Molkerei-Zeitung
Jan. 5, 1901

#1

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen
auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Mit den
Milchwirtschaftlichen Forschungen,
bearbeitet von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.

Verantwortlicher Herausgeber:
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen
werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.
Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 1. Berlin, 5. Januar 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Der Hamburger Butter-Markt im Jahre 1900.

Das nunmehr verflossene Jahr 1900 ist für den Hamburger Butterhandel abermals ein recht schweres gewesen, ein Jahr, das sowohl reich an Ueberraschungen als auch an Enttäuschungen war. Die Preislagen haben sich, anderen Jahren gegenübergestellt, zum Teil ganz erheblich verschoben. Wir erwarteten z. B. im Juni fallende Preise und mussten Steigerungen verzeichnen; in der Herbstsaison stiegen dagegen in früheren Jahren die Preise gewöhnlich, in diesem Jahre hatten wir einen langen Sommer, in der besagten Zeit reichlichere Zufuhren als sonst, und Hand in Hand damit natürlich fallende Preise. Die letzte September-Woche 1899 z. B. hatte eine Notirung von 135 Mk., im Jahre 1900 eine solche von 114 Mk. zu verzeichnen. Im Mai und Juni notirten wir durchweg 10 Mk. für 100 Pfund höher als um dieselbe Zeit im Vorjahre. Einen wesentlichen Einfluss auf diese ungewohnten Verhältnisse hatten im Sommer auch die sehr großen Aufkäufe für die Marine und die große Trockenheit in Dänemark und einigen deutschen Provinzen. Mit unserer Notirungsweise und den Grundsätzen, welche unsere Kommission bei der Festsetzung derselben verfolgte, konnten sich die Interessenten in diesem Jahre absolut nicht einverstanden erklären. Man fragte sich mit Recht, welche Principien denn verfolgt werden sollen, mussten aber bei genauer Betrachtung erfahren, dass absolut streng gerechte nicht durchgeführt wurden. Man war schon mit Beginn des Jahres so weit gekommen, die Notirung als Basis der Abrechnungen gelten zu lassen, konnte diesen Modus aber nur unter schweren Opfern durchführen, nicht etwa, dass die Notirung bei flotten Märkten zu hoch gehalten, nein, weil sie in flauen Wochen niemals genügend und schnell genug zurückgesetzt wurde. Dadurch entstanden nicht nur Geld-Verluste der Inhaber, sondern auch schwere Schädigungen des Handels überhaupt. Man war im Jahre 1899 stets im Stande, zu festen Preisen zu kaufen, in diesem Jahre leider nicht immer! Allerseits wuchs die Unzufriedenheit von Woche zu Woche, so dass die Kaufmannschaft schließlich nicht anders konnte, als hier Abhilfe zu schaffen. Für die Folge ist nunmehr eine neue Kommission, bestehend aus sieben Mitgliedern, gewählt. Hoffentlich gelingt es derselben, die leidigen Ueberpreise ebenfalls fern zu halten, trotzdem aber eine Notirung zu schaffen, die allen Anforderungen entspricht und zur Zufriedenheit aller Interessenten und zum Vorteil unseres Hamburger Butterhandels festgesetzt wird.*)

Das Exportgeschäft ist auch in diesem Jahre leider nur recht klein gewesen. Trotz aller Mühe, die man sich auch seitens der Landwirtschaftskammern giebt, die Qualität unserer Butter zu heben, trotzdem man fortgefahren hat, in allen Distrikten regelmäßige Ausstellungen abzuhalten, ist eine einheitliche Besserung nicht zu verzeichnen. Diese Ausstellungen, deren Veranstaltungen gewiss sehr viele Mühe und Kosten verursachen, deren Zweck, die Prüfung des Produkts aller Meiereien seitens der Fachleute, der denkbar beste ist, können deshalb nicht entsprechend fördernd wirken, weil die Beteiligung keine allgemeine, weil der einzelne Landmann sich zu gleichgiltig verhält und den Nutzen für das allgemeine Wohl nicht einsehen will oder kann. Für den Versand nach England müssen wir aber feinste Ware haben und zwar in stets genügenden Mengen, sonst wird sich dieses Absatzgebiet für uns schließlich ganz verschließen. Es werden uns Länder wie Livland und Finnland, deren Produkt früher von sehr zweifelhafter Güte war, weiter überflügeln und man wird unsere Ware nur in der größten Not nehmen und als Ersatz betrachten.

Erfreulich ist andererseits, dass sich der Geschmack des konsumirenden Publikums im Inlande immer mehr hebt und daher die Nachfrage nach feiner Butter seitens der betreffenden Käufer von Jahr zu Jahr eine größere wird, so dass selbst hohe Preise, natürlich nur bis zu einem gewissen Grade, dem Bezug nicht mehr allzu viel Abbruch bereiten, wie dies leider in früheren Jahren nur zu oft der Fall war.

In den meisten Monaten war ein flotter Handel nach dem Inlande möglich. In einigen Wochen lag die Sache allerdings zumteil umgekehrt, d. h. es wurden größere preiswerte Angebote von einigen Plätzen nach hier gelegt und auch manches gehandelt, allerdings nur in den Wochen, als ein guter Export nach England möglich war.

Nach wie vor ist unser hiesiges Platzgeschäft wenig zufriedenstellend und bringt den Kleinhändlern nicht den notwendigen Nutzen. Die Konkurrenz ist hier sehr groß, größer wohl als in irgend einer anderen Stadt. Durch die billigsten Detailpreise sucht man gegenseitig den Verkauf an sich zu reißen, ja es kommt nicht selten vor, dass diese Preise niedriger stehen als diejenigen, die für die gleiche Qualität zur selben Zeit im Engroshandel bewilligt werden mussten! Das sind unhaltbare Zustände, die schwere Folgen nach sich ziehen müssen und werden!

Das Geschäft mit Standbutter war ein äußerst schlechtes und brachte den Inhabern empfindlichen Verlust. Als man Ende Mai bez. Juni die Butter nur mit großem Schaden verkaufen konnte,

---

*) Anmerkung der Redaktion. Dieser Bericht ist vom Standpunkt des Hamburger Butterkaufmanns geschrieben und betont deshalb an erster Stelle die Interessen des Butterhandels. Die Milchwirte werden von der Aussicht wenig erbaut sein, dass unter der ad hoc erwählten neuen Hamburger Notirungskommission das alte Unwesen der Unternotirung wieder aufleben soll.

oder sich zum Einstellen derselben entschließen musste, waren die Notirungen derart, dass von einem späteren angemessenen Nutzen ohnehin nicht die Rede sein konnte, Von Monat zu Monat wurde dann auf eine Nachfrage für diese Sachen gehofft, aber immer vergeblich. Die Zusendungen russischer Butter blieben sehr reichlich, feine Ware dieser Art war billiger und, was die Hauptsache, zuverlässiger in Qualität, so dass dieselbe bei Bedarf meistens vorgezogen wurde. Ueberhaupt war der Handel mit russischer und livländischer Butter recht belangreich, die Zufuhren bedeutender denn je zuvor. Allerdings wird diese Ware mit feiner frischer Molkereibutter wohl nie erfolgreich in Konkurrenz treten können, aber der abfallenden und älteren hiesigen Butter wird sie entschieden vorgezogen, und das mit vollem Recht. Auch ist zu konstatiren, dass diese Ware nicht nur alle anderen fremden Buttersorten fast verdrängt hat, sondern auch, dass sie für viele Zwecke der Margarine und anderen Ersatzmitteln erfolgreich die Spitze bietet, d. h. hätten wir keine russische Butter, so wäre der Konsum in Margarine u. s. w. noch viel größer! Bezahlt wurden die ersten Sendungen im April bis Mai mit 95 bis 100 Mk., im August bis September mit 98 bis 103 Mk., in den Monaten Oktober bis December wurden Sommersachen mit 90 bis 95 Mk. und frische Ware mit 100 bis 106 Mk. bezahlt.

Finnländische Butter bleibt uns fast vollständig fern, die meiste feine Ware geht nach Kopenhagen und von dort nach England. Die Qualität hat sich ganz erheblich gebessert und steht zumteil sogar der feinen dänischen Butter nicht nach. Die in Lübeck Anfang des Jahres noch lagernde gewöhnliche Winterbutter wurde in den ersten Monaten mit 75/76 transito geräumt, während für frisch angekommene neue Winterware die geforderten Preise von 85 bis 90 transito kaum ein nur einigermaßen größeres Geschäft aufkommen ließen, und Sommerware ist bis zu 97/98 Mk. verzollt in Lübeck nahezu ganz geräumt.

In amerikanischer sowie galizischer Butter war das Geschäft sehr klein, was wohl auf die starken Zufuhren russischer Meiereibutter zurückzuführen ist. Von amerikanischer Ware kamen ungefähr 1000 Ctr. hier an, während die Zufuhren galizischer Butter ebenfalls nicht größer ausgefallen sind. Selbst diese verhältnismäßig kleinen Quantitäten konnten kaum placirt werden und sind noch heute Vorräte davon vorhanden. Die Preise bewegten sich zwischen 80 bis 88 Mk. verzollt.

Von kanadischer Butter waren überhaupt keine Zufuhren eingetroffen.

Holländische Butter ist in diesem Jahre mehr gehandelt worden als bisher, leider ist die Qualität vielfach so unzuverlässig, dass Käufe nur mit der größten Vorsicht abgeschlossen werden können.

Wir wenden uns nun dem Verlauf des Geschäfts der einzelnen Monate bezw. Wochen zu und ergiebt sich dann folgendes Bild:

Unser Markt zeigte schon in den letzten Wochen 1899 eine recht ruhige Tendenz, die Lager behielten jede Woche Ueberstände, die natürlich für die Inhaber verlustbringend wurden, trotzdem man schon am 28. December von 123 auf 116 Mk. zurückging und in der ersten Januarwoche des neuen Jahres um weitere 7 Mk. ermäßigte. Dieser Preisfall war entschieden nicht genügend, denn der größte Teil aller Butter musste mit 100 bis 102 Mk. verkauft werden. Aufträge liefen nur in geringer Menge seitens England und des Inlandes ein, natürlich auch nur für allerfeinste Marken, da aber seitens der Molkereien viel ölige und nach Rüben schmeckende Sachen geliefert wurden und hierfür eine Nachfrage nicht vorhanden, so war die ganze Lage doppelt trostlos. Ein weiterer Rückgang von 5 Mk. schaffte wenig Aenderung zum Bessern, erst als sich gegen Ende des Monats der Export etwas aufbesserte, erholte sich der ganze Markt allmälig. Man beging nun die Unvorsichtigkeit, die Notirung wieder um 2 Mk., d. h. auf 106 Mk., zu erhöhen. Positive Gründe lagen hierzu nicht vor und da Kopenhagen diese Steigerung in der ersten Februarwoche mit einem Preisfall von 3 Kr. beantwortete, mussten diese 2 Mk. wieder gestrichen werden. Eine wirkliche Besserung der Lage trat erst Mitte dieses Monats ein, als England reichliche Aufträge überschrieb und alle Läger gänzlich geräumt werden konnten. Es trat dann auch eine Erhöhung von 5 Mk. ein und dieser Preis, also 109 Mk., hielt sich bis zum Schluss des Februar.

Seitens des Inlandes wurde nur sehr wenig beordert, von vielen Plätzen dagegen nach hier angeboten und für den Export passende Ware auch erstanden. Kopenhagen hatte seine Notirung den ganzen Monat unverändert auf 94 Kr. gelassen, die Folge war, dass man sich in England mit unserer strammen Notirung nicht einverstanden erklärte, jedenfalls keine weitere Neigung zeigte, auf Basis derselben Abschlüsse zu vollziehen. Man musste sich zu Ermäßigungen entschließen, ging am 2. März auf 106 M. und in der folgenden Woche auf 103 M. zurück, ohne jedoch eine gesundere Lage dadurch hervorzurufen. Der Absatz blieb ein schleppender, und die tatsächlich zu erzielenden Preise bewegten sich immer 4 bis 6 M. unter der jeweiligen Notirung. Die nächsten Wochen wiesen keine wesentlichen Aenderungen auf, die Lage blieb eine ruhige, England beorderte von Woche zu Woche weniger, und erst als sich der Bedarf für das Inland besserte, wurde Ende des Monats der Handel etwas lebhafter.

Im April zeigte unser Markt in jeder Woche dasselbe Bild. Der Preis blieb in allen Wochen auf 102 M. bestehen, die Läger wurden immer geräumt. Man hatte gehofft, dass das Geschäft zu Ostern ein recht flottes mit steigenden Preisen werden würde. Gekauft wurde dann auch recht schlank, aber von höheren Preisen wollten die Käufer absolut nichts wissen. Die Produktion hatte naturgemäß bisher zugenommen, hielt sich jetzt aber nur auf gleicher Höhe, da das Wetter kalt blieb, die Futterstoffe auf die Neige gingen und die Aussichten für den Graswuchs keine günstigen waren. Das Geschäft im folgenden Monat wickelte sich dagegen ganz anders ab, als man erwartet hatte und erwarten konnte. Wohl selten zuvor haben wir in einem Monat so bedeutende Preisschwankungen gehabt. In der ersten Hälfte steigende und dann von Tag zu Tag fallende Preise, d. h. am 1. Mai wurde feine Ware mit 100 M., am 19. mit 114 M. und am 31. mit 94 M. bezahlt. Die Notirung wurde in der ersten Maiwoche auf 104 M. gesetzt. Das herrschende kalte Wetter zeitigte eine vorzügliche Qualität, die gern gekauft wurde, umsomehr, da viele Provinzen aus genannten Gründen weniger producirten, die Zufuhren an vielen Plätzen somit sehr klein waren. Man erhöhte in der zweiten um 7 M. und in der folgenden Woche auf 113 M. Jetzt trat endlich Wärme ein, und sofort stockte der Begehr, die Forderungen wurden sehr stark ermäßigt, trotzdem zeigte die letzte Maiwoche noch eine Notirung von 109 M. Gegen Ende des Monats nahmen die Einlieferungen immer mehr zu, die Nachfrage auf der ganzen Linie stockte dagegen fast ganz, trotzdem fortgesetzt zu immer billigeren Preisen angeboten wurde.

Man setzte am 1. Juni einen Rückgang von 9 M. fest, glaubte aber natürlich nicht, dass damit schon die niedrigste Jahresnotirung von 100 M. erreicht sein würde, und doch war es so! War das Wetter den Weiden in unseren Provinzen auch günstig geworden, so war doch in ganz Dänemark und in den östlichen deutschen Provinzen nur sehr wenig Regen gefallen. Die Folge war natürlich, dass die Produktion dort eine sehr kleine blieb und uns Ordres überschrieben wurden, die wir in anderen Jahren um diese Zeit nicht zu verzeichnen hatten. Schon am 7. Juni erhöhte Kopenhagen seine Notirung um 2 Kr., d. h. auf 86 Kr., bezeichnete den Markt als sehr fest, und auch die englischen Berichte lauteten günstiger. Dadurch fühlte man sich hier veranlasst, die Notirung nicht weiter zu ermäßigen, trotzdem fast alle Ware mit 92 bis 94 M. gehandelt war, ja, als Kopenhagen in den nächsten Wochen weitere Steigerungen meldete, folgten auch wir und notirten Ende des Monats 108 M. Dann wurde die Stimmung ruhiger, man gab in der ersten Juliwoche um 2 M. nach, die aber bei der folgenden Notirung wieder ausgeglichen wurden. Das weitere Geschäft verlief gleichfalls in diesem Monat anders, als angenommen werden konnte.

Es wurden für den Marineproviant sehr große Posten aufgekauft, die dadurch dem Verkehr entzogen wurden und höhere Preise zur Folge hatten. Man stieg am 20. Juli um 8 M., also auf 116 M. und konnte diese Notirung auch für die nächsten Wochen bestehen lassen. Einen weiteren Aufschwung nahm dann der Markt im August, die Kommission erhöhte um 6 M bezw. 2 M. und erreichte damit am 17. d. Mts. 124 M. Dann flaute der Markt jedoch wesentlich ab, und wenn die Notirung leider unverändert gelassen wurde, so muss dies zum mindesten als ein großer Fehler betrachtet werden. Erst in der letzten Augustwoche entschloss man sich zu einer Herabsetzung von 4 M., musste aber in der Folge noch weitere Ermäßigungen eintreten lassen, da das Geschäft absolut ruhig blieb und alle Verkäufe sich wesentlich unter Notirung bewegten. Am 14. September fielen wir auf 116 M. und in der nächsten Woche auf 113 M. Inzwischen war die Produktion merklich zurückgegangen, die Sendungen wirklich tadelloser Marken waren nicht reichlich und fanden schlanken Absatz. Die Notirung wurde noch in der letzten Woche des Monats um 1 M. und als in der ersten Oktoberwoche die Zufuhren noch knapper wurden auf 122 M. heraufgesetzt. Die Nachfrage seitens des Inlandes blieb aber trotzdem eine recht rege, der englische Markt kam dagegen für uns überhaupt nicht infrage, da Kopenhagen nur 97 Kr. = 109 M. notirte. Unsere Preise stiegen weiter und zwar erst auf 124 M. und am 19. Oktober gar auf 127 M. Jetzt schränkte sich der Konsum allerdings sehr ein und infolgedessen auch die Kauflust. Waren auch in den letzten Wochen die weniger feinen Marken leicht mit placirt worden, so hielt sich die Nachfrage jetzt nur noch für die allerfeinsten Sachen aufrecht, abfallende Ware wurde unberücksichtigt gelassen. Nach und nach mussten aber auch feine Qualitäten billiger, sogar zu 110—114 M. angeboten werden, daher entschloss man sich am 2. November zu einer Reducirung von 7 M. und ließ bei der folgenden Festsetzung noch eine solche von 2 M. folgen. Wir hatten

demnach 118 M. als Topnotiz. In dieser Woche räumten sich die Läger aber wesentlich besser, weil unsere billigen Angebote größere Aufträge von einigen inländischen Plätzen herangezogen hatten.

Der nächste Markt sah aus diesem Grunde einen regen Handel, die nur kleinen Zufuhren waren schnell vergriffen und eine Erhöhung von 4 M. die Folge. Dieser Preis hielt sich fast bis zum Schluss des Monats, den etwas größeren Zufuhren glaubte man am 30. November mit einer Ermäßigung von 2 M. begegnen zu müssen. Auch bei der ersten Decembernotirung ließ man diese Preise bestehen, dann machte sich aber ein recht lebhaftes Festgeschäft geltend, alle Einlieferungen konnten zu höheren Preisen begeben werden. Die Notirung war inzwischen auf 123 M. und schließlich auf 128 M. erhöht worden und blieb auch in der letzten Jahreswoche unverändert bestehen, da die Zufuhren nicht reichlich waren und Kopenhagen eine Steigerung von 3 Kr. gemeldet hatte. Es notiren also jetzt — d. h. den 31. December 1900 —

Kopenhagen 109 Kr. = $122\frac{1}{2}$ M.
Berlin 110 M.
Hamburg 128 M.

Es wird nun für unser Geschäft in den nächsten Monaten wesentlich darauf ankommen, wie sich die Lage auf den englischen Märkten gestaltet.

Kopenhagen hat, wie schon erwähnt, seine Notirung auf 109 Kr. = $122\frac{1}{2}$ M. erhöht, unsere Preise sind also zu hoch, als dass wir auf ein zufriedenstellendes Exportgeschäft vorläufig rechnen könnten. Das Inland wird in den nächsten Wochen wesentlich ruhigere Märkte zu verzeichnen haben, der Handel nach dort also ein minimaler werden. Auch das hiesige Konsumgeschäft wird vor der Hand bedeutend abfallen, wie das ja nach jedem Fest der Fall ist.

Wie aus der nachstehenden Tabelle noch zu ersehen, beträgt der im Engroshandel wirklich bezahlte Durchschnittspreis 109 M.

Unser Markt war im Jahre

	1900	1899	1898	1897	1896
sehr fest bezw. fest	27	28	26	24	35
ruhig bezw. sehr ruhig	23	21	20	24	12
flau bezw. sehr flau	2	8	6	4	—
Wir hatten Preisrückgang	14	15	13	18	17
„ „ Preissteigerung	19	17	17	14	16

Die Monats-Durchschnittspreise, nach Wochen gerechnet, waren

	1900	1899	1893	1897	1896
Januar	$105\frac{3}{4}$	$110\frac{1}{4}$	$93\frac{1}{2}$	109	100
Februar	$106\frac{1}{2}$	112	$100\frac{1}{4}$	$106\frac{1}{4}$	$100\frac{3}{4}$
März	$102\frac{4}{5}$	$112\frac{3}{5}$	98	$100\frac{1}{2}$	$96\frac{1}{4}$
April	102	$100\frac{3}{4}$	$89\frac{2}{5}$	108	86
Mai	$109\frac{1}{4}$	$100\frac{3}{4}$	$83\frac{1}{4}$	97	81
Juni	$103\frac{3}{5}$	$96\frac{4}{5}$	$78\frac{4}{5}$	90	$82\frac{3}{4}$
Juli	$111\frac{1}{2}$	$104\frac{1}{2}$	$77\frac{3}{4}$	97	$82\frac{1}{2}$
August	$121\frac{1}{5}$	$117\frac{1}{4}$	87	$107\frac{3}{4}$	110
September	$115\frac{3}{4}$	$125\frac{4}{5}$	$109\frac{4}{5}$	$109\frac{1}{2}$	109
Oktober	125	$128\frac{3}{4}$	$124\frac{1}{4}$	$105\frac{1}{2}$	$119\frac{1}{2}$
November	$120\frac{2}{5}$	118	120	$110\frac{1}{4}$	107
December	$124\frac{3}{4}$	121	120	104	107

Die Jahres-Durchschnittspreise

1900	1899	1898	1897	1896
$112\frac{2}{5}$	$112\frac{1}{3}$	$98\frac{1}{2}$	103	99

Die niedrigsten Kurse hatten wir

1900: 1. bis 8. Juni 100 M.
1899: 2. bis 9. Juni 95 M.
1898: 21. Juli 76 M.
1897: 28. Mai bis 11. Juni 88 M.
1896: 29. Mai bis 11. Juni 77 M.

Die höchsten Kurse hatten wir

1900: 21. bis 28. December 128 M.
1899: 29. September bis 6. Oktober 135 M.
1898: 7. bis 21. Oktober 125 M.
1897: 27. August bis 3. September 115 M.
1896: 9. bis 22. Oktober 125 M.

Die im Engroshandel bezahlten Monats-Durchschnittspreise waren

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
$100\frac{3}{4}$	$102\frac{1}{2}$	$99\frac{1}{5}$	$98\frac{1}{4}$	$108\frac{1}{4}$	$100\frac{3}{5}$
Juli	**August**	**September**	**Oktober**	**November**	**December**
$108\frac{1}{2}$	$118\frac{3}{5}$	$112\frac{1}{2}$	$121\frac{3}{5}$	$116\frac{3}{5}$	122

Der Jahresdurchschnitt 109 M.

Hamburg, December 1900. A. F. C. Fick.

Entrahmung und Ausbuttrung in Schweden.

In Verbindung mit den in Gotenburg und in Malmö regelmäßig fortgesetzten Butterprüfungen wurden i. J. 1899, ebenso wie im Jahr vorher, Untersuchungen von Proben der betreffenden Mager- und Buttermilch jährlich zweimal vorgenommen. Zu diesen Untersuchungen waren von Magermilch eingesendet

	im Frühjahr	im Herbst	zusammen
i. J. 1898	415	368	783 Proben
„ „ 1899	342	358	700 „
„ „ „ von	258	250	Molkereien.

Die Zahl der i. J. 1899 untersuchten Buttermilchproben war 489.

Ermittelt wurde von beiden Milchsorten nur der Fettgehalt, und dieser nach Gottliebs Verfahren.

Die Magermilchproben wurden unterschieden nach der Art der Entrahmuug bezw. der benutzten Milchschleuder und nach der Behandlung der Vollmilch, ob erhitzt oder nicht. Die Untersuchungsergebnisse sind nachstehend übersichtlich zusammengestellt.

Fettgehalt Proc.	Magermilch von nicht erhitzter Vollmilch, Anzahl Proben, Jahr 1899									
	Alfa A II v. 1894 u. 1896	Alfa A I v. 1894 u. 1896	Alfa A II ältre	Alfa A I ältre	Alfa Ponny	Aeltre de Lavals A II	Aeltre de Lavals A I	Malmro's Helice	Butter-Extraktor	Eisverfahren
0,90/0,99	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1
0,70 0,79	.	.	.	.	.	.	.	.	.	2
0,60 0,69	.	.	.	.	.	.	.	.	.	5
0,50/0,59	.	.	.	.	.	.	.	.	.	2
0,40/0,49	.	.	.	.	.	.	.	.	.	5
0,30/0,39	.	.	.	.	.	.	2	1	.	2
0,20/0,29	5	8	.	1	.	4	7	1	.	1
0,15 0,19	19	29	5	4	.	.	7	1	1	.
0,10/0,14	50	63	2	16	4	.	2	.	.	.
0,05/0,09	3	8	.	5	.	.	.	.	.	.
Zusammen	77	108	7	26	4	4	18	3	1	18
Mittel Proc.	0,14	0,14	0,16	0,12	0,11	0,24	0,21	0,25	0,16	0,55
dsgl. 1898	0,19	0,15	0,20	0,15	0,13	0,22	0,21	0,21	0,14	0,56
Stundenlstg.	1620	1050	1370	720	470	550	800	1170	400	.
dsgl. 1898	1620	1070	1290	710	490	500	290	1000	400	.

Fettgehalt Proc.	Magermilch von erhitzter Vollmilch, Anzahl Proben, Jahr 1899							
	Alfa A II v. 1894 u. 1896	Alfa A I v. 1894 u. 1896	Alfa A II ältre	Alfa A I ältre	Alfa Ponny	Malmros' Helice	Burmeister u. Wains	Radiator
0,40/0,49	.	.	.	.	.	.	.	1
0,30/0,39	.	.	.	.	.	.	1	1
0,20/0,29	2	2	.	.	.	.	.	8
0,15/0,19	11	15	1	1	.	1	3	6
0,10/0,14	97	126	3	13	2	.	.	.
0,05 0,09	54	70	2	12	2	.	.	.
Zusammen	164	213	6	26	4	1	4	16
Mittel Proc.	0,11	0,11	0,11	0,10	0,11	0,15	0,21	0,23
dsgl. 1898	0,11	0,11	0,11	0,11	0,13	0,19	0,23	0,23
Stundenlstg.	1580	1070	1370	730	490	1500	460	1080
dsgl. 1898	1600	1060	1310	730	470	1520	450	.

Diese Ergebnisse beweisen

1. die Ueberlegenheit der Schleuderentrahmung gegenüber der Aufrahmung in Eis, nicht blos inbezug auf den Grad, sondern auch inbezug auf die Sicherheit der Entrahmung;
2. die Ueberlegenheit der Alfa-Schleudern gegenüber den andern inbezug auf den Grad der Entrahmung und inbezug auf die Stundenleistung, und
3. die Verschärfung der Schleuderwirkung durch erhöhte Wärme.

Der Wärmegrad, bei welchem die erhitzte Milch ausgeschleudert wurde, ist nicht ausdrücklich benannt, darf aber, da die Milch durch die Erhitzung abgetötet werden sollte, auf mindestens 70° C. angenommen werden.

Die folgende Uebersicht enthält die Ergebnisse der Buttermilch-Untersuchungen nach dem procentischen Fettgehalt in je 100 der untersuchten Proben und nach der in je 100 Proben von der Vollmilch in der Buttermilch zurückgebliebnen Fettmenge.

Procentischer Fettgehalt der Buttermilch	von 100 Proben nicht erhitzt	von 100 Proben erhitzt	Fettmenge der Buttermilch von 100 kg Vollmilch	von 100 Proben nicht erhitzt	von 100 Proben erhitzt
0,50 Proc. oder darüber	51,9	38,1	0,08 kg oder darüber	15,4	15,8
0,40/0,50 Proc. . . .	14,8	34,5	0,06/0,07 kg	26,9	22,0
0,39 Proc. oder darunter	33,3	27,4	0,05 kg oder darunter	57,7	62,2
zusammen	100,0	100,0	zusammen	100,0	100,0
Durchschnittlicher Fettgehalt Proc . . .	0,49	0,50	Durchschnittliche Fettmenge kg	0,057	0,053
Desgl. 1898	0,51	0,53	Desgl. 1898	0,067	0,059
Höchster Fettgeh. 1899	1,10	1,64	Höchste Fettm. kg 1899	0,13	0,18
Niedrigst. „ „	0,33	0,25	Niedrigst. „ „ „	0,02	0,02
Zahl der unters. Proben	27	144	Zahl der Proben „	26	463
Gesammt-Durchschnitt Proc. 1899 . . .	0,50		Gesammt-Durchschnitt kg 1899	0,054	
Desgl. 1898	0,53		Desgl. 1898	0,070	

Unaufgeklärt ist die in den beiden Berechnungen verschieden angegebne Zahl der untersuchten Proben; vielleicht sollen die unter dem procentischen Fettgehalt genannten sich auf das Jahr 1898 beziehn.

Angesichts der verschiednen Zahl untersuchter Proben Buttermilch aus nicht erhitzter und erhitzter Vollmilch können über die Wirkung der Erhitzung auf die Ausbuttrung sichre Schlüsse nicht gezogen werden. Anscheinend sind, bei durchschnittlich fast gleichem Fettgehalt der Buttermilch aus nicht erhitzter und aus erhitzter Vollmilch, die Schwankungen nach Erhitzung größer. Trifft diese durch die obigen Zahlen scheinbar begründete und aus der durch die Erhitzung bedingten weitern Behandlung des Rahms wahrscheinliche Vermutung zu, so folgt daraus das, allerdings auch wiederum selbstverständliche Gebot größrer Sorgfalt nach vorgenommner Erhitzung.

Schließlich sind noch die Fettmengen berechnet, die bei Anwendung der Milchschleudern Alfa A I und II ältrer und neuerer Bauart im Durchschnitt in der Mager- und in der Buttermilch zurückblieben, angenommen, daß die Magermilch 76 v. H. der Vollmilch betragen habe. Die Mengen sind in der folgenden Uebersicht zusammengestellt.

Fettmenge in der Mager- und der Buttermilch von 100 kg Vollmilch.

Jahr	Magermilch						Buttermilch			Zusammen		
	Fettgehalt			Fettmenge			Fettmenge			Fettmenge		
	nicht erhitzt %	erhitzt %	Durchschnitt %	nicht erhitzt kg	erhitzt kg	Durchschnitt kg	nicht erhitzt kg	erhitzt kg	Durchschnitt kg	nicht erhitzt kg	erhitzt kg	Durchschnitt kg
1899	0,14	0,11	0,12	0,119	0,094	0,102	0,057	0,053	0,054	0,186	0,147	0,156
1898	0,16	0,11	0,13	0,136	0,094	0,111	0,067	0,059	0,06	0,203	0,153	0,171
Durchschnitt	.	.	.	0,128	0,094	0,106	0,062	0,056	0,057	0,190	0,150	0,163

Danach hätte im Durchschnitt die Erhitzung aus 100 kg verarbeiteter Vollmilch eine um 0,19 — 0,15 = 0,04 kg höhere Fettausbeute gewinnen lassen, oder m. a. W., es wäre aus 2500 kg Milch 1 kg Butterfett, oder, wenn man 1 kg Butterfett gleich setzt 1,2 kg Butter, aus ungefär 2100 kg Vollmilch 1 kg Butter mehr gewonnen worden. Dadurch aber wären die Kosten der Erhitzung reichlich gedeckt, und bliebe mindestens als reiner Gewinn

1. die Sicherheit der Herstellung gleichartiger erstklassiger Butter und
2. die Haltbarkeit der Magermilch und die inbezug auf Gesundheitsschädigung unbedenkliche Verwendbarkeit der Mager- und der Buttermilch für den Genuß von Menschen oder Tieren. —

Aehnliche Untersuchungen waren auch schon in den Jahren 1896 und 1897 ausgeführt worden, jedoch nach dem Verfahren von Adams (Aufsaugung der zu prüfenden Milch durch Fließpapier); die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind hier nicht mit einbezogen worden, weil Gottliebs Verfahren (Aufschließung der Milch mit Kalilauge, Ausschütteln des Fetts mit Aether und gewichtsanalytische Feststellung des vom Aether aufgenommnen Fetts) angeblich mit ein wenig höhern Endzahlen das genauere sei.

(Nach Nord. Mejeri-Tidn., Nr. 43.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Kammergerichtsentscheidung zum Begriff Sanitätsmilch. In § 3 der berliner Polizeiverordnung, betreffend den Verkehr mit Kuhmilch, vom 23. August 1898 ist bestimmt: „Als „Kindermilch", „Säuglingsmilch", „Sanitätsmilch" oder mit ähnlichem Namen, durch den der Glaube erweckt wird, die Milch sei in gesundheitlicher Beziehung der Vollmilch vorzuziehen, darf nur Vollmilch bezeichnet werden, die unmittelbar nach dem Melken bis auf 10 Grad Celsius abgekühlt ist und sich in einem Zustande befindet, daß sie das Abkochen oder die Alkoholprobe aushält, und von Milchkühen gewonnen ist, die bezüglich ihres Gesundheitszustandes und ihrer Pflege den Anforderungen des § 10 genügen." Aufgrund des § 3 in Verbindung mit dem § 7 erging gegen den Molkereibesitzer D., der einen offenen Verkaufsladen unterhält, eine Strafverfügung. Er hat ein Plakat des Inhalts angebracht: Milch wird als Heilmittel in Gläsern zum Genuß auf der Stelle nur für Kinder, Kranke und Rekonvalescenten verabfolgt. Bei einer Revision ergab sich, daß diese Milch nicht den Anforderungen des § 3 entsprach. Gegen den Strafbefehl trug D. auf richterliches Gehör an. Der Berufungsrichter verurteilte den Angeklagten. Auf dessen Revision hob der Strafsenat des Kammergerichts das Vorderurteil auf und erkannte auf Freisprechung. Er sprach aus, daß die Feststellung des Vorderrichters, der Angeklagte habe mit jenem Plakat bei dem Publikum die Täuschung hervorrufen wollen, er verabfolge Milch der in § 3 der Polizeiverordnung gedachten Art, noch nicht seine Verurteilung aufgrund derselben rechtfertige. Dazu wäre erforderlich, daß der Angeklagte die Milch als „Kindermilch" u. s. w. bezeichnet oder ihr einen ähnlichen, zur Täuschung geeigneten Namen beigelegt hätte.

Der geschäftsführende Ausschuß des Verbandes der Milchproducenten für Hamburg, Altona und Wandsbek giebt „Mitteilungen" heraus, die als Heft 1 bezeichnet sind, also noch eine Fortsetzung erwarten lassen. Beantwortet wird darin die Frage: „Was wollen wir?" dahin, daß vom 1. Mai 1901 an die Milch allgemein um 2 Pfg. teurer das Liter verkauft werden soll. Zu der zweiten Frage: „Wie erreichen wir das?" wird bemerkt, daß der Verband von denjenigen Producenten, die zu gedachtem Termin die Milch nicht zu dem in Aussicht genommenen Preis verkaufen können, die Milch übernimmt, so daß also niemand mit seiner Ware hängen bleibt. Bemerkt wird ferner, daß in Zukunft Milchlieferungs-Uebereinkommen nur schriftlich nach einem Normalkontrakt abgeschlossen werden dürfen. Beigegeben ist dem Hefte ein Aufsatz von König-Münster i. W. über „Gewinnungskosten und Nährwert der Kuhmilch." Derselbe soll die Kundschaft aufklären über die von den Landwirten aufzuwendenden Mittel und sie zu einem vermehrten Verzehr der Milch veranlassen.

Der Milchkrieg in Dortmund hält noch immer an, obwohl ein Teil der Milchhändler — 63 — sich dem Syndikat der Landwirte angeschlossen hat und aus dem Verbande der Milchhändler ausgetreten ist. Die „Milchverkaufs-Genossenschaft" hofft bestimmt, bis zum nächsten Frühjahr sich mit den Milchhändlern geeinigt zu haben. Da der Milchverkaufspreis nur 14 Pfg. beträgt, so bekommen die Landwirte nur $11^1/_2$ Pfg. für das Liter.

Erhöhung der Milchpreise. Der Vorstand des Milchproducenten-Vereins in Colberg giebt bekannt, daß vom 1. Januar 1901 ab der Preis für die Milchhändler auf 12 Pfg. für das Liter erhöht und daß demzufolge eine entsprechende Preissteigerung seitens der Händler erfolgen muß.

Verein der Milchhändler in Danzig. In der letzten Monatsversammlung des Vereins Danziger Milchhändler waren auch vier Vorstandsmitglieder des Milchproducenten-Vereins für Danzig und Umgegend erschienen. Dabei zeigte sich, daß zwischen beiden Vereinen das beste Einvernehmen herrscht. Der Verein beschloß, im Einvernehmen mit den Producenten den Preis für den Monat Januar für Vollmilch auf 16 Pf. und für Magermilch auf 5 Pf. für das Liter festzusetzen. Im Frühjahr soll, um den Preis nicht zu stark herabzudrücken, von den Milchwirten nicht Milch im Ueberfluß nach der Stadt geliefert werden. Dieselbe soll dann vielmehr von den Producenten selbst entrahmt werden. Meiereibesitzer Erdmann hielt einen kurzen Vortrag über den Nutzen des Zusammenarbeitens der beiden Vereine für beide Teile. Zum Schluß der Versammlung wurde noch beschlossen, durch strenge Kontrolle seitens des Vereins Milchfälschungen zu verhüten und, wenn solche vorkommen, strenge Bestrafung zu veranlassen, damit das Publikum vor Schaden bewahrt bleibt. Endlich wurde angeregt, alle Milch zu filtriren und so bacillenrein zu machen.

Instruktor für den Meiereiverband für Westholstein. Anstelle des auf seinen Wunsch ausgeschiedenen Herrn D. Wieben ist als Meierei-Instruktor für den Bezirks-Meierei-Verband für Westholstein Herr J. Große-Wietfeld aus Oldendorf gewählt worden. Herr Große-Wietfeld ist seit etwa 20 Jahren beim Fach, hat sich eine vielseitige Ausbildung verschafft und seit 1883 mehr oder weniger selbständige Stellungen als Meierei-Betriebsleiter bekleidet. Z. Z. ist er Leiter der Genossenschafts-Meierei in Oldendorf im Kreis Stade, Provinz Hannover. Herr Große tritt seine Stellung spätestens am 1. Februar 1901 an.

Ungarn.

* **Die größte Sammelbutterei Europas** zu sein, wird von derjenigen zu Temesvar behauptet. Sie verbuttre, wie die Wiener Landw. Ztg. berichtet, den Rahm von 72 Genossenschaften, der ihr täglich in noch süßem Zustand eingelifert werde. Das Jahreserzeugnis habe schon im ersten Betriebsjahr rund 500 000 kg betragen. Die Butter werde in Eiswagen teils nach Deutschland, teils nach England verschickt. Eine ähnliche Sammelbutterei sei in Veszprim errichtet und am 20. November dem Betrieb übergeben worden.

Schweiz.

Des Einen Leid, des Andern Freud'! Die Feldzüge in Transvaal und China haben, so schreibt der „Schweizer Bauer", eine gute Seite, nämlich die anhaltende Förderung unserer Milchindustrie. Bis Ende September hatte die Ausfuhr eingedickter Milch bereits um volle $33^1/_3$ Proc., d. h. 55 000 Doppelcentner im Wert von über 5 million Fr. zugenommen. Auch der erfreuliche Aufschwung der Käseausfuhr um über 20 000 Doppelcentner im Wert von über 3 million Fr. darf zu gutem Teil den Kriegen verdankt werden.

* **Gegen die Käsegaze** treten die schweizer Händler auf, angeb-

lich weil die ausländischen Kunden sich ablehnend dagegen verhalten. Die Gaze sei nicht nur störend für den Ausschnitt und den Verzehr, sondern verdächtige auch den Käse, nicht schweizer Herkunft oder aus minder tauglicher Milch bereitet zu sein. Ueberdies liege die Gefahr vor, dass durch Gestattung derartiger Hilfsmittel bei den Käsern die Sorge um Erlangung tadelloser Milch herabgemindert werde.

Schweiz. Milch-Ztg.

Niederland.

* **Der gegenwärtige Stand des Buttereibetriebs.** Nach einem in L'Industrie lait. veröffentlichten Bericht des französischen Generalkonsuls betrug die Buttererzeugung i. J. 1898

in Friesland . . .	12 499 200	kg
„ Geldern	6 817 500	„
„ Over-Yssel . .	5 856 300	„
„ Drente	3 315 000	„
„ Groningen . . .	2 364 400	„
„ Nord-Holland . .	2 025 900	„
„ Utrecht	942 100	„

Die Gesammtausfuhr belief sich i. J. 1899 auf rund 20 million kg; davon gingen über Harlingen 10807600, über Amsterdam 2161000 kg. Hauptabnehmer ist England, i. J. 1899 mit 12 426 000 kg, nach Java gingen 166 000 kg.

Daneben blüht bekanntlich die Margarinebereitung; es bestehen 31 Fabriken, nämlich in Friesland, Groningen, Drente, Ober-Yssel, Seeland je 1, in Geldern 2, in Nord-Holland 4, in Süd-Holland und in Nord-Brabant je 10. Doch scheint der Erwerbszweig seinen Höhepunkt erreicht zu haben, da von den 31 Fabriken 2, in Nord-Brabant, ihren Betrieb eingestellt hatten.

Rechtsprechung.

Verkauf von gewöhnlicher Vollmilch als Kindermilch. Urteil des Reichsgerichts vom 21. April 1898. Veröffentl. Kaiserl. Gesundh. Beil. 1900, 5. 113* bis 114*. In einer Molkerei-Genossenschaft war regelmäßig gewöhnliche Vollmilch zu einem höheren Preise als Kindermilch verkauft worden, so dass letztere sich von der gewöhnlichen Milch lediglich durch die Etikette und den höheren Preis unterschied. Dagegen war als erwiesen erachtet worden, dass als Kindermilch allgemein diejenige Milch angesehen wird, die besonders sorgfältig behandelt wird und von Kühen stammt, die besonders gute, insbesondere nur Trockenfütterung erhalten und inbezug auf ihren Gesundheitszustand einer besonderen ärztlichen Kontrolle unterstehen. Die gegen eine Verurteilung wegen Betrugs eingelegte Revision wurde vom Reichsgericht verworfen. Die Abnehmer der Milch hätten eine minderwertige Ware erhalten, wenn sie dieselbe Milch, welche überall für 0,20 M. das Liter verkauft würde, und deshalb mit 0,30 M. bezahlt hätten, weil sie die mehrwertige Eigenschaft der Kindermilch hätte haben sollen. Nicht durch den Verkauf derselben Milch zu verschiedenen Preisen sei die Vermögensbeschädigung herbeigeführt, sondern dadurch, dass die Angeklagten denen, die tatsächlich einen höheren Preis gezahlt, die falsche Tatsache vorgespiegelt hätten, dass die von ihnen gekaufte Milch die mehrwertige Kindermilch sei.

Verkauf zusammengegossener Milchreste als Vollmilch. Urteil des Oberlandesgerichts zu Köln vom 14. Oktober 1898. Veröffentl. Kaiserl. Gesundh. Beil. 1900, 5, 101*. Der Begriff der Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes ist vom Vorderrichter keineswegs verkannt, wenn dieser bei der als Vollmilch verkauften Milch davon ausgeht, dass eine Verfälschung auch dann vorliegen könne, wenn eine Qualitätsverschlechterung eines Nahrungsmittels ohne Zusatz fremder Stoffe zum Zwecke der Täuschung bewirkt wird, so durch Zusammengießen gleichnamiger, ursprünglich gleichartiger, in der Folge aber durch irgend welche Einwirkung in ihrer normalen Beschaffenheit wesentlich veränderter und somit verschlechterter Stoffe, so dass das als normal verkaufte Nahrungsmittel nicht diejenigen Eigenschaften bietet, welche die Abnehmer bei reellem Geschäftsverkehr zu erwarten berechtigt sind. Der Entscheidung des Vorderrichters lag die Feststellung zugrunde, dass die zusammengegossenen Reste von Milch aus den Verkaufsgefäßen naturgemäß fettärmer sind und nicht mehr Vollmilch darstellen. Der Angeklagte hätte bei Anwendung der ihm als Milchhändler obliegenden Aufmerksamkeit diese Qualitätsverschlechterung erkennen können und habe daher fahrlässig gehandelt.

Fahrlässiges Feilhalten verfälschter Milch. Urteil des Oberlandesgerichts zu Karlsruhe vom 14. Juni 1897. Veröffentl. Kais. Gesundh. Beil. 1900, 5, 105*. Der Angeklagte war wegen Feilhaltens einer von seinem ständigen Milchlieferanten bezogenen Milch, welche das vorgeschriebene spec. Gewicht, aber einen um 0,26 Proc. hinter der Norm von 2,4 Proc. zurückbleibenden Fettgehalt zeigte, aus § 11 NMG. verurteilt worden, weil die Milch von vornherein kein gutes Aussehen gehabt und hinsichtlich ihrer Beschaffenheit hätte Zweifel erregen müssen. Seine Revision wurde vom Oberlandesgericht für begründet erachtet. Der Vorderrichter habe nicht festgestellt, worin das nicht gute Aussehen der Milch bestanden, in welcher Hinsicht es von dem Aussehen normaler Milch abgewichen, zu welchen Zweifeln es Veranlassung gegeben habe, und welche Untersuchung der Angeklagte hätte vornehmen müssen. Zur Annahme einer Uebertretung des § 11 genüge aber nicht, dass in irgend einer Richtung ein Verschulden vorliege, vielmehr müsse dasselbe kausal zum eingetretenen Erfolge, in diesem Falle zum Feilhalten entrahmter Milch, sein. Es müsse also gegebenenfalls das Feilhalten der entrahmten Milch auf einem Verschulden beruhen, und der Angeklagte hätte in der Lage sein müssen, bei Anwendung der nach den Umständen gebotenen Vorsicht diesen Mangel der Milch zu erkennen. Der Anlass zu einer Untersuchung der Milch sei in ihrem Aussehen gefunden, aber es sei nicht festgestellt, dass und warum dieses Aussehen den Schluss auf die stattgehabte Entrahmung gerechtfertigt habe. Die Fahrlässigkeit sei mithin in einem nicht kausalen Verhalten des Angeklagten erblickt worden, und damit fehle es an einem notwendigen Tatbestandsmerkmal der Fahrlässigkeit.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

***Zu Bereitung von ausfuhrfähiger Dauerbutter** und zu deren Behandlung gibt der statliche Molkereianwalt für Schweden, G. Liljhagen, in Nord. Mejeri-Tidn. folgende Anweisungen:

„1. Die Vollmilch oder der Rahm, woraus die Butter bereitet werden soll, werden auf mindestens 85° C. erhitzt.

2. Unmittelbar nach der Erhitzung wurde der Rahm so tiefgradig abgekühlt, wie es irgend ermöglicht werden kann.

3. Die Wärme des Rahms während der Ansäuerung übersteige nicht 18° C.

4. Der Raum, worin der Rahm während der Säuerung aufgestellt ist, sei gut gelüftet.

5. Die Buttrungswärme sei möglichst niedrig, übersteige in der Regel nicht 12° C.

6. Ueberbuttrung werde vermieden.

7. Die gewonnene Butter werde sofort aus dem Butterfass in frischem reinem Brunnenwasser ausgeknetet, dessen Wärme niedriger sei, als die des Butterfasses.

8. Durch wiederholte Knetung werde die Butter möglichst trocken ausgearbeitet. Inzwischen werde sie möglichst kühl aufbewahrt. Häufigere und jedesmal kürzre Knetung ist minder häufiger und jedesmal längrer Knetung vorzuziehn. Bei der letzten Knetung werde die Butter nur in dem Maß bearbeitet, dass sie grade nur weich genug sei, um sich fest in die Versend-Tonne einstampfen zu lassen.

9. Die Buttertonnen seien, um Schimmelbildung zu verhüten, aus gut ausgetrocknetem fehlerfreiem Weißbuchenholz hergestellt und vor dem Gebrauch nur mäßig durchfeuchtet.

10. Das Papier, womit die Tonnen innen bekleidet werden, sei von bester Beschaffenheit und werde unmittelbar vor der Benutzung einen Tag lang in Salzwasser gelegt.

11. Die angefüllten Tonnen werden in Kühlräumen aufbewahrt.

12. Auf der Fahrt zur Eisenbahnstation werden die Tonnen durch entsprechende Bedeckung gegen Außenwärme geschützt.

13. Die Zuführung zur Bahn werde so eingerichtet, dass die Tonnen sofort in die Kühlwagen verladen werden; andernfalls sorge man für Schutz gegen Hitze und Regen.

14. Man behandle die Tonnen vorsichtig, insbesondre rolle man sie nicht, damit die Bänder nicht beschädigt werden.

15. Die Kühlwagen seien genügend mit Eis versorgt, so dass die Wärme darin niemals 12° C. übersteige.

16. Der Verladungsraum der Kühlwagen sei nach außen vollkommen luftdicht abgeschlossen; die Zugangstür sei mindestens 20 cm über den Boden verlegt, damit bei ihrer Oeffnung die am Boden befindliche kälteste Luft nicht ausströmen könne; der Eisbehälter werde an der Decke angebracht.

17. Am Bestimmungsort angelangt, werde die Butter bis zu ihrer Veräußrung sofort wieder in entsprechend kühle Räume gestellt."

Enthalten diese Anweisungen auch kaum etwas wesentlich Neues, so erscheint es doch nützlich, die zu befolgenden Regeln einmal wieder in Erinnrung zu bringen.

Schutzimpfung gegen Maul- und Klauenseuche. Die Forschungen über die Maul- und Klauenseuche, welche der Professor der Hygiene Dr. Fritz Löffler in Greifswald im statlichen Auftrage seit einigen Jahren am dortigen hygienischen Institut unter Assistenz des Stabsarztes Dr. Uhlenhuth ausführt, haben nach der „Nat.-Ztg." jetzt zu einem sehr erfreulichen praktischen Erfolge geführt. Es ist nämlich Prof. Löffler und seinem Assistenten gelungen, ein Schutzserum gegen die Maul- und Klauenseuche herzustellen, durch welches Schafe und Schweine sicher gegen diese Krankheit geschützt werden. Die Versuche werden von Prof. Löffler in dem Sinne noch fortgesetzt, dass auch für Rinder eine derartige Schutzimpfung ermittelt werden soll.

Patentliste.

Gebrauchsmuster:

Klasse 53. 127 726. Vorrichtung zum Abkochen von Kindermilch, deren Kochgefäß mit Ansätzen zur Aufnahme eines einzigen Milchtopfes mit dichtem Verschluss versehen ist. Dr Josef Prechtl, München, Kapuzinerstr. 22. 21. 12. 99. — P. 4972.

Kl. 53. 127 727. Pasteurisir-Apparat mit radial gewellter Wandung und achsial teilbarem äußeren Mantel. G. Schröder, Flensburg. 21. 12. 99. — Sch. 10 430.

Handel und Verkehr.

Vom berliner Buttermarkt. Berlin, den 5. Januar 1901. Am Mittwoch, den 2. d. wurde die berliner Butternotirung zum ersten Male nach den neuen, zwischen den berliner Kaufleuten und Vertretern der Milchwirte vereinbarten Grundsätzen festgestellt, es wurden also nicht wie bisher Schätzungspreise, sondern wirkliche Verkaufspreise zur Notirung gebracht. Diese erste Notirung brachte als Höchstpreis 120 Mk. Seit Mittwoch musste bei steigenden Zufuhren aber zu billigeren Preisen verkauft werden, so dass für die zweite Wochenhälfte als höchster Verkaufspreis 118 Mk. zur Notirung kam. Da wegen des Neujahrfesttags am Dienstag nur 1 voller Geschäftstag in die erste Hälfte der Woche fiel, wird an erster Stelle die heutige Notirung für die Abrechnung mit den Molkereien maßgebend sein.

Um aus diesem wirklichen Verkaufspreise den Abrechnungspreis zu finden, den die Molkereien für wirklich feine Butter frei in Berlin beanspruchen können, ist diese Notirung um den Betrag zu kürzen, der dem Kaufmann für Geschäftsunkosten, Risiko und Arbeit zukommt. Derselbe beträgt etwa 5 bis 6 Mk., so dass für feine Butter von Genossenschafts-Molkereien in dieser Woche 112 Mk., für tadellose Ware 110 Mk. vom Abnehmer erwartet werden können. Hochfeine Butter, die übrigens sehr selten ist, wird mit Ausnahmepreisen bezahlt.

Die neue Notirungsweise hat den Handel natürlich in dieser Woche zunächst sehr beunruhigt, es ist aber zu hoffen, dass ihre ehrliche Durchführung allen Beteiligten auf die Dauer zum Vorteil gereichen wird.

Die neue hamburger Notirungskommission hat die gestrige Notirung unverändert gelassen und dadurch die Hoffnung mancher enttäuscht, dass fortan wieder Abschlüsse aufgrund der hamburger Notirung ohne Gefahr eingegangen werden können.

Die Butter-Notirung in Dänemark stimmt mit den wirklich bezahlten Preisen, wie nachfolgende Aufstellung zeigt, gut überein, wie dieser Nachweis gleichzeitig auch Zeugnis für die gleichmäßige Güte der dänischen Butter ablegt.

Bei Kopenhagener Top-(Höchst-)Notirung von 109 für die letzte Decemberwoche 1900 lautet der Bericht des fünen'schen Meierei-Vereins, Abrechnung d. 27. December v. J.:

höchster Preis	109,50
niedrigster „	109,00
bestes Drittel	109,18
Durchschnitt von 59 Meiereien	109,12

während der mittel-jütländische Meierei-Verein folgendes berichtet:

höchster Preis	109,50
niedrigster „	108,50
bestes Drittel	109,35
Durchschnitt von 19 Meiereien	109,16

Preise Netto-Gewicht auf den Meiereien.

Die Centrale der dänischen Landw. Vereine und der Meierei-Vereine giebt den bezahlten Durchschnittspreis vom 23. 12. bis 29. 12. 1900 laut Aufgabe von 286 Meiereien mit 5531 Dritteln Butter zu 109,12 an. A. V. Branth, Hamburg 8.

Marktberichte.

Berliner Mittwochsnotirung. Von der berliner Mittwochsnotirung geben wir sofort nach Erscheinen einen besonderen Marktbericht heraus, den wir allen Abonnenten auf Wunsch regelmäßig kostenfrei zugehen lassen.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 4. Januar 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 111 Mk.**
Hamburg	**bis 112 „**

Für hochfeine Butter werden höhere Preise bezahlt.

Berlin, 5. Januar 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W Kronenstr. 32.

Die neu eingeführte Notiz hat eine Unsicherheit in den Markt gebracht, die teils zu sinnlosen hohen Geboten bei den Producenten, teils zu schreiend billigen Offerten bei der Kundschaft führten, und damit den Beweis gegeben, wie wenig man von dem Sinn und der Ausführung durchdrungen ist. Es dürfte dieser unangenehme Zustand, der natürlich das Geschäft stört, auch noch einige Zeit andauern.

Die Marktlage ist der Jahreszeit entsprechend ruhig, doch keineswegs flau; die Preise müssen naturgemäß abbröckeln und liegt deshalb der eigentliche Engros-Preis viel niedriger, als die Notiz mit ihren fünfzehn höchsten Tonnen angiebt.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Hamburg, 4. Januar 1900. (Telegramm von Ahlmann u. Boysen. Notirung der Notirungs-Kommission Vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse für die Woche vom 29. December bis 4. Januar 1901. Ia Qualität M. 124—128, IIa Qualität M. 116—123.

Tendenz: Ruhig.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 3. Januar 1901. Butter: I. Klasse 106—109 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, den 5. Januar 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 29. December bis 4. Januar 1901.

				2. Januar	5. Januar
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg	M.	114—120	113—118
do. do.	IIa	„ „	„	110—113	107—112
do. do.	IIIa	„ „	„	108—109	102—106
do. do.	Abfallende	„	„	— — —	— — —
Landbutter: Ia. Preußische	. . . .	„	„	80—90	— — —
			Tendenz:	Abwartend.	Ruhig.

Käse:

Schweizer, Emmenthaler	M. 80—87	Holländer	M. 70—80
„ Bayrischer	„ 63—68	Limburger	„ 33—36
„ Ost- u. Westpr. Ia	„ 58—75	Quadratmagerkäse Ia .	„ 24—27
„ do. IIa	„ 50—60	do. IIa .	„ 18—22

Berlin, 4. Januar 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 114—118, IIa M. 110—113, IIIa M. 100—106.

Marktlage: Butter: Geschäft still, Harzer Käse stark gefragt.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80-90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2 3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90-100 Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65-70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,40—2,60, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 3. Januar 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 17 Drittel zu 116, 31 Drittel zu 115, 10 Drittel zu $114^1/_2$, 26 Drittel zu 114, 1 Drittel zu $113^1/_2$, 20 Drittel zu 113, 8 Drittel zu $112^1/_2$, 9 Drittel zu 112, 4 Drittel zu $111^1/_2$, 11 Drittel zu 111, 2 Drittel zu $110^1/_2$, 22 Drittel zu 110 M. Zusammen 1. Klasse 161 Drittel zu 113,26 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 22 Drittel zu 106,55 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 3. Januar 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Wie fast in allen Jahren wurde das Geschäft nach dem Feste recht ruhig. Die Notirung von 128 M. ist um diese Zeit seit 10 Jahren nicht so hoch gewesen und wird auch für die Folge nicht zu halten sein, da der Bedarf auf der ganzen Linie merklich nachgelassen hat. Es ist ja bekannt, dass wir in diesem Jahre eine neue Kommission zur Festsetzung der Notirung erwählt haben, jetzt aus den Vertretern von sieben Firmen bestehend, welche am 4 Januar zum ersten Mal in Tätigkeit treten wird Da nun die in der Provinz gezahlten Abrechnungspreise heute zumteil in keinem Verhältnis mehr mit der Notirung stehen, da die Preistreibereien besonders in Schleswig wieder ungesunde Verhältnisse herbeizuführen drohen, so wird die Kommission es voraussichtlich als erste Aufgabe betrachten, diesem Uebelstande energisch entgegenzutreten, um weiteren Ueberbietungen Einhalt zu tun. Ein diesbezügliches an die Interessenten verteiltes Cirkular bestätigt obige Annahme. Wir werden also sehr stramme Notirungen, welche teilweise viel zu hoch sind, zu verzeichnen haben und wird man den Molkereien die bisher gezahlten Preise voraussichtlich kaum mehr weiter bewilligen können. Will man sich ein Bild über die Lage schaffen, so braucht man sich nur die Resultate der am 21 December und am 3. Januar abgehaltenen Auktionen des Ostholsteinischen Molkerei-Verbandes gegenüberzustellen. Am ersteren Tage wurde ein Durchschnittspreis von 129,77 M., heute ein solcher von 113,26 M. erzielt. Die Differenz beträgt also 16 M. Im freien Verkehr wurde mit Beginn der Woche 122 M. gefordert, in der Folge kamen Abschlüsse mit 120 121 M. für allerfeinste Marken zustande. Abfallende und zweite Sachen werden reichlich und billig angeboten. Das Inland sendet sehr ruhige Berichte und beordert absolut nicht, dagegen offeriren einige Plätze größere Posten nach hier.

Die englischen Berichte lauten dagegen zufriedenstellend und wenn auch noch keine sehr großen Aufträge vorliegen, so hoffen wir, dass sich der Versand für uns noch bedeutend heben wird. Kopenhagen meldet eine unveränderte Notirung, 109 Kr. = $122^1/_2$ M und bezeichnet die Tendenz mit fest. Es bleibt also abzuwarten, wie man mit der Handhabung der Notirung morgen beginnen wird, die Kommission hält es für richtig, noch nichts vorher darüber verlauten zu lassen.

Hamburg, den 3. Januar 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert, es steht zu erwarten, dass nach beschafften Inventuren bessere Frage nach allen Sorten demnächst eintreten wird.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 63—66, sekunda M 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 55 bis 57, sekunda M. 48—52, prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Hamburg, Grimm, den 28. December 1900. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 122—128, II. Klasse M. 116—120 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara.

Tendenz: Ruhig.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr 50 Kilo M. 100—110. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 78—85. Livländische u. Russische frische Meierei-Butter, unverzollt M. 82—96. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 80—84. Finnländische Butter M. 88—94. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Halle, den 4. Januar 1901. Bericht von Gebr. Rößler. Wie nicht anders zu erwarten war, ist das Geschäft nach den Feiertagen sehr stark abgeflaut. Die Preise hatten auf die Kauflust weniger Einfluss als der gänzliche Mangel an Bedarf. Eine Aenderung dürfte nicht eher eintreten, als bis die Kuchen-Vorräte aufgezehrt sind.

Extrafeine Molkereibutter 115—120 M.
I „ 110—114 „
II „ 98—105 „

Magdeburg, 3. Januar 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 104 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 107 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Ruhig.

Hamburg, 2. Januar 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Obwohl der Verkehr nach wie vor ein ruhiger ist, hat sich die Stimmung infolge des plötzlich eingetretenen strengen Frostwetters doch wieder mehr befestigt. In Erdnuss- und Kokoskuchen besteht fortdauernd ein gutes Angebot, wogegen Baumwollsatmehl, besonders sofort greifbare Ware, gesucht ist. Ebenso sind Sesam-, Maisöl und Leinkuchen trotz beschränkter Nachfrage knapp.

Wir notiren heute:

Erdnusskuchen 128—151 M., Kokoskuchen 106—128 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 128—138 M., Sesamkuchen 118—133 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 112—120 M., Palmkernkuchen 109—114 M., Leinkuchen 145—149 M., Amerik. Maisölkuchen 116—121 M. per 1000 kg ab hier

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 31. December 1900. Zum Verkauf standen: 4723 Rinder, 2048 Kälber, 9174 Schafe, 9995 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 61—66; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—60; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—55; 4. gering genährte jeden Alters 48—52. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 58—62; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 54—56. 3. gering genährte 48—52. Färsen und Kühe: 1 a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—54; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 50—52; 3. mäßig genährte 44—46; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 80—82; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 68—72; 3. geringe Saugkälber 55—60; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 35—44. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 58—62, 2. ältere Masthammel 46—53, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 40—43, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): 1. vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt 55——; Käser ———; 2. fleischige Schweine 51—53; gering entwickelte 48—50 M., Sauen 49—50 Mark.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab, und hinterläßt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig, aber fest. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang äußerst schleppend; es bleibt starker Ueberstand, ungefähr $^1/_3$ des Auftriebes. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird geräumt.

In **Magdeburg** wurden bezahlt für beste Ochsen 35 bis 37 M., für beste Schweine mit 20 Proc. Tara 56—57 M., beste Kälber 43 bis 47 M.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 63 bis 66 M., Kälber I. Qualität 78—82 M, beste Schweine mit 20 Proc. Tara 53—54 M.

Holsteiner
Molkerei-Holzpantoffel
f. Männer m. Leder gepolst p. Pr. 1,50 M.
" " " gefütt. " 1,00 "
" Frauen " " gepolst. " " 0,90 "
" " " Wachstuch gefütt. " 0,70 "
Versandt nur unter Nachnahme.
Längenmaaß in Centimeter.
Nichtkonvenirende nehmen zurück.
Augustesen & Dobert,
Burg a. F., Holstein.

Wisch- und Scheuertücher
Gründig & Horeld, Chemnitz.
Probepostp. Mk. 9.— frko. g. Nachn.

Zinnfolien-Fabrik
Arthur Wolff,
Breslau-Rothkretscham.

Brunnenbauten, Tiefbohrungen
jeden Umfanges führen aus
Gebrüder Hamann,
Magdeburg. Fernsprecher 3677.
Feinste Referenzen.
Kostenanschläge stehen zu Diensten.

Tremser Eisenwerk
Koch & Co., Lübeck.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.
Molkerei-Geräthe
aus bestem Stahlblech angefertigt und **dreimal im Vollbade** verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.
Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere**
Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums, in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Kleemann's
Stopfbüchsen-Schnur
„Excelsior"
leicht - elastisch.
Gustav Kleemann
Hamburg.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und
goldene Medaille.
Kennzeichen
für Vieh,
in 12 verschiedenen Konstruktionen.
Tätowirapparate.
H. Hauptner
BERLIN NW.,
Luisenstr. 53.
Proben und Kataloge kostenfrei.
H. HAUPTNER 234 BERLIN
SIGNUM D.

Flensburger Eisenwerk, Aktien-Gesellschaft
vormals Reinhardt & Messmer.
Hohe Auszeichnungen!

Goldene Medaillen
f. Germania-Centrifugen u. Molkereimaschinen
1899 Intern. Molkerei-Ausstellung St. Petersburg.
1900 Welt-Ausstellung Paris.

Gebrauchte Buttertonnen,
gut verböttchert und **sauber gereinigt,** liefert **das Stück zu 50 Pf.,** desgleichen
Kübel, Inhalt 50 Pfd. zu 50 Pf., " 30 " " 40 " ab Berlin.
W. Busse, Böttchermeister, **Berlin W.,** Steglitzerstr. 56.

Einmal gebrauchte Buttertonnen,
circa 100 Pfd. Inhalt,
gut verböttchert, gereinigt und gewaschen,
per Stück **45 Pfg.** an.
Lieferung erfolgt prompt und umgehend.
L. Triebensee, Berlin SO., Wienerstraße 36.

Centrifugen-Oele
Cylinder Oele
Maschinen-Oele

Glas- und Bürsten-Waaren.

Käse-Lab
Käse-Farbe
Käse-Tuch

Engros **Wilhelm Vick** *Export*
Rostock i. M.
Special-Geschäft
für sämmtliche
Molkerei-Bedarfsartikel.

Treibriemen
Separatorenschnüre
Centrifugengurten

Billigste Bezugs-Quelle.

Kannenringe
Dampfschläuche
Pergamentpapier.

Kühlanlagen
eigenen Systems
zur Butterbereitung und Milchbehandlung,
bei bestehenden Betrieben leicht **einzubauen,** in Neubauten nicht theuerer als Eishaus, liefert
W. Helm, Ingenieur,
BERLIN SW., Anhaltstrasse. 8.

Otto Thost, Zwickau-Sachsen.
Roststäbe
D. R. P. No. 98 089 mit rauchverzehrender Feuerbrücke. **D. R. P. No. 98 089**
OTTO THOST-ZWICKAU

In erg. Erwiderung Ihres Geehrten vom 23. d. Mts. theilen Ihnen mit, dass wir mit den von Ihnen im Monat November v. Js. gelieferten Special-Guss-Roststäben mit angegossener Heissluftfeuerbrücke ganz zufrieden gestellt sind und zwar sowohl bezügl. der Rauchverbrennung als auch bezügl der Kohlenersparniss; bezügl. Letzterer konstatirten wir hier eine Ersparniss von ca 7—8 % Die Stäbe selbst haben sich während ihrer Betriebszeit gut gehalten, das Brennmaterial wird vollständig ausgenützt, indem die Asche völlig ausgeglüht ist und Kohlenstücke in derselben nicht mehr vorkommen.

Hochachtend
Guhrau, den 25. Januar 1900. Bez. Breslau.
Liebert & Böer, Dampfmolkerei.

Das Praktischste, Dauerhafteste u. Billigste
für Milchtransport und Molkereien ist die in allen Industriestaaten patentirte
Milchkanne aus Eichenholz
mit Metallverschluß. Mehrfach prämiirt.
Preislisten, Prospekte u. amtliche Gutachten kostenfrei.
H. Marth, Maschinenfabrik,
Berlin-Neuhaldensleben.
Comptoir: Berlin W., Motzstraße 72.

Bewunderung erregt überall die ... neue Milchcentrifuge
Teutonia
Vorzüge: **Schärfste stets gleichmässige** Entrahmung, da Räder-Uebersetzung, **wunderbar leichter Lauf,** verschiedene Einrichtungen, welche den Betrieb erleichtern, einfache, solide Konstruktion, denkbar einfachste Handhab.

Preise	50	75	100	150	Ltr. Stunden-Leistung
	120	160	200	250	Mark etc.

Vertretungen werden überall im In- u. Ausland organisirt, und zwar **unter besonders günstigen Vorzugs-Bedingungen.**
Jedem solventen Interessenten wird bereitwilligst eine Maschine **zur Ansicht und Probe** gesandt. Preislisten gratis und franco!
Märkische Maschinenbau-Anstalt „Teutonia"
Gesellschaft mit beschränkter Haftung. **Frankfurt** (Oder).

Act.-Ges. Dresdner Gasmotoren-Fabrik
vorm. **Moritz Hille**
Telegramm-Adresse:
Maschinenfabrik Hille, Dresden.
Dresden-Altstadt
Eisenstuckstr. 4 und Nossenerstr. 3,
empfiehlt ihre anerkannt vorzüglichen Gas-, Generatorgas-, Petroleum-, Benzin-, Spiritus-, Naphta- u. Acetylengas-Motoren,
Spiritus-, Petroleum- und Benzin-Locomobilen.
Motorfahrzeuge für sportliche und gewerbliche Zwecke.
Fernsprecher: Amt I, No. 114.
Wir bitten genau auf unsere Firma zu achten.

Feierabend.

Der Weise muss zu den Toren geh'n,
Sonst würde die Weisheit verloren geh'n,
Da Toren nie zum Weisen kommen.
Bodenstedt.

J'y pense.

Humoreske von Freiherrn v. Schlicht.

(Nachdruck verboten.)

U.R. Das Ulanenregiment feierte den Geburtstag seines hohen Chefs, und wie immer hatte sich das Offizierkorps mit den Damen zu einem Festessen in den glänzend geschmückten Räumen des Kasinos vereinigt. An der äußersten rechten Ecke der hufeisenförmig gedeckten Tafel ging es besonders lustig zu, denn dort saß die Jugend, sowohl die männliche wie die weibliche, und amüsirte sich herrlich. Den Mittelpunkt der lustigen Gesellschaft bildete Fräulein Edith von Schöler, die neunzehnjährige Tochter des Kommandeurs, die von dem Regimentsadjutanten, Herrn von Petlow, zu Tisch geführt wurde. Fräulein Edith wurde nicht nur von sämmtlichen Leutnants, sondern auch von sämmtlichen Fähnrichen bekourt — ihr größter Verehrer aber war entschieden Herr von Petlow. Um von den Kameraden nicht geneckt zu werden, versicherte er beständig, er weiche nur deshalb nicht von Fräulein Edith's Seite, weil es gewissermaßen zu seinen Dienstobliegenheiten gehöre, sich um die Tochter seines Kommandeurs zu kümmern. Alle taten, als wenn sie ihm glaubten — in Wirklichkeit aber wussten sie ganz genau, dass Herr von Petlow, wenn auch nicht gerade über beide Ohren, so doch ganz gewiss bis an beide Ohren in die schöne Edith verliebt sei.

Auch heute bewarb er sich nach allen Regeln der Kunst um die Gunst seiner Tischdame, aber er wusste nicht, woran das lag, er kam bei ihr keinen Schritt weiter — im Gegenteil, es kam ihm zuweilen so vor, als hätte sie ihn in den ersten Wochen und Monaten ihrer Bekanntschaft freundlicher behandelt als jetzt. Auch jetzt war sie fast kühl gegen ihn, und als er die Frage an sie richtete, ob er hoffen dürfe, ihr morgen auf dem Spazierritt zu begegnen, tat sie, als hätte sie seine Worte nicht gehört.

„Wollen Sie ein Vielliebchen mit mir essen?" fragte sie plötzlich und hielt ihm die beiden Mandeln hin, die sie in einer Schale gefunden hatte.

Aergerlich biss er sich auf die Lippen: „Auf einen Korb mehr oder weniger kommt es ja schließlich nicht an," tröstete er sich. Dann nahm er die Mandel, die sie ihm bot.

„Aber selbstverständlich, gnädiges Fräulein, mit dem größten Vergnügen," gab er zur Antwort, „allerdings halte ich es für meine Pflicht, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass ich in meinem Leben schon viele Vielliebchen gegessen habe, aber noch nicht ein einziges verloren habe."

„Dann geht es Ihnen genau so wie mir," erwiderte sie lustig, „ich habe Dutzende von Blumenvasen und derartigen Dingen, die mich daran erinnern, dass ich stets Sieger blieb, da bin ich begierig, wer dieses Mal verlieren wird."

„Ich nicht," erwiderte er.

„Und ich auch nicht," entgegnete sie ihrerseits; „nun, die Zukunft wird ja lehren, wer Recht hat. Was gilt? Guten Morgen, Vielliebchen, oder J'y pense."

„Wenn es Ihnen recht ist, das letztere," bat er, „ich kann dienstlich sehr oft in die Lage kommen, dass ich Sie zwar sehe, aber doch außer Stande bin, Ihnen ein „Guten Morgen" zuzurufen, denn in der Front hat ein jeder den Mund zu halten."

Sie stimmte ihm bei. „Dann also J'y pense, und wer verliert —"

„Der bezahlt natürlich," unterbrach er sie, „und da es voraussichtlich lange dauern wird, bis das Vielliebchen entschieden ist, da es ein ungewöhnlich heißer Kampf sein wird, muss der Lohn, der dem Sieger winkt, auch ein ungewöhnlicher sein. Sollte ich verlieren, so verspreche ich, Ihnen keine Blumenvase zu schenken, und Sie müssen mir versprechen, mir keinen Aschenbecher zu dediciren, zumal ich bei meinen vielen und großen Tugenden, die Sie mir hoffentlich nicht abstreiten werden, die große Unart besitze, daheim in meinen vier Wänden die Asche stets auf die Erde zu werfen."

„Da muss Ihr Junggesellenheim ja schön aussehen," erwiderte sie, „im Uebrigen aber setzt mich Ihre Unbescheidenheit in einige Verlegenheit — was fordern Sie denn als Preis?"

Er sah sie mit seinen großen, tiefbraunen Augen leidenschaftlich an, sodass sie es nicht verhindern konnte, dass ihre Wangen sich röteten, dann sagte er: „Wollen Sie das mir zu bestimmen überlassen? Wenn es so weit ist, werde ich schon sagen, was ich begehre, und Sie werden mir geben, was ich verlange."

Nur mühsam bekämpfte sie ihre Erregung, dann aber sagte sie gelassen: „Qui vivra verra — ich glaube nicht, dass Sie jemals in Versuchung kommen werden, etwas von mir zu erbitten, und ich wüsste auch nicht, was Sie von mir groß fordern könnten. Mein Taschengeld ist nur knapp bemessen und Sie wissen, Schulden zu machen, ist allen Militärpersonen, zu denen ja auch ich gewissermaßen gehöre, verboten!"

„Leider sind aber sehr viele Gesetze nur vorhanden, damit sie überschritten werden," gab er zur Antwort; „nur noch eine Frage, ehe der Kampf beginnt: Ist jedes Mittel erlaubt? Darf man List und Tücke, Lüge und Heuchelei anwenden, um den Sieg davonzutragen?"

Einen Augenblick zögerte sie, dann sagt sie: „Wenn Sie sich zu schwach fühlen, im ehrlichen Kampf zu siegen, soll mir auch das andere Recht sein. Also auf in den Kampf, Torero."

Und der Kampf begann, er war der Angreifende, beständig bot er ihr etwas an, fortwährend reichte er ihr etwas, und sie hatte nichts anderes zu tun, als fortwährend „J'y pense" zu sagen.

„Nun lassen Sie es aber gut sein," bat Edith schließlich, „auf eine so einfache Art fangen Sie mich doch nicht, da müssen Sie es schon anders versuchen."

„Wie Ihr befehlt, Majestät, zu dienen sind wir da," citirte er lustig das alte Wort, „aber zu Ihrer Freude kann ich Ihnen mitteilen, dass höhere Gewalten dafür Sorge tragen, dass Sie vor mir Ruhe bekommen, die Tafel wird sofort aufgehoben werden."

Fast in demselben Augenblick erhob sich der Herr Oberst mit seiner Tischdame und die übrigen folgten seinem Beispiel. Man begab sich in die Nebenräume, wo Kaffee, Likör und Cigarren servirt wurden, während ein Teil der Ordonnanzen in dem Speisesal abdeckte und alles zum Tanz vorbereitete. Denn getanzt sollte werden, das war der ausdrückliche Wunsch der Frau von Schöler, der liebenswürdigen Kommandeuse, und dem gegenüber verstummten alle Klagen, wie es im Trompeter von Säkkingen heißt.

Die Kapelle, die während des Diners Blechmusik gemacht hatte, holte jetzt ihre Instrumente zur Streichmusik hervor — noch einmal stärkten sich die Braven durch einen tiefen, tiefen Trunk, um der Kasino-Kommission zu beweisen, dass das große Fass Bier nicht „zum Spaß" aufgestellt sei, dann erklang das „ein — zwei — drei" des Dirigenten und gleich darauf ertönte „die blaue Donau."

Die Damen freuten sich — die Herren stöhnten: „Um Gottes willen, geht die Springerei jetzt schon los?", machten aber doch gute Miene zum bösen Spiel und engagirten ihre Tischdame zum ersten Walzer.

Der Regimentsadjutant tanzte mit Fräulein Edith: auf den vielen Bällen hatten sie sich so miteinander eingetanzt, dass es für alle eine Freude war, ihnen zuzusehen — ein schöneres und eleganteres Par konnte man sich gar nicht denken. Im Gegensatz zu den anderen begnügten sie sich nicht damit, einmal „die Bahn zu halten, sondern immer und immer wieder walzten sie durch den Sal, bis Edith schließlich sagte: „So, nun ist es aber wirklich genug, Herr von Petlow, ich danke Ihnen — ich kann nicht mehr."

Er geleitet sie zu ihrem Platz zurück. „Ich hätte gern noch etwas länger mit Ihnen getanzt, gnädiges Fräulein," sprach er, „wer weiß, ob sich mir heute Abend noch Gelegenheit zu einem zweiten Walzer bietet, die Pflicht ruft, ich habe noch auf dem Regimentsbureau zu tun."

Fast erschrocken sah sie ihn an: „Wirklich? Das tut mir aufrichtig leid, Sie wissen, dass ich am liebsten mit Ihnen tanze."

Er strich sich wohlgefällig den dichten schwarzen Schnurrbart. „Das ist wenigstens ein freundliches Wort von Ihnen im Laufe des ganzen Abends — sehen Sie, dort kommt schon eine Ordonnanz, um mich zu holen. Ich kehre zurück, sobald ich irgend kann und vergesse Sie nicht! J'y pense."

„Seien Sie unbesorgt," bat sie, „auch ich denke daran."

Die Sporen zusammenschlagend, verabschiedete sich Herr von Petlow — und Edith wurde gleich darauf von einem anderen Leutnant engagirt. Die anderen Herren waren glücklich, dass den Adjutanten, wenn vielleicht auch nur für kurze Zeit, der Dienst fernhielt, sie alle umringten Edith und jeder von ihnen wollte als erster mit ihr tanzen.

Nach einer halben Stunde etwa trat eine längere Pause ein, Edith saß erschöpft auf einem Stuhl und hörte nur mit halben Ohren auf die Plauderei ihres Herrn, eines jungen Avantageurs, der sich die größte Mühe gab, nicht nur liebenswürdig, sondern auch geistreich zu sein.

„Gewiss — ja," pflichtete sie ihm jetzt auf eine Bemerkung seinerseits bei, „aber nicht wahr, Fähnrich, pardon, Herr von Holtzen, Sie sind so liebenswürdig, mir eine Bowle oder sonst ein Glas Selters zu besorgen, ich verschmachte."

Der Fähnrich sprang in die Höh', er war so diensteifrig, dass er sogar: „Zu Befehl!" sagte, dann sah er sich um und winkte eine der Ordonnanzen herbei, die in kleidsamer blau und roter Livree, den Farben des Regiments entsprechend, servirte, herbei: „Sie da — Ordonnanz — ein Glas Bowle für das gnädige Fräulein."

Die Ordonnanz stellte das schwere Tablett, das sie in den Händen hielt, auf einen Tisch und präsentirte das Glas in der Hand.

„Holen Sie sich gefälligst erst einen Untersatz," herrschte der Fähnrich den Untergebenen an, „es ist wirklich ein Serviren, das jeder Beschreibung spottet," und zu Edith gewandt, fügte er hinzu: „Bitte, warten Sie so lange, gnädiges Fräulein."

Aber Edith hielt das Glas schon in der Hand: „Lassen Sie es gut sein, Herr von Holtzen," beruhigte sie ihren Herrn. „Die Hauptsache ist doch schließlich, dass man etwas zu trinken bekommt."

Sie führte das Glas an die Lippen, aber in demselben Augenblick geschah etwas Unerwartetes. Mit lauter Stimme sagte die in strammer Haltung vor ihr stehende Ordonnanz plötzlich: „J'y pense — sehen Sie, gnädiges Fräulein, nun haben Sie doch verloren."

Mit einem leisen Aufschrei ließ Edith das Glas zu Boden fallen. Starr sah sie die Ordonnanz an, und jetzt erkannte sie in ihm Herrn von Petlow, der seine Uniform mit der Livree vertauscht und sich sogar seinen stolzen Schnurrbart hatte abschneiden lassen.

Ediths Augen füllten sich mit Tränen. Sie ärgerte sich nun, doch überlistet zu sein, und zornig stampfte sie mit dem kleinen Fuß auf den Boden.

„Bitte, Fähnrich, tun Sie mir den Gefallen, spurlos zu verschwinden," bat er, und als er mit Edith allein war, sagte er: „Es gilt doch — da hilft Ihnen niemand. Sie haben mir das Glas aus der Hand genommen — dafür, dass Sie mich nicht gleich erkannten, dafür, dass Sie mich kaum ansahen, kann ich doch nichts. Ich hatte Sie nicht nur auf eine List und Tücke meinerseits vorbereitet, sondern auch Ihre Erlaubnis dazu erbeten und erhalten. Der Kampf ist aus, ich bin der Sieger und erbitte nun meinen Lohn."

Unwillkürlich erblasste sie und trat einen Schritt zurück. — „Und worin soll derselbe bestehen?" fragte sie.

„Ich sagte Ihnen ja schon, gnädiges Fräulein, dass ich viel von Ihnen verlangen würde," gab er zur Antwort, „aber das Viel ist doch so klein, dass es ganz bequem in dieser meinen großen Rechten Platz findet. Bitte, gnädiges Fräulein, legen Sie Ihre Hand hier hinein, aber lassen Sie sie auch dort, nicht für Sekunden, sondern für immer. Bitte, tun Sie mir den Gefallen — nur dieses eine Mal."

Mit glühenden Wangen stand sie ihm gegenüber, während sie ihn mit leuchtenden Augen ansah. „Also doch noch," sagte sie endlich, „wissen Sie wohl, dass ich lange auf dieses Wort von Ihnen gewartet habe. Ich dachte schon, Sie kämen gar nicht mehr, und deshalb war ich in der letzten Zeit eigentlich recht böse auf Sie."

Stürmisch ergriff er ihre Hand. „Edith, liebe kleine Edith, ist es wirklich wahr, hast Du mich schon lange lieb?"

Sie nickte ihm glückselig zu, und als in diesem Augenblick die Musik von neuem begann, stürmte er, sie leidenschaftlich an sich pressend, im rasenden Galopp mit ihr dahin, bis mit einem Mal auf einen Wink des Kommandeurs die Musik verstummte, „damit die plötzlich verrückt gewordene Kasino-Ordonnanz, die es wagte, mit der Tochter des Regiments zu tanzen, aus dem Sal entfernt würde."

Aber die Ordonnanz blieb trotzdem im Sal, und noch an demselben Abend gab der Kommandeur seine Einwilligung zur Verlobung.

Warme Empfehlung. „Meine Herrschaften! Wenn Sie was Dauerhaftes, was Unverwüstliches, was für die Ewigkeit haben wollen, dann kaufen Sie diesen Kitt — gehen nach Hause, hauen Alles in Scherben und kleben es mit diesem Kitt zusammen."

Der Finanz-Amateur. „Ich muss eine Photographie haben von Ihrem Schlösschen, Graf! Haben Sie denn schon eine Aufnahme gemacht?" „Nein, bis jetzt hab' ich nur Hypotheken aufgenommen!"

Entgegenkommend. Gerichtsvollzieher: „Sagen Sie, Herr Meier, über die Pfändung welcher Gegenstände würde sich Ihre Schwiegermutter am meisten ärgern?"

Erster Gedanke. „Eilen Sie, Frau Sekretär, bei Ihnen zu Hause brennt's!" — „Himmel, mein neuer Hut!"

Entweder — oder. Sie: „Emil, mir ist jetzt immer so entsetzlich kalt, entweder kaufe mir einen Pelzmantel oder schicke mich nach dem Süden!"

Zuviel verlangt. Eine Dame aus der Stadt ist mit einem Landgeistlichen verheiratet. In dem Dorfe besteht die Sitte, dass jede Haushaltung ihr Schwein mästet, das dann im Herbst geschlachtet wird. So ist auch im Hause des Pastors das Schwein geschlachtet worden, und der Hausschlächter ist im Begriff, dasselbe zu zerteilen und einzusalzen. — „Haben Sie auch noch besondere Wünsche, Frau Pastor, wie die Stücke geschnitten werden sollen?" — „Nein, das ist mir ganz einerlei; nur schneiden Sie es so, dass wir möglichst viele Schinken bekommen."

Natürliche Folge. „Hast Du gehört, der alte Huber ist kürzlich zum Stadtverordneten gewählt worden." — „Ah, darum auch! Deshalb drückt er sich jetzt so gewählt aus!"

Gedankensplitter.

Wenn die Gendarmerie einen recht schlechten Kerl erwischt hat, nennt sie dies einen guten Fang.

Echte Wohltaten spielen sich nur unter vier Augen ab.

Schweigen bezeichnet den klugen Weisen — aber auch den klugen Dummen!

Die Ehe ist die Hochschule der Geduld.

Alles hat seine Grenze, nur der Hass kennt keine.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämmtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Molkerei-Wagen-Fabrik

von

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133 123.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

HEINRICH LANZ

MANNHEIM.

Milch-Centrifugen.

Patente im In- und Ausland.

Zeichnen sich durch Einfachheit der Trommel aus; nur 4 oder auf Wunsch gar keine Einsätze.

Leichte Reinigung.

Leichter, fast geräuschloser Gang.

Scharfe Entrahmung.

Geringste Abnützung weil ohne Halslager.

Leistung ca. 80, 150, 220 und 320 Liter die Stunde

Waagen für jeden Zweck.

Verschiedenste Grössen u. Anordnungen, in Decimal-, Centesimal-, Laufgewichts- od. gleicharm. System.

WAAGEN

Garvens' Molkereiwaagen

Commandit-Gesellschaft für Pumpen- & Maschinenfabrikation

W. GARVENS

WÜLFEL b. HANNOVER

BERLIN,

KÖLN,

HAMBURG,

WIEN,

GARVENS' WAAGEN

Maschinenhandlungen u. s. w.

Buttertonnen

1 Centner Inhalt . . . à *M.* 1,10

80 Pfund „ . . . à *M.* 1,00

50 „ „ . . . à *M.* 0,80

von bestem, trockenem, rotbuchenem Cylinderholz offeriert

Groß-Tychower Faßfabrik

Hermann & Gabriel,

Groß-Tychow, Pommern.

Chr. Hansen's

Technisch-Chemisches Laboratorium.

Fabrikation von Molkereipräparaten. Copenhagen. Dänemark

Erfinder des reinen Käselabextractes. Little Falls N. Y., Nord-Amerika.

121 Preise erster Klasse. Schutzmarke. 121 Preise erster Klasse.

Chr. Hansen's Säureentwickler in Pulverform,

Chr. Hansen's Butterfarbe,

Chr. Hansen's Käsefarbe,

Chr. Hansen's Käselab in Pulver, Tabletten und flüssiger Form.

sind die besten und im Gebrauch billigsten Molkereipräparate.

Die Etiquettes der Flaschen und Dosen müssen sämmtlich mit der oben abgebildeten **eingetragenen** Schutzmarke versehen sein, worauf man besonders achten wolle.

General-Dépôt:

GEBR. ALTVATER, Hildesheim.

Rotirende

Milchpumpen

mit löslichem Seitentheil

bequem, schnell und gründlich zu reinigen,

sauberste Durchleitung der Milch.

Dierks & Möllmann,

Osnabrück.

Actiengesellschaft der Maschinenfabriken von

ESCHER WYSS & Co., ZÜRICH.

Mit Filiale in Ravensburg (Württemberg). Gegründet 1805.

Kohlensäure- Eis- u. Kühlmaschinen

für Molkereien, Butter- und Margarinefabriken, Käsereien u. s. w.; Hôtels.

Vertreter für Norddeutschland:

Ing. L. Galland, Tempelhofer Ufer 6, Berlin SW. 61.

Höchste Auszeichnungen! **Neuer Motor „Benz"** Gegründet 1882.

für **Gas, Benzin** und **Benzol** von 1/3 Pferdekräften an.

Generator-Gasmotor „Benz"

von 4 Pferdekräften an.

Betriebskosten per Pferdekraft und Stunde **3 Pfg.,**

bei grösseren Anlagen bedeutend billiger.

Bereits 5400 Motoren mit 27 000 Pferdekräften abgeliefert.

Im eigensten Interesse verlange man Prospekte.

Benz & Cie., Rheinische Gasmotoren-Fabrik A.-G., Mannheim (Baden).

Dürkopp-Fahrräder

haben sich **stets** dort **bewährt,** wo das Terrain **aussergewöhnliche Anforderungen** an Räder stellt; wo also der **innere Werth** eines Rades **zur Geltung kommt.**

DÜRKOPP'S DIANA № 22

Diana 22

äusserst stabile Tourenmaschine.

Bielefelder Maschinen-Fabrik, vorm. **Dürkopp & Co.,** Bielefeld.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-zeitung

12 Jan., 1901.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Mit den
Milchwirtschaftlichen Forschungen,
bearbeitet von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin, Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.
Verantwortlicher Herausgeber:
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 2. Berlin, 12. Januar 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Versuche mit dem Handseparator Alfa D Modell 1899.

Mitteilungen aus der
Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau.
Von Dr. Hittcher.

Im Februar vorigen Jahres wurde der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau der Handseparator Alfa D Modell 1899 von dem Bergedorfer Eisenwerk zur Prüfung übergeben. Die wesentliche Aenderung, welche das Modell 1899 aufweist, besteht in der Art der Einleitung der Milch in die Trommel. Der in der Achse der Trommel gelegene, die einströmende Milch aufnehmende Cylinder ist mit vier im Kreuz stehenden nach der Wandung der Trommel vorspringenden Leisten versehen, welche ihrer ganzen Länge nach von einem feinen Schlitz durchbrochen sind, durch den die Milch eintritt. Derjenige Teil des Milchringes, in welchem der Schwarm der Fettkügelchen sich am dichtesten zusammengeschlossen hat — der Rahm — liegt nicht vor, sondern hinter diesen vier Schlitzen etwas mehr nach der Achse der Trommel zu, so dass die zufließende Milch nicht auf die Rahmschichte geleitet wird. Der starke, ein sofortiges Bremsen der Trommel bei etwanigem unruhigem Gange ermöglichende Sicherheitsdeckel, mit welchem bei dem Modell 1899 die für Kraftbetrieb bestimmten Größen ausgerüstet sind, fehlt bei den kleineren Nummern. Die mit dem Buchstaben D bezeichnete Größe ist neu und steht hinsichtlich ihrer Leistung sowie ihres Preises zwischen Alfa-Kolibri und Alfa-Baby. Die Zahl der in dem Innern der Trommel über einander geschichteten ringförmigen Blecheinsätze beträgt 34, von denen die untersten 33 mit fortlaufenden Nummern versehen sind, während der oberste die Nummer 40 aufweist. Die Regelung des Mengenverhältnisses zwischen Rahm und Magermilch erfolgt bei dieser Größe D nicht durch eine sogenannte „Rahmschraube", sondern vielmehr in ähnlicher Weise wie bei dem alten de Laval'schen Separator und bei Alfa-Kolibri durch eine „Magermilchschraube". Durch Hineindrehen dieser Schraube wird die Lichtweite der Austrittsöffnung für Magermilch verkleinert und daher weniger Magermilch und mehr Rahm erhalten und umgekehrt.

Die Versuche wurden teils von mir, teils von meinem Mitarbeiter Herrn Chemiker Franz Prylewski ausgeführt. Die Art der Versuchsanstellung war die gleiche, wie sie hier bei früheren Prüfungen von Centrifugen innegehalten worden war. Es wurde die Milchmenge derartig bemessen, dass die Arbeitsdauer ungefähr eine halbe Stunde betrug. Man kann sich kein richtiges Urteil über eine Centrifuge bilden, wenn man sie nur 1 bis 2 Minuten lang beobachtet. Die Drehgeschwindigkeit der Trommel kontrollirte ich bei den ersten vier von mir angestellten Versuchen in der Weise, dass ich bei jedem Versuche 7 bis 11 Mal eine ganze Minute die Kurbelumgänge zählte und das Mittel aus allen Beobachtungen in Rechnung stellte. Bei den Versuchen Nr. 5 bis 23 benutzte Herr Prylewski zur Kontrolle der die Kurbel drehenden Person ein Metronom. Die Durchschnittsproben von Milch, Rahm und Magermilch entnahmen wir stets von der gesammten Menge dieser Stoffe unter den üblichen Vorsichtsmaßregeln. Der Fettgehalt der Magermilch wurde sowohl nach Soxhlet's aräometrischer Methode, als auch mit Gerber's Acidbutyrometer bestimmt, während derjenige von Milch und Rahm nur nach der letzteren Methode ermittelt wurde, wobei wir den Rahm direkt — also nicht nach vorangegangener Verdünnung mit Wasser — unter Verwendung der neuen für 5 g Substanz bestimmten Prüfer untersuchten. Jede Fettbestimmung wurde doppelt ausgeführt.

Die Centrifuge setzten wir zunächst so in Betrieb, wie sie hier eingetroffen war. Bei tadellosem Gange und unter Innehaltung der vorgeschriebenen Drehgeschwindigkeit der Kurbel wies die Magermilch der ersten beiden Versuche den ungewöhnlich hohen Fettgehalt von bezw. 0,63 und 0,79 Proc. auf. Da es mir von früheren zahlreichen Versuchen, welche ich mit den verschiedenen Centrifugen der Aktiengesellschaft Separator angestellt hatte, sehr wohl bekannt war, dass die Maschinen dieser Fabrik das leisten, was sie verspricht, so war ich durch diese ungünstigen Ergebnisse nicht wenig überrascht. Mit Rücksicht darauf, dass die Rahmmenge bezw. 18,95 und 19,83 Proc. betragen hatte, also ziemlich groß gewesen war, drehte ich vor Beginn des dritten Versuchs die Magermilchschraube um ungef. 100 Grad heraus; es wurde jedoch hierdurch die Rahmmenge nur sehr wenig verringert, sie betrug noch immer 18,56 Proc. und die erhaltene Magermilch wies einen Fettgehalt von 0,77 Proc. auf. Ich beschloss daher bei einem weiteren vierten Versuch eine sehr wirksame Verringerung der Rahmmenge dadurch herbeizuführen, dass ich einmal die Magermilchschraube um weitere 90 Grad herausdrehte und außerdem gleichzeitig den Milchzulauf wesentlich verringerte, indem ich einen entsprechend zurechtgebogenen Draht in die unterhalb des Schwimmers in dem Milchvorlaufgefäß befindliche Oeffnung hineinsteckte und so die lichte Weite dieses Loches verkleinerte. Diese beiden Maßnahmen bewirkten es, dass die Rahmmenge auf 8,65 Proc. heruntersank und dass die Magermilch nur 0,14 Proc. Fett enthielt. Es wurden darauf noch weitere 6 Versuche ausgeführt, bei welchen wir dieselbe Stellung der Magermilchschraube beibehielten wie bei dem vierten Versuch. Bei den Versuchen Nr. 5 und 6 fand keine Einschränkung des Milchzulaufs statt, die Rahmmenge betrug 17,01 und 17,18 Proc.

Versuche mit dem Bergedorfer Alfa-D-Handseparator (Modell 1899) zu Kleinhof-Tapiau im Februar, März und April 1900.

(Stündliche Leistung nach Angabe der Fabrik 200 l in der Stunde.)

Nr. des Versuchs	Datum 1900	Verarbeitete Milchmenge kg	Arbeitsdauer Minuten	Entrahmt in der Stunde kg	Wärmegrad von Milch C.	Wärmegrad von Magermilch C.	Wärmegrad von Rahm C.	Zahl d. Umgänge d. Kurbel i. d. Min.	Ausbeute im Ganzen: Rahm kg	Ausbeute im Ganzen: Magermilch kg	Ausbeute im Ganzen: Verlust[1] kg	Ausbeute in Proc.: Rahm Proc.	Ausbeute in Proc.: Magermilch Proc.	Ausbeute in Proc.: Verlust[1] Proc.	Fettgehalt von Milch (Gerber) Proc.	Fettgehalt von Rahm (Gerber) Proc.	Fettgehalt von Magermilch (Soxhlet) Proc.	Fettgehalt von Magermilch (Gerber) Proc.	Specifisches Gewicht von Milch Grade	Specifisches Gewicht von Magermilch Grade	Specifisches Gewicht von Rahm Grade
1	6. Februar	102,45	26,3	233,7	33,9	33,7	32,7	53,2	19,42	82,35	0,68	18,95	80,40	0,65	3,11	13,80	0,63	0,41	31,3	33,8	18,9
2	7. „	101,45	26,6	228,8	33,1	32,5	31,6	50,4	20,12	80,62	0,71	19,83	79,47	0,70	3,25	12,30	0,79	0,62	30,0	31,9	18,8
3	8. „	98,15	25,8	228,2	34,1	33,6	33,2	50,9	18,22	79,39	0,54	18,56	80,89	0,55	3,32	14,50	0,77	0,70	32,9	34,5	18,3
4	9. „	100,50	33,7	178,9	33,0	32,0	29,7	50,4	8,65	90,77	1,08	8,61	90,32	1,07	2,90	33,50	0,14	0,14	30,6	33,1	2,4
5	22. „	97,37	25,5	229,2	4,8	34,2	33,4	50	16,56	80,14	0,67	17,01	82,30	0,69	2,86	13,9	0,68	0,62	31,2	33,9	21,5
6	24. „	100,38	26½	227,3	34,8	34,6	33,4	50	17,25	82,54	0,59	17,18	82,23	0,59	3,21	16,2	0,55	0,50	28,2	32,5	15,7
7	27. „	101,04	29,0	209,1	34,4	31,7	31,7	50	10,55	89,98	0,51	10,44	89,05	0,51	3,08	27,6	0,29	0,24	29,5	32,3	—
8	28. „	102,64	34,7	177,5	34,4	33,6	30,6	50	8,38	92,88	1,38	8,17	90,58	1,25	3,13	37,0	0,12	0,10	31,2	34,3	—
9	5. März	101,72	35,0	174,4	32,9	31,9	30,0	50	13,23	87,49	1,00	13,01	86,01	0,98	3,08	22,4	0,24	0,20	29,9	32,8	—
10	12. „	100,40	33,0	182,54	35,9	34,8	33,4	50	12,03	87,42	0,95	11,98	87,07	0,95	3,14	25,0	0,14	0,13	30,5	33,4	18,0
11	15. „	102,40	28½	215,64	35,4	34,4	33,4	50	19,16	82,42	0,82	18,71	80,53	0,76	3,02	15,5	0,14	0,13	31,2	33,9	20,2
12	22. „	101,04	28¼	214,60	36,7	35,4	33,7	50	20,60	79,81	0,63	20,38	78,91	0,71	2,98	14,4	[2])	0,16	30,2	32,7	19,3
13	24. „	102,63	31	198,64	36,1	34,8	33,5	50	18,75	83,45	0,43	18,27	81,31	0,42	3,13	17,9	0,15	0,14	32,0	34,7	15,0
14	26. „	102,20	28	219,00	34,6	31,5	30,8	50	22,60	78,74	0,86	22,11	77,05	0,84	3,05	13,6	0,17	0,16	30,5	33,6	18,2
15	28. „	103,02	26¼	235,47	35,3	34,6	33,8	50	19,93	82,22	0,87	19,34	79,81	0,85	2,62	13,6	0,12	0,10	29,4	32,1	18,0
16	4 April	101,20	27	244,91	34,1	33,5	32,9	50	18,70	81,08	1,49	18,47	80,06	1,47	2,45	12,5	0,15	0,13	28,7	31,3	17,8
17	6. „	101,60	26¾	227,90	34,2	33,8	33,1	50	19,68	80,41	1,51	19,37	79,14	1,49	2,87	14,1	0,16	0,14	31,9	34,8	21,1
18	9. „	101,42	27¼	223,30	34,8	33,6	32,8	50	23,18	77,72	0,52	22,86	76,43	0,71	2,85	11,8	0,17	0,15	30,6	33,4	18,5
19	12. „	100,82	27,0	224,04	34,4	34,1	33,3	50	19,59	80,48	0,75	19,43	79,82	0,75	2,75	13,4	0,19	0,16	31,0	33,2	19,1
20	18. „	101,41	26¾	227,46	35,7	35,1	34,2	50	21,37	78,83	1,21	21,07	77,73	1,20	2,80	12,4	0,16	0,14	32,0	34,5	22,4
21	20. „	101,82	27	226,26	36,9	36,2	35,3	50	19,33	81,93	0,56	18,98	80,47	0,55	2,95	14,6	0,17	0,15	32,5	34,8	20,8
22	23. „	102,50	27½	223,66	35,7	35,3	34,1	50	18,82	82,54	1,14	18,36	80,52	1,12	2,96	15,8	0,16	0,14	31,1	34,1	18,3
23	24 April	101,20	27,5	220,8	34,5	34,1	32,9	50	22,23	78,22	0,75	21,97	77,29	0,74	2,86	10,8	0,48	0,46	30,7	33,5	22,1
Summa von Nr. 11 bis 22		1222,06	331,25		423,9	412,3	400,9	—	241,71	969,56	10,79	—	—	—	34,43	169,6	1,74	1,70	371,1	403,1	228,7
Mittel von Nr. 11 bis 22		**101,84**	**27,60**	**221,35**	**35,3**	**34,4**	**33,4**	**50**	**20,14**	**80,80**	**0,90**	**19,78**	**79,34**	**0,88**	**2,869**	**14,13**	**0,158**	**0,142**	**30,93**	**33,59**	**19,06**
Maximum:		103,02	31,00	244,91	36,9	36,2	35,3	50	23,18	83,45	1,51	22,86	81,31	1,49	3,13	17,9	0,19	0,16	32,5	34,8	22,4
Minimum:		100,82	26,25	198,64	34,1	31,5	30,8	50	18,70	77,72	0,43	18,27	76,43	0,42	2,45	11,8	0,12	0,10	28,7	31,3	15,0

Bemerkungen: Zu Nr. 1: Magermilchschraube hatte die ursprüngliche Stellung; zu Nr. 2: Milchschraube ebenso wie bei Nr. 1; zu Nr. 3: Um weniger Rahm zu erhalten, wurde die Magermilchschraube um ungef. 100° herausgedreht; zu Nr. 4: 1. Magermilchschraube um weitere 90° herausgedreht, 2. Milchzulauf wurde wesentlich verringert; zu Nr. 11: Milch gesiebt; zu Nr. 12: Milch ungesiebt; zu Nr. 13 bis 19: Milch gesiebt; zu Nr. 21: Am 20. April wurde die Magermilchschraube um 180° herausgedreht; zu Nr. 22: Die Magermilchschraube wurde nochmals um 180° herausgedreht; zu Nr. 23: Versuch mit der ersten Maschine, bei welcher die Trommel ein wenig zu niedrig im Gestell stand.

[1]) In dem Verlust ist die Menge des Centrifugenschlammes mit einbegriffen. [2]) Wurde versehentlich fortgegossen.

und die Magermilch war wiederum sehr fettreich, sie enthielt nämlich 0,68 und 0,55 Proc. Fett. Bei den nächsten vier Versuchen Nr. 7 bis 10 wurde behufs Verringerung der Rahmmenge der Milchzulauf in der beschriebenen Weise gehemmt, die Rahmmenge betrug jetzt nur bezw. 10,44—8,35—13,01 und 11,98 Proc. und die Magermilch nur bezw. 0,29—0,12—0,24 und 0,14 Proc. Fett. Fasst man einerseits diejenigen fünf Versuche, bei welchen der Milch verhältnismäßig viel Rahm entnommen wurde (Versuch Nr. 1, 2, 3, 5 und 6), und andrerseits jene fünf Versuche, bei welchen die procentische Rahmausbeute sowie der Milchzulauf vermindert worden war, zusammen, so ergeben sich im Mittel folgende Resultate:

Mittel aus den Versuchen	Verarbeitete Milchmenge	Entrahmt in der Stunde	Wärmegrad der Milch	Zahl der Kurbelumgänge in der Minute	Erhaltenen Rahm	Fettgehalt der Magermilch nach Soxhlet	Fettgehalt der Magermilch nach Gerber
Nr.	kg	kg	C.		Proc.	Proc.	Proc.
1, 2, 3, 5, 6	99,96	229,4	34,1	50,9	18,31	0,684	0,570
4, 7, 8, 9, 10	101,26	184,5	34,1	50,9	10,48	0,186	0,162

Aus diesen Ergebnissen glaubte ich den Schluss ziehen zu müssen, dass es bei diesem Alfa-Handseparator D nicht möglich sei, der Milch eine größere Rahmmenge zu entnehmen, da in diesem Falle die erhaltene Magermilch einen viel zu hohen Fettgehalt aufweist, während bei Entnahme einer geringen procentischen Rahmmenge die Schärfe der Entrahmung vollkommen befriedigt. In diesem Sinne berichtete ich an das Bergedorfer Eisenwerk, welches zur Ermittlung der Ursache der ungünstigen Resultate eines Teiles der Versuche seinen Werkmeister nach Kleinhof-Tapiau sandte. Dieser stellte fest, dass die Trommel ein wenig zu niedrig im Gestell stand; infolge davon wurde bei Entnahme einer großen Rahmmenge ein kleiner Teil des Rahmes in den durch den unteren und den mittleren Blechaufsatz abgegrenzten Raum hineingeschleudert, der für die Aufnahme der Magermilch bestimmt ist, letztere wies daher einen zu hohen Fettgehalt auf. Verringerte man die Rahmmenge, so gelangte der in diesem Falle dünnere Rahmstrahl gänzlich in den durch die beiden oberen Blechaufsätze abgegrenzten für die Aufnahme des Rahmes bestimmten Raum und die erhaltene Magermilch war fettarm. Mit einem zweiten Alfa-D-Handseparator, der sich hinsichtlich der Konstruktion von dem ersten Exemplar in keiner Weise unterschied, wurden alsdann zwölf weitere Versuche angestellt, welche auf der nachstehenden Tabelle unter Nr. 11 bis 22 zusammengestellt sind. Bei allen diesen Versuchen wurde absichtlich die Rahmausbeute hoch bemessen, um festzustellen, ob die von dem Vertreter der Fabrik gegebene Erklärung wirklich richtig war.

Durch die Versuche mit dieser zweiten Maschine Nr. 11 bis 22 wurde in der Tat nachgewiesen, dass es sehr wohl möglich ist, mit dem Alfa-D-Handseparator eine hohe procentische Rahmausbeute zu erzielen bei gleichzeitigem niedrigen Fettgehalte der Magermilch. Die ungünstigen Resultate der Versuche Nr. 1, 2, 3, 5 und 6 waren also tatsächlich lediglich durch einen etwas zu niedrigen Stand der Trommel bedingt worden. Der Versuch Nr. 23, welchen wir in Gegenwart des Vertreters des Bergedorfer Eisenwerkes mit der ersten Maschine anstellten, lieferte ähnliche Resultate wie die Versuche 1, 2, 3, 5 und 6.

Für die Beurteilung der Leistung dieser Centrifuge habe ich lediglich die bei normalem Stande der Trommel ausgeführten Versuche Nr. 11 bis 22 berücksichtigt. Wie die Tabelle zeigt, wurden bei jedem Versuch im Mittel 101,84 kg Milch entrahmt (Schwankungen: 100,82 bis 103,02 kg), binnen 27,60 Minuten (Schwankungen: 26,25 bis 31,00); es ergiebt sich hieraus eine mittlere stündliche Leistung von 221,35 kg (Schwankungen: 198,64 bis 244,91). Da nach Angabe der Fabrik diese Maschine 200 l oder 206 kg in der Stunde verarbeiten soll, so wurde die angebliche Leistung mithin noch übertroffen, und zwar um 7,45 Proc. Die Wärme der Milch betrug im Mittel 35,3° C. (Schwankungen: 34,1 bis 36,9). Die vorgeschriebene Zahl von 50 Kurbelumdrehungen in der Minute wurde unter Zuhilfenahme eines Metronoms möglichst genau inne gehalten. Da eine Kurbelumdrehung 132 Trommelumläufe hervorruft, so macht die Trommel in der Minute 6600 Umgänge. Wie bereits oben mitgeteilt, wurde bei den Versuchen Nr. 11 bis 22 der Milch absichtlich sehr viel Rahm entnommen, um zu zeigen, dass auch in diesem Falle eine scharfe Entrahmung erzielt wird, wenn nur die Trommel genügend hoch im Gestell steht. Im Mittel betrug die Rahmausbeute 19,78 Proc. (Schwankungen: 18,27 bis 22,86 Proc.). Dass diese Centrifuge es auch gestattet, die Rahmmenge unter 10 Proc. heruntersinken zu lassen, ohne dass darunter die Schärfe

der Entrahmung leidet, beweisen die Versuche Nr. 4 und Nr. 8, bei welchen bezw. 8,61 und 8,17 Proc. Rahm gewonnen wurde bei einem Fettgehalte der Magermilch von bezw. 0,14 und 0,12 Proc. Bei den zwölf für die Durchschnittsberechnung berücksichtigten Versuchen betrug der Fettgehalt der Magermilch nach Soxhlet im Mittel 0,158*) Proc. (Schwankungen: 0,12 bis 0,19 Proc.) und nach Gerber im Mittel 0,142*) Proc. (Schwankungen: 0,10 bis 0,16 Proc.). Es muss daher die Schärfe der Entrahmung als eine durchaus befriedigende bezeichnet werden.

Bei den ersten vier Versuchen ermittelte ich auch die Menge des Centrifugenschlamms; sie schwankte von 0,057 bis 0,084 und machte im Mittel 0,073 von der Milchmenge aus.

Während des Ganges fasst die Trommel 340 Gramm Milch; da im Mittel 221,35 kg Milch im Laufe einer Stunde die Trommel durchströmen, so erfolgt bei dieser Centrifuge die Entrahmung binnen 5,53 Sekunden. Meines Wissens giebt es keine andere Centrifuge, bei welcher die Milch nur 5,53 Sekunden in der Trommel verweilt.

Das Gewicht der zusammengesetzten leeren Trommel beträgt 3,667 kg und dasjenige der ganzen Maschine 26 kg.

Der Preis dieser Handcentrifuge beläuft sich auf 240 M. Da dieselbe in der Stunde im Mittel 221,35 kg Milch zu entrahmen vermag, so würde demnach auf eine stündliche Leistung von 100 kg ein Preis von 108,43 M. entfallen.

Der Gang der Maschine war vollkommen ruhig, der Kraftverbrauch ein mäßiger. Das Auseinandernehmen, das Reinigen und das Zusammensetzen der Trommel bot keinerlei Schwierigkeiten. Jedenfalls hat der Handseparator Alfa D Modell 1899 sich bei der Prüfung nach jeder Richtung hin vollkommen bewährt und kann daher den Landwirten empfohlen werden.

Ueber Milchuntersuchungen und Milchkontrolle auf Schmutzgehalt.

Von Dr. Oscar Bach, Kinderarzt in Mainz.**)

Seit längerer Zeit habe ich es unternommen, die hygienischen Verhältnisse der Milchversorgung der Stadt Mainz des Genaueren zu untersuchen. Anlass dazu gaben mir zwei Umstände. Einmal die hohen Morbiditäts- und Mortalitätsziffern unter den Säuglingen, die wie stets und überall in den Sommermonaten übermäßig ansteigen und hauptsächlich durch Magen- und Darmerkrankungen verursacht werden, also auf schlechter Ernährung, der Darreichung ungeeigneter Milch beruhen. Der zweite Grund, der Frage der Milchversorgung näher zu treten, war der, dass der einzige Weg, die Gefahr der übermäßigen Kindersterblichkeit zu bekämpfen, in Mainz nicht gangbar ist. Es ist nämlich selbst den bemittelten Bevölkerungsklassen hier in Mainz unmöglich, eine einwandfreie Kindermilch zu beschaffen. Was geliefert wird, entspricht nicht den Anforderungen, die man an eine Kindermilch stellen kann, und vollends vermag die große Masse des Publikums es nicht, die sehr hohen Preise für diese Milch zu erschwingen. Sie ist auf die Marktmilch angewiesen, und der Erfolg ist der, dass die Menge mit dem Leben ihrer Kinder die Unfähigkeit, dieselben in geeigneter Weise zu ernähren, zahlen muss.

Wenn wir also helfend eingreifen wollen, so muss es unser Bestreben sein, vor allem die Marktmilch zu verbessern. Gelingt es, für die Allgemeinheit eine hygienisch gute Milch zu schaffen, so hat man sicherlich schon einen guten Schritt voran getan. Allerdings darf man darüber das schließliche Endziel, die Herstellung tadelloser Kindermilch, nicht aus dem Auge lassen. Aber für größere Bevölkerungskreise wird dies erst gelingen, wenn man die Producenten von dem Werte einer „aseptischen Milchgewinnung" (Backhaus) überzeugt hat. Dann werden dieselben auch lernen, dass es für sie von Vorteil ist, eine preiswerte, hohen Ansprüchen genügende Kindermilch zu liefern. Vorläufig sind wir aber noch weit von der Erfüllung dieser Forderung entfernt. Und wenn ich annehme, dass anderwärts die gleichen Verhältnisse wie in meinem Wirkungskreise herrschen, so bin ich sicherlich dazu berechtigt. Ergiebt doch ein Blick in unsere großen Statistiken***), dass im ganzen Reiche die Sterblichkeitsziffern unter den Säuglingen nur in engen Grenzen schwanken. Aus dem gleichen Grunde kann ich auch Baron (Arch. f. Kinderheilkunde 27, Heft 1 u. 2) nicht beipflichten, wenn er behauptet, es habe sich in den letzten Jahren ein merklicher Umschwung auf dem Gebiete der Milchgewinnung vollzogen. Die Milch ist wohl chemisch etwas besser geworden, aber hygienisch ist sie noch ebenso angreifbar wie früher. Baron fand ja auch in der zweiten Arbeit fast dieselben Zahlen für den Schmutzgehalt wie in der ersten. In Dresden wird eben wie überall die Hauptmenge der Milch von kleinen Producenten geliefert, und diese haben durchaus noch kein Verständnis gegenüber den Fragen der Hygiene in der Milchgewinnung. Erst in größeren Betrieben kann man dieses Verständnis finden. Aber dafür zu sorgen, dass es geweckt wird, ist Sache der Aerzte, insbesondere der Medicinalbeamten; vor Allem aber eröffnet sich hier den Behörden, denen die Milchkontrolle direkt unterstellt ist, ein äußerst segensreiches Arbeitsfeld, auf dem sie sich mit den Aerzten wirkungsvoll begegnen können. Wie es den Bemühungen der Behörden gelungen ist, durch strenge Handhabung wohlgebotener Vorschriften die Milch in ihrem Gehalte an Nährstoffen zu verbessern, indem die Landwirte zu rationellerer Milchwirtschaft erzogen wurden, so erwächst den Behörden fernerhin auch die Aufgabe, dahin zu wirken, dass die Milchwirtschaft nicht nur rationell, sondern hygienisch in vollem Wortsinn betrieben wird, damit dem Publikum keine grobsinnlich und bakteriell stark verunreinigte Milch geboten wird. Es ist dies keine leichte Aufgabe, da sie den Kampf mit alten Vorurteilen bedeutet, aber es ist eine lohnende, da sie auf die Hebung der Volksgesundheit abzielt.

Wie eine Milch beschaffen sein muss, dass sie hygienisch nicht zu beanstanden ist, ist durch zahlreiche, allbekannte Arbeiten schon lange dargetan (vergl. Baron l. c.), aber trotzdem scheint es mir nicht unwichtig, immer wieder auf das Fortbestehen dieser die Volksgesundheit schädigenden Beimengungen eines so wichtigen Nahrungsmittels hinzuweisen, so lange die Behörden, denen die Regelung des Milchverkehrs obliegt, vielfach so wenig Interesse für dessen hygienische Seite zeigen. Und doch ist andererseits der Verkehr mit viel weniger wichtigen Nahrungsmitteln viel besser kontrollirt und erfreut sich einer besseren Fürsorge, eine Tatsache, die auch aus dem Vortrage von Heim*) erhellt.

In Mainz und dem übrigen Großherzogtum Hessen soll binnen kurzem der Milchverkehr neu geregelt werden. Selbstverständlich werden alle Erfahrungen auf dem Gebiete der Milchuntersuchung und des Milchverkehrs gebührende Berücksichtigung und Ausdruck finden, und auf jeden Fall Bestimmungen über die Milchverunreinigungen und Kindermilch, die vielfach in den Regulativen noch fehlen, aufgenommen und auch scharf angezogen werden.

Von den mir vorliegenden Verordnungen (Mai 1900) sind das Frankfurter Statut, das von Berlin und das von Offenbach bis jetzt die einzigen, die die Verunreinigung der Milch zu verhindern suchen. Die für Plauen geplante Verordnung, die als Muster für die sächsischen dienen kann, enthält keine genauen einschlägigen Bestimmungen. Die bayerischen Verordnungen entstammen dem Jahre 1887, die württembergischen dem Jahre 1886, die badischen dem Jahre 1884, sind also durchaus rückständig.

Die Straßburger Verordnung stammt aus dem Jahre 1898; sie bedeutet aber keinen großen Fortschritt, da sie keinen Paragraphen enthält, der die Milchverunreinigung wirklich verhindert. Für Preußen hat der Minister des Innern im Mai 1899 Grundsätze erlassen, die bei der Neuordnung des Milchverkehrs als Anhaltspunkte dienen sollen. Da sie in verschiedenen Abschnitten peinlichste Sauberkeit zur Pflicht machen, steht zu hoffen, dass endlich in den Reglements der Provinzialbehörden die von der Wissenschaft schon längst gewürdigte Bedeutung der Verunreinigungen der Milch zum Ausdruck kommt, und die geeigneten Maßnahmen zu ihrer Bekämpfung ergriffen werden, wodurch dann wenigstens in dem größten State Deutschlands eine wesentliche Besserung angebahnt wäre.

Was nun die eigenen Schmutzbestimmungen anlangt, so habe ich im Ganzen 70 Bestimmungen ausgeführt. Die geringste Verunreinigung betrug 3 mg, die größte 42 mg im Liter. In der Mehrzahl aber bewegten sich die gefundenen Zahlen um 10 mg, so dass man in Mainz auf eine Verunreinigung von 10 mg für 1 Liter rechnen kann, und es stellt diese Zahl einen Wert dar, der nicht durch Addiren und Dividiren ermittelt wurde, sondern nur durch die Untersuchung gewonnen ist. Es hat nämlich keinen Zweck, einen Mittelwert zu berechnen, da dieser nicht mit der am häufigsten vorkommenden Zahl übereinzustimmen braucht, und diese ist es, die gefunden werden muss, weil sie den Maßstab für die in diesem Kreise übliche Stallwirtschaft bildet. Es ist sozusagen der Eindrucksmittelwert festzustellen. Wenn er 10 mg, wie in Mainz, beträgt, so ist er als so hoch zu bezeichnen, dass seine Herabsetzung unbedingt erforderlich ist, und das Regulativ muss eine bedeutend niedrigere Zahl für den höchst zulässigen Schmutzgehalt enthalten.

Bei diesem hohen Schmutzgehalte ist es kein Wunder, dass die bakteriologischen Untersuchungen im gleichen Sinne ausfielen. Die Zahl der Keime betrug immer Millionen in 1 kbcm, ja vielfach waren die Platten überhaupt nicht zu zählen, oder erst bei solchen

*) Die dritte Decimalstelle ergiebt sich aus der Berechnung des Mittels.

**) Zeitschrift f. Unters. der Nahrungs- u. Genussmittel, 1900, S. 819.

***) a) Boeckh, Statistisches Jahrbuch der Stadt Berlin 1897. b) Statistik des Deutschen Reiches N. F. 68, Volkszählung 1894. c) Preuß. Statistik, Bd. 132.

*) Vierteljahresschrift für öffentliche Gesundheitspflege 1900, 32, 66.

Verdünnungen, dass ein Zählen wegen der unvermeidlichen Fehler keinen Wert mehr hat. Pathogene Bakterien im eigentlichen Sinne fand ich nicht, dagegen das ganze Heer der saprophytisch wachsenden, wie es bei einem so günstigen und dabei Verunreinigungen in so hohem Maße ausgesetzten Nährboden nicht zu verwundern ist. Die Bestimmung der Bakterien geschah nach den üblichen bakteriologischen Methoden. (Schluss folgt.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Futterernte des Deutschen Reiches im Jahre 1900. Nach den Erhebungen des Kaiserl. statistischen Amts wurde in den beiden letzten Jahren geerntet:

	Erntemengen in Tonnen (zu 1000 kg) 1899	1900
Klee und Luzerne	9 628 376	8 097 725
Wiesenheu	23 767 790	23 116 276

Im nördlichen Deutschland ist der Ernteertrag des letzten Jahres verhältnismäßig noch schlechter als im südlichen.

Blechkannen sind als Versandgefäße für Kindermilch unzulässig. Der Milchhändler Hennig zu Berlin war angeschuldigt worden, sich gegen eine Polizeiverordnung vom 23. August 1898 vergangen zu haben, weil er als Kindermilch feilgehaltene Milch in Blechgefäßen, nicht in Glasgefäßen, in den Verkehr gebracht hatte. Während das Schöffengericht den Angeklagten freisprach, verurteilte ihn die Strafkammer zu einer Geldstrafe. Diese Verordnung schreibt u. a. vor: Gefäße, aus welchen die Milch fremdartige Stoffe aufnehmen kann, wie Gefäße aus Kupfer, Messing u. s. w., sind als Milchgefäße unzulässig. Kindermilch darf nur in ungefärbten (weißen oder halbweißen) Glasgefäßen in den Verkehr gebracht werden. Die Gefäße müssen gehörig rein gehalten werden, und Standgefäße müssen mit festverschließendem Deckel versehen sein. Hennig hatte nun Milch vom Bahnhof geholt und durch ein Sieb in ein Weißblechgefäß ohne Deckel gegossen. Glasgefäße wurden nicht vorgefunden. Die Strafkammer nahm an, dass Hennig Kindermilch in den Verkehr gebracht habe, ohne dass sich die Milch in den vorgeschriebenen Gefäßen befunden hatte; auf dem Wege vom Producenten zum Konsumenten müsse sich die Milch bereits in den erforderlichen Gefäßen befinden. Diese Entscheidung focht Hennig durch Revision beim Kammergericht an. Dies erkannte jedoch auf Zurückweisung des Rechtsmittels. Es führte aus, der Angeklagte erscheine dafür verantwortlich, dass die fragliche Milch nicht von der Gewinnung an in Glasflaschen verschickt sei; er habe sie vom Bahnhof abgeholt, obschon sie sich nicht in den vorgeschriebenen Gefäßen befand.

Grundregeln für die Organisation des Milchhandels. In der Vierteljahrssitzung des Centralverbandes des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen teilte Landesökonomierat Dr. Havenstein-Bonn die Grundregeln für die Organisation des Milchabsatzes in der Rheinprovinz mit. Hierin wird lt. Landbote u. a. gesagt: Die Organisation muss mindestens das Versorgungsgebiet einer Großstadt oder eines bestimmt abgegrenzten Industriebezirks umfassen. Ihre Tätigkeit ist nicht allein auf die Erzielung höherer Milchpreise, sondern auch auf eine Reform des ganzen Milchversorgungswesens und auf eine rationelle Verarbeitung und Verwertung der nicht zum Verkauf gelangenden Milch zu richten. Die Lösung dieser Aufgaben ist in Verbindung mit den reellen und soliden Milchhändlern und unter deren Mitwirkung zu erstreben. An dem Hauptabsatzorte eines jeden Bezirks ist eine Centrale (Geschäftsstelle) zu bilden, die zunächst den Zusammenschluss aller Landwirte, die direkten Milchverkauf betreiben, zu einer Milchverkaufsvereinigung in die Wege leiten muss. Für diesen Zusammenschluss empfiehlt sich vorerst die Form der freien Vereinigung. Sind hiermit genügende Erfahrungen gesammelt und steht die Beteiligung von mindestens zwei Dritteln des Milchverbrauchs in dem Bezirk in sicherer Aussicht, so ist die Bildung einer eingetragenen Genossenschaft ins Auge zu fassen.

Die Aufgabe dieser Milchverkaufsvereinigungen bezw. ihrer Geschäftsstellen besteht hauptsächlich darin, dass sie unter Zuziehung von einsichtsvollen und renommirten Milchhändlern die zur Hebung und Förderung des Milchabsatzes und der Milchverwertung einzuleitenden Maßnahmen beraten und bestimmen. Hierzu gehören u. a.: a) die Festsetzung einheitlicher Bestimmungen für den Milchlieferungs- und Absatzverkehr, b) die Festsetzung einheitlicher Ein- und Verkaufspreise unter Beseitigung aller unreellen Begünstigungen in Form von Zugaben, Rabatten u. dgl. an Private, c) einheitliche Regelung der Preisermäßigungen für größere Milchabnehmer (Bäcker, Hotels u. s. w.), d) Einführung eines einheitlichen, die gegenseitigen Verpflichtungen sichernden Normalvertrages für alle Abschlüsse zwischen Milchproducenten und Händlern, e) Verbesserung der Verkaufsmilch, hauptsächlich inbezug auf Reinheit und Haltbarkeit, f) Verbesserung und Vereinfachung des Milchtransports, g) gemeinsame Beschaffung zweckmäßiger Geräte und Einrichtung für Reinigung, Auslüftung und Kühlung der Milch; evtl. Errichtung gemeinsamer Kühlstationen, h) Belehrung über rationelle und billige Milchgewinnung, sowie zweckmäßige Milchgewinnung und i) rationelle Verwertung der nicht zum Verkauf gelangenden Milch entweder durch Verarbeitung in benachbarten bezw. im Bezirk vorhandenen Molkereigenossenschaften oder Einrichtung eigener kleinerer Molkereibetriebe. Der Geschäftsverkehr soll im übrigen nach wie vor direkt zwischen den einzelnen Landwirten oder den kleinen örtlichen Vereinigungen (Orts- oder Gemeindegruppen) und den Milchhändlern erfolgen. Die Lokalabteilungen sollen an der Hand dieser Vorschläge in entsprechende Versuche eintreten und über dieselben berichten.

Selbstmord wegen Verdachts der Milchfälschung. Die Witwe Mahler in Offenhausen bei Ulm, die wegen Milchfälschung zur Anzeige gebracht worden war, suchte sich am 31. December v. aus Furcht vor Strafe zu töten. Nachdem ihr die Oeffnung der Pulsader misslungen war, durchschnitt sie sich die Kehle. Bewusstlos und schwer verletzt wurde sie von ihren drei Kindern aufgefunden.

Ob der Beweggrund zu der Tat Furcht vor Strafe und nicht vielmehr verletztes Ehrgefühl wegen grundloser Verdächtigung ist, lässt sich nicht mehr erweisen. Solche Vorkommnisse sollten aber zur äußersten Vorsicht bei Anschuldigungen wegen Milchfälschung mahnen. Geringer Milchgehalt, der noch vor 10 Jahren unbedingte Verurteilung wegen Milchfälschung herbeiführte, lässt sich vielfach auf sehr natürliche Ursachen zurückführen.

Schweiz.

Ankauf der Gerber'schen Molkerei in Zürich. Eine am 6. d. vom Landw. Verein Pfäffikon-Hittnau-Russikon nach Pfäffikon einberufene, von etwa 170 Teilnehmern besuchte Versammlung beschloss nach Anhörung eines ausführlichen Berichts über die sich bietende Gelegenheit zum Kauf der Gerber'schen Molkerei in Zürich, einstimmig, in Verbindung mit dem Seeverband sich beim Kaufe des Gerber'schen Geschäfts zu beteiligen, mit der Verpflichtung, Anteilscheine im Betrag von 20- bis 30 000 Fr. zu übernehmen. Durch diesen Beschluss haben sich die Landwirte im Kreis des genannten Landw. Vereins ein Recht erworben, für Milchlifrung nach Zürich berücksichtigt zu werden. D. Schweiz. Bauer.

Dänemark.

Statsunterstützung zu Fortbildung Molkereibeflissner. Wie die Dänische Landwirtschaftsgesellschaft bekannt macht, ist der Betrag von 18 000 Kr. (= 20 250 Mk.), der im vorigen Jahr zu weitrer Ausbildung gelernter männlicher oder weiblicher Molkereibediensteter ausgesetzt war, vom Landwirtschaftsminister auch für das laufende Jahr bewilligt worden. Von diesem Betrag sind 12 000 Kr. hauptsächlich bestimmt für ältre männliche oder weibliche Molkereileiter:

a) zu Reisen von mindestens dreiwöchiger Dauer nach wolbetriebnen Molkereien, je 125 Kr.,

b) für den nämlichen Zweck zu Reisen von sechswöchiger Dauer, je 200/250 Kr.,

c) zu einem drei- bis fünfmonatigen Aufenthalt an einer Molkereischule mit darauf folgender zwei- bis dreiwöchiger Reise nach wolbetriebnen Molkereien, je 400 Kr.

Die übrigen 6000 Kr. sollen ausschließlich verwendet werden zu Unterstützung von Molkern und Molkerinnen ohne Unterschied, die auf Molkereischulen weitre Ausbildung suchen.

Frankreich.

Frankreichs milchwirtschaftliche Weltstellung ergibt sich aus dem letzten Novemberbericht wie folgt:

Am 31. December 1899 waren in Frankreich vorhanden 6 545 850 Kühe mit einem Jahresmilchertrag von 83 781 870 hl zu einem Durchschnittswert von 15,10 Fr. für 1 hl.

Dem inländischen Großhandel wurden zugeführt 12 189,102 t Butter und 10 177,453 t Käse. Der Außenhandel ergab folgende Zahlen:

Jahr	Frische Milch kg	Eingedickte Milch ohne Zucker kg	Eingedickte Milch mit Zucker kg	Ungesalzne Butter und Butterschmalz kg	Gesalzne Butter kg	Käse kg	Milchzucker kg	Gesammtwert Fr.
Einfuhr:								
1899	259 609	57 065	357 714	6 139 526	124 930	15 586 501	58 726	45 160 133
1898	328 789	40 727	345 743	6 636 623	134 753	14 260 148	41 652	44 000 234
1897	313 323	11 218	349 334	6 189 538	142 098	8 313 763	38 143	32 477 736
Ausfuhr:								
1899	482 173	67 455	591 932	2 227 308	20 056 190	7 835 823	—	76 892 854
1898	670 209	43 331	491 927	1 640 532	23 339 672	6 355 752	—	81 520 729
1897	472 805	40 650	467 042	1 936 896	25 980 822	6 445 743	—	86 530 742

Danach ist in dem Gesammtwert der milchwirtschaftlichen Erzeugnisse die Einfuhr andauernd gestiegen, die Ausfuhr andauernd gefallen.

Die Haupt-Einfuhrländer waren: für ungesalzne Butter Belgien

(1899 = über 3 mill. kg), für Käse die Schweiz (1899 = über 6 mill. kg) und Niederland (1899 = über 7 mill. kg). Die Haupt-Ausfuhrländer waren: für ungesalzne Butter Algier (1899 = über 452 000 kg) und Belgien (1899 = über 585 000 kg), für gesalzne Butter Brasilien (1899 = über 2 mill. kg) und England (1899 = nahe an 17 mill. kg), für Käse Deutschland (1899 = über 825 000 kg) und Belgien (1899 = über 2¼ mill. kg). La Laiterie.

Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Neues Mitglied. Herr Rittergutsbesitzer Scheffler, Marienhöh bei Tarnowke, W.-Pr.; 78. Verbandsmolkerei.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Einfluss der Bewegung der Milchkühe auf den Milchertrag. B. Torssell hielt von zwei Abteilungen von je 5 Milchkühen die eine (A) zehn Tage lang im Stall und ließ die andere (B) in derselben Zeit täglich 3,5 km weit hin- und zurücktreiben. Darauf wurde die Behandlung der beiden Abteilungen in derselben Weise gewechselt. Der Milch- und der Fettertrag wurden während dreier Tage vor dem Versuch und während der zwanzig Tage des Versuchs wie folgt gefunden.

	Vor dem Versuch		Mit Bewegung		Ohne Bewegung	
	Milch l	Fett Proc.	Milch l	Fett Proc.	Milch l	Fett Proc.
Abt. A	63,47	3,48	55,29	3,60	57,91	3,42
„ B	58,33	3,46	55,13	3,72	54,87	3,48
Zusammen	121,80	3,47	110,42	3,66	112,78	3,45

Setzt man die Liter gleich Kilogramm, so hatten an Butterfett gegeben:

	Abt. A	Abt. B	Zusammen
mit Bewegung	1,99 kg	2,05 kg	4,04 kg
ohne „	1,98 „	1,91 „	3,89 „
mit Bewegung mehr	0,01 kg	0,14 kg	0,15 kg

Die Bewegung hatte also, abgesehn von ihrer die Gesundheit kräftigenden Wirkung, auch noch den Buttertrag gesteigert.

Meddel. Kgl. Landtbr. Styr. 1900, Nr. 63, S. 170.

Nährstoffverhältnis für Milchkühe. Versuche, die C. B. Lane an der landw. Untersuchungsstelle zu Neu-Braunschweig unternahm, bestätigen die bisherige Annahme, dass das für Milchkühe günstigste Verhältnis der stickstoffhaltigen zu den stickstofffreien Nährstoffen ungef. zwischen 1 : 5 bis 1 : 7 liege, und engere Nährstoffverhältnisse minder bedenklich als weitere seien. Aus Weizenkleie, getrockneten Biertrebern, Leinsamenmehl, Hafer, Maiskolbenböden, Heu, Silofutter, Grünklee und Zuckerrüben wurden Futtermengen mit Nährstoffverhältnissen von 1 : 4 bis 1 : 14 hergestellt, und der höchste Ertrag an Milch und an Butterfett wurde gewonnen bei einem Verhältnis von 1 : 6,5, der niedrigste bei dem Verhältnis von 1 : 14. Experim. Stat. Rec. XII, S. 382.

Handel und Verkehr.

Zur hamburger Butternotirung. In Hamburg ist seit dem 1. Januar d. eine neue Notirungskommission im Amt, die statt der alten, den Interessen des Handels nicht genug gefügigen, in der ausgesprochenen Absicht gewählt wurde, die künftige Notirung so zu handhaben, dass sie den Interessen des Handels besser entspricht. In einer Fußnote zu dem Aufsatz: „Der hamburger Buttermarkt im Jahre 1900" in unserer letzten Nummer gaben wir der Auffassung Ausdruck, dass den Milchwirten sehr wenig gedient damit sei, wenn das alte Unwesen der Ueberpreise und Abschlüsse auf Notirung in Hamburg unter der ad hoc gewählten Notirungskommission wieder aufleben werde. Mitbezug darauf geht uns von dem Verfasser des erwähnten Aufsatzes folgendes Schreiben zu:

„Bezugnehmend auf Ihre Bemerkung zu meinem Jahresbericht in voriger Nummer Ihres Blattes teile ich Ihnen mit, dass es ein Irrtum von Ihnen ist, anzunehmen, die Notirungskommission werde in Zukunft Unternotirungen aufkommen lassen. Ich bin vom Gegenteil fest überzeugt und glaube auch, dass die Kommission stets die höchsten Preise notiren wird.

Uebrigens bin ich persönlich für die Festsetzung der höchsten Preise, sofern solche bezahlt sind, wenn auch nur für einzelne Tonnen im Detail, und werde stets diesen Standpunkt in meinen Berichten vertreten und angeben. Es sollen aber fernerhin keine Phantasiepreise notirt werden, die in Wirklichkeit nicht bezahlt worden sind, denn dann haben weder die Kaufleute, noch die Producenten Nutzen von der Notirung, und diesen Beweis kann ich jederzeit liefern. A. F. C. Fick."

Wir würden uns freuen, wenn unsere Befürchtung sich nicht bewahrheitete. Die erste Notirung der neuen hamburger Kommission vom 4. d. ist sehr hoch, sogar auffallend hoch gehalten; sie bringt jenen Butterabnehmern großen Schaden, die aufgrund der hamburger Notirung feste Abschlüsse haben und in letzter Woche ihre Einlieferungen mit 128 M. an die Molkereien bezahlen mussten, während die Butter zu 116 M. und weniger verkauft werden musste. Trotzdem hiernach die hamburger Kommission sehr scharf eingesetzt hat, fürchten wir, dass sie auf die Dauer jene Erwartungen nicht wird enttäuschen dürfen, die bei ihrer Wahl seitens der Händler auf sie gesetzt wurden. Wollte sie ein ebenso festes Rückgrat zeigen, wie die alte, eben deshalb beseitigte Kommission, dann wäre der Wechsel in der Kommission ganz nutzlos gewesen. Wir glauben, dass die hamburger Kaufleute diesen Wechsel nicht ohne guten Grund vorgenommen haben. Die von Herrn Fick weiter unten in seinem Wochenbericht für die Neuwahl angeführten Gründe können die Milchwirte in ihrer Zurückhaltung nur bestärken.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 12. Januar 1901. Die durch die Aenderung der Notirungsweise verursachte Beunruhigung des Handels war in der Berichtswoche nicht mehr so groß wie in der ersten Januarwoche. Es hat sich der Verkauf zu festen Preisen ohne die vermuteten Schwierigkeiten durchsetzen lassen, so dass bei einigem guten Willen die neue Notirung ehrlich wird durchgeführt werden können.

Schwieriger als zum Kleinhandel ist die Stellung der Butterhändler zu ihren Butterlieferanten, da die Molkereien sich nur schwer daran gewöhnen können, dass die neue Notirung berliner Verkaufspreise ausdrückt und dass daher, um den Einkaufspreis zu finden, der Notirungspreis um die Spesen des Großhändlers mit etwa 5 Mk. gekürzt werden muss. Die Gewöhnung an die neue Abrechnungsweise wird den Molkereien um so schwerer werden, als einzelne Händler, namentlich solche, die nicht viel zu verlieren haben, in der Hoffnung, die neue Notirungsweise werde sich nicht halten, jetzt die Zeit für gekommen halten, durch hohe Abschlüsse aufgrund der Notirung Lieferanten an sich heranzuziehen.

Da die neue Notirung tatsächlich die Verkaufspreise des berliner Großhändlers ausdrückt und ihre ehrliche Durchführung bei der sonst drohenden Notirung der vereinigten Landwirtschaftskammern durchaus im Interesse des Butterhandels liegt, auch durch die Vertretung der Butterverkaufsverbände in der Notirungskommission gewährleistet wird, können wir den Molkereien nur raten, das jetzige redliche Bestreben der Kaufleute, richtige Preise zu notiren, dadurch zu unterstützen, dass sie Abschlüsse aufgrund der Notirung ablehnen und nicht verlangen, diese Verkaufspreise sollen gleichzeitig auch der Abrechnung mit den Molkereien dienen, also als Einkaufspreise zugrunde gelegt werden. Jeder Einsichtige muss sehen, dass eins das andere ausschließt. Von verschiedenen Seiten wird uns mitgeteilt, dass in der Provinz von berliner Händlern Abschlüsse zur vollen Notirung frei Berlin angeboten werden. Entweder gehen solche Angebote von Schwindlern aus oder es handelt sich in solchen Fällen um wirklich hochfeine Butter, die sehr selten ist und solche und höhere Ausnahmepreise verdient, oder endlich um kleine Posten, die Detaillisten von Molkereien direkt kaufen; in letzterem Falle übernimmt die Molkerei die Aufgabe und das Risiko des Großhändlers und kann dann auch seinen Verdienst beanspruchen. Im Allgemeinen wird und kann kein Großhändler heute feine Butter höher bezahlen, als wir in unserem Eigenbericht aufgrund sorgfältiger Erkundigungen angeben.

In der Berichtswoche flaute der Handel gegen die Vorwoche stark ab. Erst in den letzten Tagen hat sich der Markt wieder befestigt, so dass zuletzt höhere Preise erzielt werden konnten.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Geschäftsbericht für den Monat December. Angeschlossne Molkereien 77.

Verkauft wurden:

a. Tafelbutter	37 986,5	Pfd., erstklassige d. 100 Pfd. zu	114	bis 126	M.
b. Molkenbutter	— —	Pfd., sämmtliche „	—	„ —	M.
c. Frühstückskäschen	2985	St., die 100 St. „	—	„ 7	M.
d. Quadrat-Magerkäse	— —	Pfd., die 100 Pfd. „	—	„ —	M.
e. Tilsiter Käse, vollfett	2153,5	„ „ „ „ „	—	„ 60	M.
„ „ mager	— —	„ „ „ „ „		„ —	M.
f. Emmentaler Käse	1996,2	„ „ „ „ „	—	„ 65	M.

Die höchsten berliner sogen. Amtlichen Notirungen für Tafelbutter waren am

7.,	14.,	21.,	28. December:
111	112	114	110 M.

im Mittel also 111,75 M. Der im Verband erzielte Durchschnittserlös des Monats war 119,63 M.; im Durchschnitt wurden also **7,88** M. über höchste Notirung erzielt. Dieser Ueberpreis stieg bei einer Molkerei mit 3738 Pfd. Butter im Monatsdurchschnitt auf **11,78** M.

Die 77 Molkereien setzen sich zusammen aus: 16 Genossenschaftsmolkereien (davon 7 in eignem Betrieb, 9 in Pachtbetrieb), 1 Gesellschafts-, 52 Guts- und 8 selbständigen Molkereien, davon 3 in Pommern, 3 in Ostpreußen, 3 in der Prov. Posen, die übrigen in Westpreußen.

Berlin SW., Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 11. Januar 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 109 Mk.**
Hamburg	**bis 112 „**

Für hochfeine Butter werden höhere Preise bezahlt.

Berlin, 12. Januar 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Die vielen im Laufe dieser Woche einlaufenden Anfragen über das Wie und Wo der neuen Notirung bestätigten meinen letzten Bericht, dass noch viel Unsicherheit über Zweck und Wesen derselben herrscht. Besonders die Herren Producenten können sich schwer daran gewöhnen, mit den heut notirten Preisen, als mit höchst erzielten Verkaufspreisen zu rechnen.

Während zu Anfang der Woche die Tendenz recht flau war und zu niedrigerer Notirung am Mittwoch führte, ist zu Ende derselben die Stimmung nicht mehr so deprimirend.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Hamburg, 11. Januar 1901. (Telegramm von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission Vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse für die Woche vom 5. bis 11. Januar 1901. **Ia** Qualität M. 113—125, **IIa** Qualität M. 107—112.

Tendenz: Ruhig.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 10. Januar 1901. Butter: I. Klasse 106—109 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.). Tendenz: Gut.

Berlin, den 12. Januar 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 5. bis 12. Januar 1901.

				9. Januar	12. Januar
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg	M.	110—114	108—114
do. do.	IIa	„	„	105—108	102—107
do. do.	IIIa	„	„	— — —	100
do. do.	Abfallende	„	„	— — —	95
Landbutter: Ia. Preußische	. . . .	„	„	— — —	— — —
			Tendenz:	Flau.	Ruhig.

Käse:

Schweizer, Emmenthaler	M. 80—87	Holländer	M. 70—80
„ Bayrischer	„ 63—68	Limburger	„ 33—36
„ Ost- u. Westpr. Ia	„ 58—75	Quadratmagerkäse Ia .	„ 24—27
„ do. IIa	„ 50—60	do. IIa .	„ 18—22

Berlin, 11. Januar 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 **kg Ia** M. 110—114, **IIa** M. 104—108, **IIIa** M. ———.

Marktlage: Butter: Geschäft im Ganzen still, Preise nachgebend.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. **IIa** M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda **Ia** M. 80—90, import. Holl. Gouda **IIa** M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix **Ia.** per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 **kg** M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse **Ia** per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, **Ia** per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse **IIa**, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,40—2,60, **IIa** 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ **kg** M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 9. Januar 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1\frac{3}{4}$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 5 Drittel zu 117, 3 Drittel zu $116\frac{1}{2}$, 17 Drittel zu 116, 4 Drittel zu $115\frac{1}{2}$, 29 Drittel zu 115, 12 Drittel zu $114\frac{1}{2}$, 19 Drittel zu 114, 27 Drittel zu $113\frac{1}{2}$, 22 Drittel zu 113, 6 Drittel zu $112\frac{1}{2}$, 24 Drittel zu 112 M. Zusammen 1. Klasse 168 Drittel zu 114,03 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 31 Drittel zu 109 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 10. Januar 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere am 4. Januar 1901 zum ersten Mal in Tätigkeit getretene neu erwählte Kommission hat die letzte Notirung unverändert auf 128 Mk. gelassen. Diese hohe Notirung, die mit der Lage des Marktes und den wirklich bezahlten Preisen anscheinend nicht in Einklang zu bringen war, hat vielerseits Befremden hervorgerufen und bedarf daher einer eingehenden Besprechung bezw. Klarlegung.

Die hier am Butterhandel beteiligten Firmen konnten sich mit der Handhabung der Notirung seitens der bisherigen Kommission, die bekanntlich nur aus fünf Mitgliedern bestand, nicht mehr einverstanden erklären, weil dieselbe häufig nicht der Marktlage gemäß notirte und daher Verluste verursacht wurden, die Niemandem Vorteil brachten, wohl aber dem Handel empfindlichen Schaden zufügen mussten. Die Kaufmannschaft wollte und musste hier Abhilfe schaffen und glaubte dieses dadurch, dass die Anzahl der notirenden Herren von fünf auf sieben erhöht würde, auch zu erreichen. In der diesbezüglichen Versammlung wurde dieser Beschluss der Kommission unterbreitet, doch erklärte dieselbe sich solidarisch und sich auf keine Verhandlungen und Aenderungen einlassen zu können. Da auch für die Folge kein Entgegenkommen seitens der Kommission zu finden war, dieselbe sich vielmehr der Kaufmannschaft gegenüber durchaus ablehnend verhielt, so blieb der Letzteren nur die Wahl, entweder alles beim Alten zu lassen, d. h. dieselbe Kommission für weitere zwei Jahre im Amte zu lassen oder aber eine neue Kommission, aus sieben anderen Firmen bestehend, zu wählen. Man entschied sich für das Letztere, und daraufhin wurden die jetzigen sieben Mitglieder gewählt.

Dieser in Aussicht stehende Wechsel der Notirungskommission wurde in den letzten Monaten zu Preistreibereien im Lande benutzt, da von gewisser Seite der neuen Kommission kein Vertrauen geschenkt wurde, man glaubte nicht, dass dieselbe unbedingt das Princip hochhalten würde, jeden Ueberpreis absolut fern zu halten. Es wurden den Molkereien schließlich zumteil Preise bewilligt, die mit der jeweiligen Notirung, als höchster Preislage, durchaus nicht in Einklang zu bringen war, Preise, durch die die so schädlichen Ueberpreise wieder hervorgerufen werden mussten. Wollte also die neue Kommission diesem Uebelstande von Beginn ihrer Tätigkeit an energisch entgegentreten, wollte sie zeigen, dass es ihr absolut Ernst sei, die höchsten Preise zu notiren und keine, auch nicht die geringsten, Ueberpreise durchzulassen, so musste sie eine Topnotiz schaffen, nach der vorläufig Niemand abrechnen konnte, wenigstens nicht zu den bisherigen Preisen und aus diesem Grunde ließ sie die Notirung von 128 Mk. bestehen, trotzdem sich die bezahlten Preise im Laufe der Woche 8 bis 12 Mk unter derselben bewegten. Es kann jetzt Niemand auf der bisherigen Basis abrechnen und wenn es trotzdem noch Jemand tun sollte, so wird dies in der Folge schon Abhilfe schaffen. Es verlautete in dieser Woche schon, dass 10 bis 12 Mk. unter abgerechnet wurde; den bezahlten hiesigen Preisen gegenüber scheint aber auch dieses noch zu hoch zu sein, da im Engrosverkehr 113 bis 115 Mk. und für allerfeinste auch 116 Mk. gezahlt worden ist, höhere Preise aber nicht zu erzielen waren. Die Molkereien können und werden sich mit diesem Modus absolut einverstanden erklären, da die Erfahrung gezeigt hat, dass denselben die eventuellen Ueberpreise erst recht unbequem sind. Eine Kontrolle, dass ihnen nicht zu wenig abgerechnet wird, können dieselben ja auch leicht durch eine Umfrage bei den benachbarten Molkereien ausüben. Jedenfalls werden die in jeder Woche hier bezahlten höchsten Preise nach wie vor an dieser Stelle angegeben.

Das Geschäft ist auch in dieser Woche sehr ruhig verlaufen, das Inland beorderte überhaupt nichts und England verlangte nur prima Marken bei preiswerten Offerten. Die berliner Notirung, welche nun auch die höchst bezahlten Preise notirt, ist um 4 Mk. gefallen, lautet 110 bis 114 Mk. Kopenhagen meldet eine unveränderte Topnotiz und bezeichnet die Tendenz mit flau. Wir können morgen eine kleine Reducirung von 2 bis 3 Mk. eintreten lassen, ohne dadurch im Princip etwas zu vergeben.

Hamburg, den 10. Januar 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizer Käse: Ruhiges Geschäft bei unveränderten Preisen.

Tilsiter Käse: Sowohl in vollfetten als auch in halbfetten Qualitäten hat sich die Nachfrage belebt. Infolge des starken Frostes sind von den Produktionsorten nur wenige Verladungen vorgenommen und sind deshalb nur kleine Zufuhren zu verzeichnen. Die hiesigen Vorräte räumen sich zusehends.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 63—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 55 bis 57, sekunda M. 48—52, prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Hamburg, Grimm, den 5. Januar 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 117—128, II. Klasse M. 110—116 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara.

Tendenz: Ruhig.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 100—106. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—90. Livländische u. Russische frische Meierei-Butter, unverzollt M. 82—94. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 83—86. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Halle, den 10. Januar 1901. Bericht von Gebr. Rößler. In der verflossenen Woche war das Geschäft noch recht still, immerhin aber besser als in der Vorwoche. Die Forderungen einzelner Molkereien sind teilweise überspannt hoch und kann letzteren nur geraten werden, an die Adresse des Unglücklichen zu liefern, der in Hamburg für Butter Mk 128 bezahlt hat. Durch die abermalige Herabsetzung der Preise gelang es fast alle Eingänge zu räumen.

Extrafeine Molkereibutter	110—115	M.
I „	104—109	„
II „	95—103	„

Magdeburg, 10. Januar 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 102 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 105 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr ruhig bei flauem Geschäft. Die Zufuhr konnte nicht geräumt werden.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 9. Januar 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus:

Süßrahmbutter 86 M. für den Centner,
Sennbutter . 83 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Ruhig.

Käse. Monatskäse, Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustand von den Sennereien zur Ablieferung kommt. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

feinst I Allgäuer Limburger vollfett	M.	35
feinst I Allgäuer Limburger . . .	„	23—24
prima Allgäuer Limburger . . .	„	21—22
sekunda Allgäuer Limburger . . .	„	18—19
Romadour, vollfett	„	37—38
feinst I Romadour	„	27—28
Weißlack vollfett (Bierkäse) . . .	„	36
Weißlack $\frac{3}{4}$ fett „ . . .	„	31—33

Königsberg i. Pr., 10. Januar 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die Zufuhren sind jetzt wieder in der Zunahme begriffen und werden durch den um diese Zeit immer noch schwachen Konsum nicht mehr voll aufgenommen, zumal die Preise viel zu hoch sind. Wir werden daher mit einem weiteren bedeutenderen Preisrückgang zu rechnen haben.

Wir bezahlen heute für feinstes Produkt 95—102 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 9. Januar 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Unser Futtermittelmarkt zeigte trotz des inzwischen eingetretenen Frostwetters dieselbe lustlose und ruhige Haltung, wie solche seit Monaten vorherrscht. Selbst die bedeutendsten Preisrückgänge, welche namentlich Kokos- und Erdnusskuchen erfahren haben, vermochten nicht eine lebhaftere Frage hervorzurufen. Baumwollsatmehl ist neuerdings von drüben ebenfalls

etwas billiger angeboten; fester dagegen ist die Stimmung für deutsche Palmkern- und Leinkuchen, die nur spärlich angeboten sind.

Wir notiren heute:

Erdnußkuchen 128—150 M., Kokoskuchen 105—128 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 128—137 M., Sesamkuchen 117—132 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 112—120 M., Palmkernkuchen 108—112 M., Leinkuchen 146—152 M., Amerik. Maisölkuchen 115—122 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 5. Januar 1901. Zum Verkauf standen: 4872 Rinder, 1651 Kälber, 8531 Schafe, 9936 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 **kg** Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—66; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—55; 4. gering genährte jeden Alters 50—52. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 59—62; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 54—58. 3. gering genährte 50—53. Färsen und Kühe: 1. **a)** vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 51—52; 3. mäßig genährte 46—49; 4. gering genährte Färsen und Kühe 42—44. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 78—82; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 68—72; 3. geringe Saugkälber 55—58; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 40—47. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 60—63, 2. ältere Masthammel 49—56, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 45—48, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): 1. vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt 55——; Käser ———; 2. fleischige Schweine 52—54; gering entwickelte 49—51 M., Sauen 49—51 Mark.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft verlief ruhig, aber fester als vor 8 Tagen. Es bleibt mäßiger Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. Gute schwere Ware war schwach vertreten. – Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam, es wird nicht ganz ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ruhig, schließlich langsam und wird kaum ganz geräumt.

In **Magdeburg** wurden bezahlt für beste Ochsen 33 bis 36 M., für beste Schweine mit 20 Proc. Tara 56—— M., beste Kälber 43 bis 47 M.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62 bis 65 M., Kälber I. Qualität 78—84 M., beste Schweine mit 20 Proc. Tara 54—— M.

Feierabend.

Ein Menschenleben ist, als zählt man eins.
Shakespeare.

Doktor Hurel.

Skizze nach dem Französischen von Mary Werben.
(Nachdruck verboten.)

UR. Es war eine kalte, trockene Winternacht. Mitternacht hatte gerade geschlagen, und nur wenige Personen waren auf der Straße. Nahe an der Kirche St. Madelaine sagte Jemand: „Ah, Doktor Hurel.“ Der hatte sich jedoch nicht umgedreht, sondern war schnell nach dem Boulevard Malherbes eingebogen.

Es war ein Mann von ungefähr 35 Jahren, groß und stark, das Gesicht gebräunt und von einem blonden Bart umrahmt, mit großen blauen Augen.

Vor einem schönen Hause hielt er an, und ganz unbewusst entfloh ein Name seinen Lippen: „Elisabeth!“

Unempfindlich gegen den kalten Wind, blieb er lange vor dem Hause stehen. Wie oft schon hatte ihn eine geheimnisvolle Macht, gegen die er nicht kämpfen konnte, nach dieser Wohnung gezogen, wie oft hatte er spät nachts, nachdem er halb Paris durchwandert, sich vor diesem Hause aufgestellt!

Als Regis Hurel vor Jahren zum ersten Mal in jenes Haus eingetreten, war er ein armer Student der Medicin gewesen. Die Frau des Hauses lag im Sterben. Sie war nach der Geburt ihrer einzigen Tochter, Elisabeth, in eine Lungenentzündung verfallen, von der sie nie geheilt wurde.

Der berühmte Doktor Ligès, der sie behandelte, hatte seinen Schüler Regis Hurel mitgenommen, der ihm beistehen sollte, und beim ersten Anblick Elisabeths mit ihrem bleichen und süßen Gesicht, den großen, tiefen Augen, dem nachdenklichen Lächeln, und der trotz ihrer Kindlichkeit schon entfalteten Grazie, war ihr das Herz des jungen Studenten zugeflogen. Die gefürchtete Katastrophe war bald darauf eingetreten, die Baronin von Roslar wurde dem trauernden Gatten durch den Tod entrissen. Als zwei Jahre darauf der Doktor Ligès ganz unerwartet starb, wurde Regis Hurel, der sich schon öffentlich ausgezeichnet hatte, als Hausarzt angenommen. Elisabeth war eine schöne Jungfrau geworden, Hurel liebte sie mit ganzer Seele. Allein sie war reich, er arm, sie entstammte einer altadligen Familie, er, der Sohn armer Landleute, gehörte dem Volke an. Um keinen Preis hätte er seine Leidenschaft verraten, aber im Stillen wuchs seine Liebe, und heimlich nährte er die Hoffnung, dass er berühmt und reich werden und dann um die Hand der Heißgeliebten werben würde. In der Zwischenzeit suchte er jede Gelgenheit, um sie zu sehen und ihre süße Stimme zu hören. Ihr Anblick war seine Freude, der Sonnenstrahl, der sein arbeitsames, hartes Dasein erhellte. — Dabei hatte er sich so vollkommen in der Gewalt, dass Niemand hinter seinem ruhigen, fast gleichgiltigen Aeußern vermutet hätte, wie es in ihm kochte, und wie er sich nur mit Mühe überwinden konnte, sich nicht zu Elisabeths Füßen zu werfen, wenn er sie zufällig traf. — Jetzt war Elisabeth 24 Jahre alt, Regis war nicht mehr der unbekannte Doktor, er hatte sich eine große Praxis erworben und man sprach von den Werken, die er veröffentlicht hatte. Er sah die Zeit herannahen, wo er es wagen durfte, auch die Hand Elisabeths zu verlangen.

Wie er so in tiefen Gedanken vor dem Hause stand, wurde ein schwacher Widerschein von Licht durch die klaren Vorhänge sichtbar. Der Doktor stieß einen tiefen Seufzer aus, ihm war, als ob ihm eine schwere Last vom Herzen genommen würde. Sie war also nicht zum Ball gegangen. Oh, die glänzenden Gesellschaften, die sie so sehr liebte, waren der Alp, der auf Hurel lastete. Er litt schrecklich, wenn er erfuhr, dass sie zu einer Gesellschaft gehen wollte. An solchen Abenden hatten seine armen Kranken, denen er sonst ein so guter Arzt war, unter seiner wilden Eifersucht zu leiden. Er blickte noch einmal zu dem erleuchteten Fenster auf, an dem sich eben ein Schatten abzeichnete, dann rief er mit fester Stimme, als ob er jede Schwäche überwunden, eine Droschke an, und fuhr nach Hause

Am nächsten Morgen warteten viele Patienten im Sprechzimmer des Doktors. Als er eine Dame zur Tür hinausbegleitete, flüsterte ihm sein Diener zu: „Eine Dame wünscht den Herrn Doktor sofort zu sprechen. Hier ist ihre Karte.“

Der Doktor nahm die Karte, und als er den Namen Elisabeth von Rosler darauf las, wurde er totenblass. Er gab Befehl, sie augenblicklich hereinzuführen. Was bedeutete dieser ungewöhnliche Schritt? Noch ehe der Sturm sich in ihm gelegt hatte, trat Elisabeth ein. Schlank, geschmeidig, von hoher Gestalt, die ihr einfaches, geschmackvolles Tuchkleid noch größer erscheinen ließ, kam sie mit ausgestreckter Hand auf den Doktor zu.

„Sie wundern sich, Doktor, mich hier zu sehen, nicht wahr?“ sagte sie mit ruhiger, klarer Stimme.

Er hatte sich mittlerweile gefasst und bat sie, sich zu setzen.

Elisabeth sprach zuerst: „Ich danke Ihnen, dass Sie mich sofort empfangen haben, aber ich hätte auch nicht warten können; ich habe schon jetzt, um mich meiner Gesellschafterin zu entledigen, eine Ausflucht gebraucht.“ Sie zögerte ein wenig fortzufahren, aber bald richtete sie ihr klares Auge fest auf den Doktor und begann entschlossenen Tones, als ob es sich um eine ganz natürliche Sache handelte, die sie reiflich erwogen: „Doktor, ich habe eine Frage an Sie, die ich Sie bitte, mir aufrichtig zu beantworten. Glauben Sie an eine absolute Erblichkeit, an die Unfehlbarkeit der Uebertragung einer Krankheit von einer Generation zur andern?“

Er antwortete ohne Zögern: „Ja und nein, das hängt von der Krankheit ab.“

Die Augen zu Boden schlagend, sagte sie mit leiser Stimme: „Eine Brustkrankheit zum Beispiel.“

Regis begriff, dass sie sich selber meinte, er lächelte, denn er konnte sie beruhigen. Elisabeth, die ihre Mutter nur brustleidend gekannt, wusste ohne Zweifel nicht, dass sich bei der Mutter die Krankheit erst nach der Geburt der Tochter gezeigt hatte. Bevor er aber antworten konnte, nahm Elisabeth wieder das Wort: „Hören Sie mich, Doktor, Sie kennen mich von Kindheit an, so dass ich vor Ihnen kein Geheimnis haben will. Niemand wird von Ihnen erfahren, was ich Ihnen jetzt sage, nicht wahr, Sie werden mein Geheimnis bewahren?“ Hurel nickte mit dem Kopfe, und sie sprach weiter: „Seit Jahren quält und verfolgt mich diese Idee, die ich verjagen will, aber ohne Erfolg, und von der ich zu niemand sprechen kann, am allerwenigsten zu meinem Vater. Sie wissen, dass er außer sich gerät, wenn man jene traurige Zeit erwähnt. Und doch ist es durchaus notwendig, dass ich alles weiß. Es sind zwei Jahre her, dass Roger de Mauville mich gebeten hat, die Seine zu werden, er liebt mich, ich liebe ihn, unsere zwei Familien haben keine Einwendung gegen diese Verbindung, ich aber zögere und wage nicht, sie einzugehen, ich habe Furcht.“

Hurel hatte sich auf die Lippen gebissen, dass das Blut kam, um den Schrei zu ersticken, der ihm vom Herzen aufstieg. Sie liebte einen anderen und gestand es ihm!

Elisabeth fuhr fort: „Sie wissen, Doktor, an welchem Uebel meine Mutter starb. Ich frage mich, ob ich es nicht von ihr ererbt habe. Bis jetzt spüre ich zwar nichts davon, aber ich denke an die Zukunft. Darf ich Wesen das Leben geben, die im voraus dazu bestimmt sind, an dieser schrecklichen Krankheit zu sterben? Verstehen Sie mich, Doktor? Ich beschwöre Sie, sagen Sie mir alles, ersparen Sie mir nichts, sprechen Sie, als ob Sie eine mutige Frau vor sich haben. Ich muss der Ungewissheit, in der ich lebe, ein Ende machen. Ich liebe Roger, bis jetzt war ich stark genug, ihn nicht anzuhören, die Zukunft der Gegenwart zu opfern, aber ich fürchte, dass ich nicht immer diesen Mut behalten werde. Deshalb bin ich gekommen, Doktor, sprechen Sie, ich werde Ihnen blindlings gehorchen, denn Sie wissen, Sie können mich aufklären. Entscheiden Sie. Soll ich heiraten?“ Hurel hatte sich so gedreht, dass Elisabeth sein Gesicht nicht sehen konnte, sonst hätte sie die Angst in seinen Zügen lesen müssen. — Von allem, was sie gesagt, klang ihm nur ein Satz im Ohr, der ihm einen schneidenden Schmerz zufügte: Ich liebe Roger de Mauville. Alle seine geheimen Hoffnungen, der starke und der süße Trost so vieler Jahre entschwand mit einem Male. Er war vernichtet. Das geliebte Wesen, dass er so anbetete, für das er allein lebte, war ihm mit einem Male und für immer entrissen. Ach, warum hatte sie sich an ihn gewandt, warum gerade ihn zum Richter ihres Schicksals gemacht? Er betrachtete sie; sie, in Erwartung seiner Antwort, sah ihm mit unendlicher Angst, mit einer heißen Bitte in die Augen. Er musste sprechen, musste den Ausspruch tun, den sie erwartete Und er dachte, dass er, so viel er auch schon durch sie gelitten, doch in diesem Augenblick die härteste Qual empfand. O Gott, wie schön sie war! Plötzlich sah er in Gedanken die Glückseligkeit des Mannes, den sie liebte, und diese Vision war so entsetzlich quälend, dass er kaum einen Schrei des Entsetzens, der tiefsten Entrüstung zurückhalten konnte. Nein, nein, er konnte es nicht ertragen, dass sie einem andern angehören sollte! Für ihn war sie verloren, aber kein anderer sollte sie besitzen!

„Doktor, sprechen Sie, sprechen Sie ohne Furcht. Ich bin auf alles gefasst.“ Das Schicksal des Mädchens lag in seinen Händen; seinem Ausspruch wollte sie sich unterwerfen. — Hurel, unfähig, sich länger zu beherrschen, beugte sich zu ihr, nahm ihre kleine Hand mit einer Heftigkeit, von der er sich keine Rechenschaft gab, und schrie förmlich: „Verheiraten Sie sich nicht, Elisabeth, niemals.“

Er sah nicht, wie sie erblasste, wie sie schwankte, und wie die Hand zitterte, die sie ihm zum Abschied reichte; wie im Traum nur sah er, dass ihre anmutige Gestalt sich der Tür näherte und verschwand. Mit gebrochenem Herzen fiel er in den Lehnstuhl zurück.

Am nächsten Morgen wurde ihm ein Brief gebracht. Ein E. v. R. war mit kleinen, goldenen Buchstaben in einer Ecke des Couverts gedruckt. Mit zitternder Hend erbrach Hurel den Brief und las die folgenden Zeilen.

„Guter und lieber Doktor!

Ich wende mich an Ihr Herz. Begeben Sie sich zu meinem Vater, tragen Sie Sorge um ihn, suchen Sie ihn zu trösten. Wenn Sie diesen Brief erhalten, so ist für mich alles vorüber. Ich weiß, es ist eine Feigheit so zu sterben. Ich habe die ganze Nacht gekämpft. Als ich gestern zu Ihnen kam, entschlossen, alles zu wissen, so war es doch wohl, weil ich in tiefster Seele noch eine Hoffnung hatte, an die ich mich anklammerte. Die Antwort aber, die ich von Ihnen erhielt, hat mich ganz vernichtet.

Und da ich weder Gattin, noch Mutter sein kann, so habe ich nicht mehr den Mut, weiter zu leben.

E. v. R.

Niemand hat sich erklären können, warum Doktor Hurel plötzlich wahnsinnig geworden.

Ein Reise-Abenteuer.

Der „Pester Lloyd“ giebt einen Bericht des Schauspielers Ujházy über ein heiteres Abenteuer zum Besten, das der Künstler auf der Reise nach Rozsnyó erlebte, wohin er zu einem Gastspiele berufen worden. „Als ich im Kupee Platz nahm,“ erzählte Ujházy, „fühlte ich etwas unter mir knistern. Ich sehe nach: es war ein Cylinderhut. Den habe ich nun gründlich zerdrückt, dachte ich. Er glich einer Harmonika. In der Ecke aber sprang ein Handlungsreisender jammernd empor. — „Ach, mein Hut! Mein schöner neuer Hut ist hin!“ Und doch trug er die Schuld; weshalb hatte er ihn auf den Sitz gelegt — der Dummkopf. Trotzdem entschuldigte ich mich gebührend. Der Reisende gab jedoch nicht nach und rief unablässig, ich müsse ihm seinen Schaden ersetzen.

„Nun gut,“ sagte ich, „ich bezahle Ihnen das Ausbügeln; lassen Sie mich nur schlafen.“

„Oho, so geht das nicht!“ war die Antwort. „Ich brauche keinen alten ausgebügelten Hut. Ich will einen neuen. Bezahlen Sie die Kosten. Sechs Gulden!“

Ich sah bald, dass ich mit dem Mann nicht fertig werde. Ich bezahlte ihm also sechs Gulden und legte mir den Cylinder wieder unter. Wenn er mich schon sechs Gulden kostet, so will ich wenigstens auf ihm sitzen. Ich kann sagen, es ließ sich wunderbar auf ihm schlafen. Ich erwachte erst, als wir in Rozsnyó anlangten. Der Regen strömte in dichten Strähnen herab. Ich betrachtete den Reisenden. Er zog den Ueberzieher an, nahm die Reisetasche und griff ruhig nach dem Cylinder.

„Hoho!“ rief ich ihm zu. „Was wollen Sie von diesem Hut?“

„Ihn aufsetzen!“

„Meinen Hut? Das giebt's nicht!“

„Aber, ich bitte, ich kann doch nicht ohne Hut im strömenden Regen in die Stadt gehen!“

„Meinetwegen gehen Sie nicht! Was kümmert's mich? Aber dieser Hut gehört mir; ich habe ihn für sechs Gulden gekauft.“

Damit brachte ich den Hut unter meinem Rocke in Sicherheit. Der Reisende begann zu betteln.

„Um Gotteswillen, geben Sie mir meinen Hut zurück.“

„Ich bin doch nicht verrückt; kostet er mich doch sechs Gulden.“

„Ich nehme ihn lieber für sechs Gulden zurück. Nur her damit!“

„Na, hören Sie! Ich bin kein Trödler, um mit von Herrschaften abgelegten Kleidungsstücken zu handeln. Ich gebe ihn nicht her. Damit Punktum!“

„Aber ich bitte, ich muss unbedingt in die Stadt gehen.“

„Wohlan; wenn Sie durchaus wollen, dass ich ein Trödler sei, so geben Sie mir mindestens einen guten Nutzen. Um acht Gulden gehört er Ihnen!“

Der Reisende suchte zuerst zu feilschen; ich erklärte jedoch, dass es bei mir nur feste Preise gebe. Schließlich trennte er sich mit einem schweren Seufzer von den acht Gulden. So sind die Rozsnyóer Armen unverhofft zu zwei Gulden gekommen.

Doppelsinniger Bericht. Die Katzenausstellung wies einige recht schöne, gleich in die Augen springende Exemplare auf.

Ausweg. „Was soll ich tun? Wünscht sich unsere Elsa zum Geburtsag e' Brennabor-Rad. Is mer zu taier e' Brennabor-Rad!“ — „Weißt De, was De tust?! Kauf' ihr 'n Brennapporat und sag', Du hast se missverstanden!“

Aus dem Gerichtssal. Gauner (die Tat gestehend): „. . . An dem betreffenden Abend lockte ich meiner Frau den Hausschlüssel heraus!“ — Richter (neugierig): „Unter welchem Vorwande ist Ihnen das gelungen?“

Verfrüht. Redakteur (dem jungen Dichter ein Manuskript zurückgebend): „Nein, mein Herr, so miserable Sachen dürfen Sie noch nicht schreiben . . . Dafür sind Sie noch nicht berühmt genug!“

Boshaft. A.: „. . . Also der Assessor ist so ein begeisterter Vegetarianer?“ — B.: „Gewiss! Sogar sein Sohn ist ein Früchtel!“

Junger Dichter: „Heute ist der Strolch verurteilt worden, der neulich bei einem Buchhändler ein Paket stahl, worin sich fünfzig Exemplare meiner Gedichte befanden.“ — Bekannter: „Na, der hat doch jedenfalls mildernde Umstände zugebilligt gekriegt?“

Vielsagende Zeitungsnotiz. Gestern ist im Schutze nächtlicher Dunkelheit der Heiratsvermittler Meyer zum dreihundertsten Male auf der Straße verprügelt worden.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**

Lieferung sämmtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Zeitzer Eisengiesserei und Maschinenbau-Actien-Gesellschaft

Zeitz (Provinz Sachsen)

liefert in **bester, exakter Ausführung**

= Eis- und Kühlmaschinen =

nach **eigenem, bestbewährten Ammoniak-** u. **Kohlensäure-Kompressions-System.**

Spezialität:

Anlagen für Molkereien und Margarinefabriken.

Musteranlage im Betriebe steht in der Fabrik zur Besichtigung frei.

Prospekte, Anschläge, Zeichnungen kostenlos.

Ramesohl & Schmidt

Actien-Gesellschaft

Oelde i. W.

empfehlen die bewährte

Westfalia-Centrifuge

besonders.

Hervorragende patentirte Neuheit für hohe Leistung.

Westfalia

Spielend leichter Gang.

Allerschärfste Entrahmung.

Man verlange Referenzenhefte und Prospekte.

Für alle Futtermittel, Malz, Brotschrot u. a.

Neue Excelsior-Schrotmühlen

mit vervollkommneten Mahlscheiben.

Deutsches Reichs-Patent.

Vorzüge:

Vollkommen gleichmässige Schrotung.
Grosse Feinheit des Schrotes bei nur einmaligem Durchgange durch die Mühle.
Wolliges, mehlreiches Schrot.
Weitgehende Zerkleinerung der Hülsen.
Lange Verwendbarkeit der Mahlscheiben.
Billiger Ersatz abgenutzter Mahlscheiben.
Hohe quantitative Leistung.
Geringe Betriebskraft.
Einfache Bedienung.

73 Auszeichnungen

für Excelsiormühlen verschiedener Konstruktion.

München 1893: Grosse silberne Denkmünze der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Preisbücher mit Abbildungen kostenfrei.

Fried. Krupp Grusonwerk, Magdeburg-Buckau.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Act.-Ges. Dresdner Gasmotoren-Fabrik

vorm. **Moritz Hille**

Telegramm-Adresse: Maschinenfabrik Hille, Dresden.

Dresden-Altstadt

Eisenstuckstr. 4 und Nossenerstr. 3,

empfiehlt ihre anerkannt vorzüglichen Gas-, Generatorgas-, Petroleum-, Benzin-, Spiritus-, Naphta- u. Acetylengas-Motoren,

Spiritus-, Petroleum- und Benzin-Locomobilen.

Motorfahrzeuge für sportliche und gewerbliche Zwecke.

Fernsprecher: Amt I, No. 114.

Wir bitten genau auf unsere Firma zu achten.

Echt. Pergamentpapier

Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Brunnenbauten, Tiefbohrungen

jeden Umfanges führen aus

Gebrüder Hamann,

Magdeburg. Fernsprecher 3677.

Feinste Referenzen.

Kostenanschläge stehen zu Diensten.

Flensburger Eisenwerk, Aktien-Gesellschaft

vormals Reinhardt & Messmer.

Hohe Auszeichnungen!

Goldene Medaillen

f. Germania-Centrifugen u. Molkereimaschinen

1899 Intern. Molkerei-Ausstellung St. Petersburg.

1900 Welt-Ausstellung Paris.

Hallesche Union Aktien-Gesellschaft vorm. Vaass & Littmann, **Halle a. S.**

liefert als **langjährige** Specialität:

Eis- u. Kühlmaschinen

zur **Fabrikation** von Milcheis u. Wassereis sowie zur **Kühlung** von Milch, Rahm, Lagerräumen für Milchprodukte etc. nach **vereinfachtem** und in der Praxis **vorzüglich bewährtem** System.

Als **Referenz** dienen die gelieferten Anlagen für die **Molkereigenossenschaften** in: Rodenkirchen, Jaderberg, Krummhörn-Pewsum, Strückhausen, Wiefelstede, Prenzlau, Gnesen, Stargard i. P., Landsberg a. W., Stettin, Guhrau (Bez. Breslau), Genthin, Delitzsch etc. etc.

= Dürkopp's =

Milchentrahmungs-Maschinen.

Schärfste Entrahmung, geräuschloser, spielend leichter Gang, denkbar leichteste Reinigung, größte Dauerhaftigkeit.

Vertreter gesucht. **Prospekte gratis.**

Bielefelder Maschinen-Fabrik, vormals Dürkopp & Co., Bielefeld.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung.

Jan. 19, 1901.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Mit den
Milchwirtschaftlichen Forschungen,
bearbeitet von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin, Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.
Verantwortlicher Herausgeber:
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 3. **Berlin, 19. Januar 1901.** **11. Jahrg.**

Inhalt:

Der durch die Eisenbahn vermittelte Butterumsatz Berlins.

Frägt man unter berliner Butterhändern nach der Menge der im Durchschnitt täglich nach Berlin kommenden Buttermenge, so wird man allgemein die auf Schätzung beruhende Angabe von reichlich 2000 ctr erhalten. Ja, in den Verhandlungen über die Grundlagen der neuen Butternotirung wurde vonseiten derjenigen, welche für den zu notirenden Preis eine Mindestmenge von 50 ctr forderten, zu Begründung dieses Verlangens sogar behauptet, dass die tägliche Zufuhr mindestens 20 000 ctr in der Woche, also nahe an 3000 ctr täglich betrage. Beide Annahmen sind irrig, da auch die kleinere von ihnen die wirkliche Menge schon um mehr als die Hälfte überschätzt.

Auf Veranlassung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft wurden von dem Kgl. preuß. Ministerium der öffentlichen Arbeiten die Buttermengen festgestellt, die während der ersten sechs Monate des Jahrs 1899 auf sämmtlichen Eisenbahnen der Stadt Berlin zugeführt, und diejenigen, die von Berlin nach außerhalb verschickt worden waren. Mit der Bearbeitung dieser Erhebungen betraut, ist mir gestattet worden, die Gesammtzahlen schon jetzt, vor Abschluss der Arbeit, zu veröffentlichen. Während der ersten sechs Monate des Jahrs 1899 gingen in Berlin ein

auf dem Ost-Bahnhof	6 208 825,5	kg
„ „ Schlesischen Bahnhof	1 198 421	„
„ „ Görlitzer „	18 144	„
„ „ Anhalter „	169 700	„
„ „ Potsdamer „	114 465	„
„ „ Lehrter „	2 510 011	„
„ „ Nord- „	1 016 920,5	„
„ „ Stettiner „	3 921 061	„
„ den Bahnhöfen der Stadt- und Ringbahn	176 682,6	„
zusammen	15 334 230,6	kg

Von dem Gesammtgewicht dieser das Gewicht der Gebinde einschließenden	15 334 230,6	kg
sind als Gewicht der Gebinde auf je 100 kg Gesammtgewicht in Abzug zu bringen mindestens 12 kg =	1 840 119,7	„
so dass als reine Butter verbleiben rund	13 494 110	kg

folglich, durch 181 geteilt, durchschnittlich auf einen Tag entfallen 74 553,4 kg oder rund etwa 1490 ctr. Da die Zufuhren des zweiten Halbjahrs zu denjenigen des ersten sich meist wie 80 : 100 zu verhalten pflegen, und da die gesammten Zufuhren des Jahrs 1900 erheblich niedriger waren als diejenigen des Jahrs 1899, so liegt für diese beiden Jahre die durchschnittliche Tageszufuhr Berlins an reiner Butter, selbstverständlich unter Ausschluss der Postsendungen, unter 1340 ctr.

Die Butterausfuhr Berlins betrug während der ersten sechs Monate 1899

vom Ost-Bahnhof	16 174,5	kg
„ Schlesischen Bahnhof	158 780	„
„ Görlitzer „	69 673,5	„
„ Anhalter „	673 455	„
„ Potsdamer „	437 650,5	„
„ Lehrter „	117 627	„
„ Nord- „	5 517,5	„
„ Stettiner „	86 850	„
„ C.-Markthall.- „	367	„
zusammen	1 566 095	kg
Davon ab 12 Proc. =	187 931,4	„ als Gebindgewicht
bleiben reine Butter rund	1 379 165	kg.

Wird die Einfuhrzahl von 13 494 110 kg reiner Butter um diese Zahl gekürzt, so ergeben sich 12 114 945 kg als diejenige Menge reiner Butter, die im ersten Halbjahr 1899 in Berlin verblieben und von der Bevölkerung dieser Stadt, einschließlich derjenigen ihrer nächsten Vororte, verzehrt worden war. Der tägliche Verzehr an bahnseitig zugeführter Butter stellte sich hiernach in jenem Zeitraum auf 66 933 kg oder rund 1340 ctr, wogegen er, aus den vorher angeführten Gründen, im Durchschnitt der beiden Jahre 1899 und 1900 auf weniger als 1200 ctr angenommen werden muss.

Feststellung der Buttermengen, die Berlin durch die Post zugeführt erhält, war leider nicht zu ermöglichen.

Alle nähern Einzelheiten der bahnseitigen Erhebungen werden, inbezug auf den Ursprungsbezirk der eingeführten und den Bestimmungsort der ausgeführten Butter, inbezug auf die benutzten Bahnlinien, die einzelnen Monate der halbjährigen Beobachtungszeit und inbezug auf die Bevölkerung zusammengestellt, in einem besondern Heft der „Arbeiten der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft“ veröffentlicht werden.

B. Martiny.

Neues über die Reifung und Herstellung des Emmentaler Käses.

Bemerkungen zu den Artikeln von Prof. Dr. Winkler.

Von Dr. Ed. von Freudenreich,
Vorstand des bakteriol. Laboratoriums der schweiz. landw. Versuchs- und Untersuchungsanstalten.

Mit Interesse werden jedenfalls die Leser der berl. Molkerei-Ztg. die beiden in Nr. 51 u. 52 (1900) derselben erschienenen Artikel von Prof. Dr. Winkler gelesen haben, denn es wäre indertat als ein großer Fortschritt zu bezeichnen, wenn man jetzt im erwähnten Bacillus nobilis wirklich ein Mittel besäße, aus schlechter Milch guten Emmentaler Käse zu bereiten. Ob diese Hoffnung berechtigt ist, wird die Zukunft zeigen, denn dieser kostbare Bacillus ist nun im Handel, freilich nur gegen schweres Geld, erhältlich, und ich zweifle nicht, daß bald allenthalben mit demselben Versuche in der Praxis gemacht werden. So wird es wohl am besten sein, vorläufig von einer Kritik der Adametz'schen Versuche abzusehen und ruhig die Resultate abzuwarten, die das „Tyrogen" geben wird. Ueberhaupt werden Alle, welche die in der österr. Molkereizeitung (15. Nov., 1. u. 15. Dec. 1900) publicierten Artikel gelesen haben, leicht begreifen, daß der von Herrn Adametz angeschlagene Ton eine weitere Diskussion zwischen ihm und mir nicht gestattet. Herr Prof. Winkler dagegen behandelt diese Frage glücklicher Weise wieder rein wissenschaftlich und es mag mir daher vergönnt sein, diese Gelegenheit zu ergreifen, einige kurze Bemerkungen zu seinen Artikeln zu machen, um meinen Standpunkt klarzustellen.

Zu Gunsten der Theorie, daß die maßgebenden Reifungserreger des Emmentaler Käses unter den Tyrothrixarten zu suchen sind, führt Prof. Winkler hauptsächlich zwei Argumente an.

1. Weil die Hartkäse von außen nach innen reifen und mit diesem Umstande sich die eigentümliche Wachstums- und Wirkungsweise der Tyrothrixarten vortrefflich in Einklang bringen lassen. Als luftbedürftige Bakterien sollen sie nämlich am besten auf der Rinde und in der Rindenschicht gedeihen. Eigentümlich ist aber, nebenbei gesagt, bei dieser Argumentation, daß die Anhänger dieser Theorie den Satz, daß die Hartkäse von außen nach innen reifen, wiederum nicht anders beweisen können, als durch die Annahme, daß es eben die Tyrothrixarten seien, welche die Reifung verursachen. Die Tyrothrixarten sind die Reifungserreger, weil die Hartkäse von außen nach innen reifen, und die Hartkäse reifen von außen nach innen, weil die Tyrothrixarten die Reifungserreger sind! Dieser, zuerst von Adametz aufgestellten Hypothese einer Reifung der Hartkäse von außen nach innen bin ich vor einiger Zeit (Landw. Jahrbuch der Schweiz, 1900, Bd. XIX, p. 234) entgegengetreten, indem ich den Nachweis leistete, daß Käse, auf deren Rinde keine Tyrothrixarten sich entwickelt hatten, ganz gut reiften. Das Fernbleiben eines Wachstums der betr. Bacillen erreichte ich in meinen Versuchen dadurch, daß ich die Versuchskäse, teils durch Quecksilber, teils durch Paraffin gegen die äußere Luft abschloß. Professor Winkler glaubt zwar aus dem Umstande, daß zweimal eine ganz dürftige Schimmelpilzvegetation unter der Paraffindecke Platz gegriffen hatte, so einmal z. B. an einer Stelle, von welcher man während des Versuches die Paraffindecke abgehoben hatte, um den Zustand der Rinde sich anzusehen, schließen zu können, daß der Luftabschluß kein vollständiger gewesen sei und daß daher meine Versuche, die Ansicht, daß der Luftzutritt die Reifung befördere, nicht widerlegt hätten. Aber für mich handelte es sich ja gar nicht um letzteres, sondern nur darum, eine Entwicklung von Tyrothrixarten auf der Rinde zu verhindern. Dieses glaube ich aber durch meine Versuchsanordnung vollständig erreicht zu haben, wenn auch der Luftabschluß vielleicht nicht immer ein absoluter war, denn, wie ich das betont habe, war die Rinde frei von Tyrothrixwucherungen. Auf der Rinde, wenn man hier noch von Rinde sprechen kann, sah man noch deutlich die Zeichnung des Käsetuches, die Oberfläche war weiß und war ganz unverändert geblieben; von einer Bakterienentwicklung auf der Oberfläche kann also absolut keine Rede sein, da diese doch sonst sichtbar geworden wäre. Und was war nun das Resultat? Alle diese Käse hatten eine gehörige Reifung durchgemacht und schmeckten wie Emmentaler Käse.

Die geringen Unterschiede, die sie aufwiesen, auf welche Prof. Winkler hinweist, lassen sich leicht z. B. durch Verschiedenheiten im Wassergehalt erklären, sind aber für mich hier ganz irrelevant, da es sich blos darum handelte, zu zeigen, daß die Reifung in der ganzen Käsemasse vor sich geht, ohne daß eine Enzymwirkung auf der Oberfläche stattfindet wie bei Weichkäsen. Ich glaube also, daß aus den erwähnten Versuchen deutlich hervorgeht, daß die Reifung nicht von außen nach innen stattfindet, sonst hätten meine Versuchskäse nicht oder nur sehr schlecht reifen müssen.

2. Das zweite von Prof. Winkler ins Feld geführte Argument ist das folgende:

Bei hohen Temperaturen, wie sie in der frischen Käsemasse eine Zeit lang erhalten bleiben, entwickeln sich die Tyrothrixarten enorm rasch; sie könnten daher in den ersten 24 Stunden schon genügend Diastasen bilden, um den ganzen späteren Reifungsvorgang zu bewerkstelligen. Ich gebe zu, daß dieses eine Hypothese ist, die ein genaueres Studium erfordert. Habe ich doch selber gezeigt, daß in Käsen aus pasteurisirter Milch gewisse verflüssigende Bacillen sich in den ersten Tagen stark vermehren können. In der Winkler'schen Arbeit werden jedoch gar keine Zahlen zur Unterstützung dieser Hypothese angeführt, und doch sollte man, bevor man die Tyrothrixtheorie darauf stützt, den Nachweis dieser Vermehrung der Tyrothrixbacillen leisten. Hier sind also noch weitere Untersuchungen am Platze, aber alle Daten, die ich bis jetzt gesammelt habe, sprechen nicht dafür. Was ich bis jetzt konstatirte, ist eine anfänglich sehr starke Vermehrung des verflüssigenden Kokkus, den ich in früheren Arbeiten schon öfter erwähnt habe, und dessen Teilnahme an der Reifung mir deshalb viel wahrscheinlicher scheint als diejenige der Tyrothrixarten. Gegen eine enorme Vermehrung der letzteren in der allerersten Zeit nach der Herstellung des Käses spricht auch der Umstand, daß man sie später in relativ geringer Zahl findet; was ist denn aus denselben geworden?

Es scheinen mir daher die von Prof. Winkler herangezogenen Argumente noch nicht zu genügen, um die Rolle, welche die Tyrothrixarten bei der Reifung spielen sollen, zu beweisen. Die Anhänger der Tyrothrixtheorie werden sich zwar auf die in Kopczan mit Bac. nobilis erzielten Resultate berufen, für mich genügen sie jedoch noch nicht, da ich denselben zahllose Versuche entgegenhalten kann (man vgl. landw. Jahrb. der Schweiz, 1899, S. 169), in welchen ich konstatirt habe, daß in Käsen aus pasteurisirter Milch die Einimpfung gewisser Milchsäurefermente eine gute Reifung zur Folge hatte, wie nicht blos die chemische Analyse, sondern auch der Geschmack und Geruch zeigten. Prof. Winkler sagt zwar, er könne zu diesen Versuchen kein Vertrauen haben, weil das Pasteurisiren die peptonisirenden Bakterien nicht abtöte und die eingetretene Reifung daher wohl den letzteren zuzuschreiben gewesen sei. Dabei vergisst aber Prof. Winkler, daß stets aus der gleichen pasteurisirten Milch Kontrollkäse gemacht wurden und daß dieselben in den allermeisten Fällen gar nicht reiften, und doch mussten sie die gleichen peptonisirenden Bakterien enthalten haben, wie die mit den Milchsäurefermenten geimpften Käse. Man könnte daher höchstens annehmen, daß vielleicht eine Symbiose dieser beiden Bakterienarten erforderlich sei.

Den Versuchsresultaten in Kopczan könnte ich ferner die sehr günstigen Resultate entgegenstellen, welche Campbell in England und Weinzirl in Amerika bei Benutzung von Milchsäurefermenten-Reinkulturen als „Starter" bei der Käsefabrikation erhalten zu haben angeben.

Ueber Milchuntersuchungen und Milchkontrolle auf Schmutzgehalt.

Von Dr. Oscar Bach, Kinderarzt in Mainz.

(Schluß.)

Bei den Schmutzbestimmungen selbst hielt ich mich anfangs an das Stutzer'sche und Renk'sche Verfahren. Beide beruhen in anbetracht der Unmöglichkeit, Schwebestoffe aus der Milch durch direktes Filtriren zu gewinnen, auf der Erscheinung, daß sich die Schmutzteilchen nach einiger Zeit von selbst zu Boden senken. Renk nimmt zu diesem Zweck einen hohen Cylinder und entfernt nach einigen Stunden durch wiederholtes Abhebern und Neuauffüllen die Milch, um den Schmutz in eine Flüssigkeit zu bekommen, aus der er durch Filtration entfernt werden kann. Nun ist es aber sehr schwierig, so abzuhebern, daß nicht leichte Schwebestoffe mit herausgesaugt werden. Des Weiteren entstehen beim Auffüllen sehr leichte Wirbelbewegungen, die ein neues Zuwarten nötig machen. Schließlich ist es überhaupt sehr langwierig, durch Abhebern und Auffüllen ein Liter Milch und vor allem das beim Stehen aufgerahmte Fett zu entfernen, und eben deshalb sind so vielfache Handgriffe nötig, daß eine Menge Fehlerquellen sich ergeben, die das Verfahren recht ungenau machen.

Nach Stutzer läßt man den Schmutz direkt aus einer Milchflasche in ein mittelst absperrbaren Gummischlauchs angehängtes Reagensrohr sich absetzen, eine Methode, die den Vorteil hat, daß man nur mit der Milchmenge des Reagensglases, das nach zwei Stunden von der Flasche unter Absperrung der darüber stehenden Milch abgenommen wird, zu arbeiten hat. Aber auch hier muß wieder abgehebert und aufgefüllt werden, wobei die oben geschilderten Fehler sich einstellen.

Um all' diese Fehlerquellen zu vermeiden, stellte ich vor ungefähr einem Jahre einen Apparat zusammen, in dem ebenfalls der Milchschmutz durch Absetzen gewonnen wird, wobei man aber nur mit einer ganz geringen, schon verdünnten Milchmenge zu rechnen hat. Der Apparat entsprach ziemlich genau dem, der jetzt in der Arbeit von Baginsky und Sommerfeld von Letzterem veröffentlicht worden ist (Zeitschrift für Krankenpflege 1900, Januar- und Februarheft). Der Apparat bestand aus einem nach unten stark birnförmig ausgezogenen Scheidetrichter, dessen Abflussrohr in ein Becherglas, das wenige Kubikcentimeter Wasser enthielt, eintauchte. Die schwereren Schmutzteilchen setzten sich rasch ab und sammelten sich am Boden des Becherglases an, die leichten aber blieben an der Wand des birnförigen Teiles hängen und fielen auch bei sehr langem Zuwarten nicht herab, ein Fehler, der wahrscheinlich auch dem Sommerfeld'schen Apparat anhaftet.

Der geschilderte Mangel des Apparates veranlasste mich, denselben zu verlassen, und statt dessen benutze ich jetzt einen anderen, (Abb. s. Orig.) der aus einem langen, cylindrischen Rohre besteht, dessen unteres Ende in einen kurzen Konus ausgezogen ist, der an seiner Spitze ein kleines Abflussrohr trägt. Zwei weitere Abflussrohre sind seitlich angebracht, eines in der Mitte des Apparates, das zweite an der Basis des Konus. Die beiden seitlichen Rohre sind durch Schlauch und Quetschhahn, das untere durch ein mit 2 bis 3 kbcm Wasser gefülltes und mittelst luftdicht schließenden Gummistopfens aufgepasstes Reagensrohr abgeschlossen. Der Apparat selbst trägt oben einen eingeschliffenen Stöpsel. Die eingefüllte Milch bleibt 4 bis 5 Stunden stehen, dann lässt man einen Teil der Milch durch das obere seitliche Abflussrohr ab, wodurch das aufgerahmte Fett entfernt wird, und den Rest durch das untere seitliche Rohr. Der Milchschmutz hat sich mittlerweile an dem Boden des Reagensglases angesammelt. Nur ein ganz kleiner Bruchteil sitzt auf dem Konus — es sind die ganz leichten Schwebestoffe — der dann nach Abnahme des Reagensglases durch das untere seitliche Rohr in ein Becherglas gespült werden kann. Die Hauptmenge des Schmutzes findet sich in den 2 bis 3 kbcm Flüssigkeit und wird direkt auf ein getrocknetes gewogenes Filter gebracht und mit heißem Wasser ausgewaschen. Sodann bringt man auch den etwa auf dem Konus verbliebenen und abgespülten Rest auf das Filter, wäscht dasselbe mit Wasser, Alkohol und Aether aus und trocknet es sodann.

Vor dem Einfüllen pflege ich die Milch mit etwas koncentrirtem Ammoniak zu versetzen, wodurch man das Absetzen des Schmutzes erleichtert und die Gerinnung der Milch verhindert.

Dieser letztere Apparat, den jeder Glasbläser leicht anfertigen kann, arbeitet am genauesten, wie ich mich durch Kontrollversuche überzeugt habe, die darin bestanden, dass ich die nach verschiedenen Methoden untersuchte Milch jeweils nachträglich in hohen Cylindern absetzen ließ, wobei sich hier der geringste Rest fand. Letzterer ist allerdings jetzt noch bei keinem Verfahren zu vermeiden. Der Fehler liegt eben darin, dass man den Schmutz durch Absetzen gewinnen muss, wobei Schmutzteilchen von dem gleichen specifischen Gewicht der Milch in der Schwebe bleiben. Bei einem genauen Verfahren müsste man die Milch direkt filtriren, aber eine dazu geeignete Filtermasse für Milch giebt es bis jetzt nicht.

Zum Schlusse bleibt mir noch die angenehme Pflicht, Herrn Dr. J. Mayrhofer, Vorstand des chemischen Untersuchungsamts der Provinz Rheinhessen, in dem diese Arbeit angefertigt wurde, hiermit meinen besten Dank abzustatten für die freundlichst gewährte Förderung bei ihrer Anfertigung.

Eine praktische Methode, um Kuhmilch leichter verdaulich zu machen.

Von Privatdocent Dr. v. Dungern.

Seit langer Zeit ist man bestrebt, die Kuhmilch, die ja für die Kinderernährung von so großer Bedeutung ist, der Muttermilch ähnlicher zu gestalten. Abgesehen von dem Gehalt an schädlichen Mikroorganismen, der bei richtiger Aufbewahrung der Milch durch 10 Minuten langes Kochen derselben beseitigt werden kann (Flügge), unterscheidet sich die Kuhmilch von der Menschenmilch auch durch ihre chemische Zusammensetzung. Die Verschiedenheit lässt sich bekanntlich bis zu einem gewissen Grade durch Verdünnen der Kuhmilch mit Wasser und Milchzuckerzusatz ausgleichen. Noch ähnlicher wird dieselbe der Muttermilch durch etwas komplicirtere Maßnahmen, wie die von Biedert und von Gärtner angewandten, gemacht.

Der wesentlichste Unterschied, der auch bei den genannten Verfahren nur unvollkommen beseitigt wird, besteht aber darin, dass die Kuhmilch mit Magensaft derbe, grobe Gerinnsel liefert, welche dem Eindringen der Verdauungssäfte länger Widerstand leisten, als die feinen, flockigen Niederschläge der Menschenmilch. Die großen Kaseingerinnsel bleiben länger unverdaut im Magen und Darm liegen und geben, wie ganz allgemein angenommen wird, bei empfindlichen Kindern zum Entstehen von Verdauungsstörungen Veranlassung.

Diese schädliche Eigenschaft der Kuhmilch hat man bisher einerseits durch Zusatz von Pflanzenschleimen und Fetten bekämpft, andererseits dadurch zu beseitigen gesucht, dass man das ausgefällte Kasein entfernt oder durch Pankreatin teilweise verdaut hat (Backhaus' Milch, Voltmer's „künstliche Frauenmilch“ u. s. w.). Das erstere Verfahren, das in der Praxis viel geübt wird, bietet den Nachteil, dass die Zusätze von den Säuglingen auf die Dauer meist schlecht vertragen werden. Das Entfernen des Kaseins nimmt der Milch den größten Teil ihres Nährwertes, und die künstliche Verdauung erfordert so viele Kautelen, dass sie für die allgemeine Kinderernährung nicht in Frage kommt.

Die schädliche klumpenförmige Gerinnung des Kuhkaseins im Magen des Säuglings kann nun aber in der einfachsten Weise vermieden werden.

Die Kuhmilch, die vorher gekocht werden kann, wird vor dem Gebrauche wie gewöhnlich auf Körpertemperatur erwärmt und nun mit Labferment*) zur Gerinnung gebracht. Das Gerinnsel kann dann durch Schütteln oder Quirlen fein zerteilt werden, so dass nur noch ganz feine Flocken, wie sie bei der Labgerinnung der Muttermilch entstehen, suspendirt bleiben.

Die so behandelte Milch unterscheidet sich dann in Geschmack und Aussehen nur wenig von der gewöhnlichen Kuhmilch und wird von den Kindern auch gern genommen. Der wesentliche Unterschied ist aber der, dass die fein geronnene Milch im Magen keine groben Gerinnsel mehr bildet und der normalen Säuglingsnahrung daher näher steht als nicht auf diese Weise vorbehandelte Kuhmilch. Versuche, die ich in Gemeinschaft mit Herrn Dr. Pröscher gemacht habe, ergaben, dass dieselbe durch die mit 4 prom. HCl ausgezogenen Fermente des Kälber-, Ziegen- und Menschenmagens mindestens ebenso rasch verdaut wird, wie Menschenmilch, während das Kasein der gewöhnlichen Kuh- und Ziegenmilch in großen Klumpen ausfällt und der Magenverdauung länger Widerstand leistet.

Die Erfahrungen, die bisher bei der Verwendung der feingeronnenen Kuhmilch zur Säuglingsernährung gemacht wurden, entsprechen durchaus den theoretischen Voraussetzungen. Die vorbehandelte Milch wird nach den Beobachtungen von Sanitätsrat Dr. Vömel (Direktor der städtischen Entbindungsanstalt zu Frankfurt a. M.) auch von Säuglingen der frühesten Lebenszeit ausnahmslos gut vertragen. Besonders auffallend zeigte sich der Unterschied grobgerinnender Kuhmilch gegenüber bei einem einjährigen Kinde seiner Privatpraxis, das gewöhnliche sterilisirte Milch regelmäßig ausschüttete, während es die feingeronnene Milch sehr gut vertrug.

Auch Dr. v. Stalewski, Assistent am Hilda-Kinderhospital der Universität Freiburg, hat das Verfahren bei mehreren Säuglingen mit Erfolg angewandt. Es scheint auf diese Weise möglich zu sein, auch Säuglinge der ersten Lebenszeit mit nur wenig oder gar nicht verdünnter Kuhmilch zu ernähren. Eine übermäßige Flüssigkeitszufuhr, welche die Verdauungssäfte verdünnt, kann dadurch vermieden werden. Weitere Versuche werden über diese Frage noch angestellt.

Ebenso wie für die Ernährung der Säuglinge ist die beschriebene Vorbehandlung der Kuhmilch auch für die Krankenernährung von Bedeutung, besonders bei Magenleiden und Infektionskrankheiten, bei denen die Tätigkeit der Verdauungsdrüsen herabgesetzt ist. Die leichte Verdaulichkeit des Kefyrs, mit dem man bei solchen Erkrankungen schon gute Resultate erzielt hat, beruht ja auch auf einer Veränderung des Kaseins, das nach der Gärung mit Magensaft nicht mehr kompakt gerinnt. Nach einigen, wenn auch noch wenig zahlreichen Beobachtungen von v. Stalewski konnte die feingeronnene Milch auch in solchen Fällen verwandt werden, bei denen gewöhnliche Kuhmilch nicht vertragen wurde.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Der Nestor der deutschen Butterhändler, Herr J. W. Seibel in Kiel beging, wie die Nord-Ostsee-Ztg. berichtet, am 7. d. M. seinen achtzigsten Geburtstag. Im Jahr 1821 in Tönning geboren, eröffnete er schon i. J. 1845 in Kiel ein Buttergeschäft, zunächst für Klein-

*) Das Lab, welches der Milch zugesetzt wird, muss natürlich frei sein von giftigen Substanzen und darf keine schädlichen Mikroorganismen enthalten. Auch empfiehlt es sich für die Praxis, das Lab in bestimmter Menge zu verwenden. Dasselbe kann mit dem Milchzucker, der sowieso der Milch zugesetzt wird, verbunden werden

Die Höchster Farbwerke bringen ein derartiges Präparat unter dem Namen „Pegnin“ mit genauer Gebrauchsanweisung in den Handel und sind bereit, für Versuche die nötigen Quantitäten davon kostenfrei abzugeben.

Molkereien, die Kindermilch nach diesem Verfahren herstellen wollen, können Licenzen vom Höchster Farbwerk erwerben.

handel, und gestaltete es allmälig zu einem Groß- und Ausfuhrgeschäft um. Damals ging viel dänische Butter über Kiel nach England. Nach 1864 begannen die Dänen sich selbständig zu machen. Seibel musste sich mehr und mehr auf schleswig-holsteiner Butter beschränkt sehn und errichtete als geschäftlichen Ersatz für die entgangne dänische eine Anlage zu Butterverpackung in Blechbüchsen und eine Margarinefabrik. Mitinhaber der Firma ist jetzt Seibels zweiter Sohn August, belgischer Vicekonsul zu Kiel. Herr Seibel selbst aber nimmt noch immer eifrig an der Geschäftsleitung teil und bekleidet überdies etliche Ehrenämter. Möge seine Jugendfrische ihm noch lange bewahrt bleiben!

Herabsetzung der Milchverkaufspreise in Berlin. Die berliner Milchhändler scheinen ihrer Sache in dem Kampf gegen die Milchlieferanten ziemlich sicher zu sein. Die am 1. Oktober eingetretene Milchpreiserhöhung wurde von vornherein nur von einem Teil der Händler durchgeführt, allmählich wurde die Zahl der Händler, die zum alten Preise verkauften, immer größer und jetzt hat, was von grundsätzlicher Bedeutung ist, auch die große Bolle'sche Molkerei den Milchpreis in jenen Stadtteilen, wo sie mit großer Konkurrenz zu rechnen hat, auf 18 Pfg. ab Verkaufswagen herabgesetzt. Die Kosten des berliner Milchkriegs bezahlen demnach die Milchhändler bei den erhöhten Einkaufspreisen der Milch zunächst zum größten Teil aus ihrer Tasche.

Die Maul- und Klauenseuche ist in der zweiten Hälfte des verflossenen Jahres erheblich zurückgegangen. Am Schlusse des Jahres waren in Preußen noch 213 Gemeinden mit 397 Gehöften verseucht, während in den Jahren 1898 und 1899 am 31. December je 475 und 2372 verseuchte Gemeinden mit 6395 und 1168 Gehöften gezählt wurden. Beim Beginn des neuen Jahres waren die Regierungsbezirke Danzig, Frankfurt, Hannover, Stade, Aurich, Münster, Minden, Arnsberg und Wiesbaden ganz seuchenfrei, in 17 Regierungsbezirken waren weniger als 10, in 7 Bezirken 10 bis 16 und nur in Potsdam und Magdeburg mehr, nämlich 79 und 140 verseuchte Gehöfte vorhanden. Auch in den übrigen Bundesstaaten hat die Seuche bedeutend abgenommen.

Kammergerichts - Entscheidung betreffend Sonntagsentheiligung durch Ausfahren von Milch während der Zeit des Hauptgottesdienstes. Ein Milchkutscher der Milchkuranstalt Magdeburg war wegen Sonntagsentheiligung bestraft worden, weil er an einem Sonntag, während des Hauptgottesdienstes, Milch ausgefahren hatte. Das Urteil wurde vom Kammergericht unter folgender Begründung lt. D. Landw. Presse bestätigt:

Der Vorderrichter hat festgestellt, dass der Angeklagte am 27. August 1899, an einem Sonntage, vormittags bis in die Zeit des Hauptgottesdienstes hinein, in Magdeburg auf einem Milchwagen Milch an die Kunden seines Dienstherrn, des Milchkuranstaltsbesitzers B., ausgefahren hat. Der Vorderrichter hat den Angeklagten aufgrund dieser Feststellung wegen Uebertretung der Präsidialverordnung vom 23. April 1896 bestraft. — Die Rechtsgiltigkeit der fraglichen Oberpräsidialverordnung unterliegt keinem Bedenken. Ihre materielle Giltigkeit gründet sich auf den § 366 Ziff. 1 Str.-G.-B. bezw. die Allerh. Kabinettsordre vom 7. Februar 1837. Eine aufgrund der angegebenen Bestimmungen erlassene Verordnung ist allerdings nur dann giltig, wenn sie Handlungen verbietet, welche geeignet sind, die Feier der Sonn- und Festtage, die äußere Heilighaltung derselben, zu stören. Diese Grenzen überschreitet die fragliche Oberpräsidialverordnung nicht. Die in Ziff. 1 a. a. O. bezeichneten Handlungen sind sämtlich geeignet, die äußere Heilighaltung der Sonn- und Festtage zu stören. Die Feststellung des Vorderrichters allein, dass das Herumfahren des Angeklagten geeignet war, Aufsehen zu erregen, würde allerdings nicht ohne weiteres ausreichen, um gegen den Angeklagten die §§ 1 und 16 a. a. O. zur Anwendung zu bringen, da Handlungen sehr wohl Aufsehen erregen können, ohne dass sie die äußere Heilighaltung der Sonn- und Festtage stören. Der Vorderrichter hat aber außerdem noch festgestellt, dass der Angeklagte, indem er auf einem Milchwagen Milch ausgefahren hat, eine öffentlich bemerkbare gewerbliche Arbeit ausgeübt hat, und diese ohne Rechtsirrtum getroffene Feststellung rechtfertigt die Anwendung der §§ 1 und 16 a. a. O. — Mit Recht hat auch der Vorderrichter angenommen, dass die Ausnahmen des § 2 Ziff. 1 und 2 a. a. O. hier nicht Platz greifen. Dass es sich im vorliegenden Falle nicht um eine Arbeit handelt, welche im öffentlichen Interesse unverzüglich vorgenommen werden musste, hat der Vorderrichter, welcher sich auf die Ausführungen des ersten Richters bezieht, zutreffend ausgeführt. Auch die Ausnahme des § 2 Ziff. 2 a. a. O. liegt nicht vor. Allerdings konnte dem Vorderrichter darin nicht beigetreten werden, dass unter den Arbeiten, die zur Befriedigung der Bedürfnisse des häuslichen Lebens vorgenommen werden müssen, nur solche Arbeiten zu verstehen sind, die innerhalb der Häuslichkeit selbst verrichtet werden. Vielmehr sind unter den im § 2 Ziff. 2 gedachten Arbeiten solche zu verstehen, die jemand zur Befriedigung seines eigenen Bedürfnisses im häuslichen Leben selbst vornimmt oder durch einen Bediensteten vornehmen läßt. Von einer solchen Arbeit kann bezüglich des Angeklagten keine Rede sein. — Es könnte nun vielleicht noch die Ausnahme des § 4 Ziff. 6 a. a. O. infrage kommen: „Der Transport von Lebens- und Genussmitteln . . . . während der für den Handel mit diesen Gegenständen freigegebenen Stunden." Ein Transport eines Lebens- und Genussmittels liegt hier vor. Die Ausnahme des § 4 Ziff. 6 aber greift gleichwohl nicht Platz, weil der Transport zur Zeit des Hauptgottesdienstes stattgefunden hat, also zu einer Zeit, zu der der Handel mit diesen Gegenständen nicht freigegeben war.

Die Verurteilung des Angeklagten ist daher zu Recht erfolgt.

Gewissenlose Anpreisung von Margarine. Es scheint, so schreibt die Deutsche Tageszeitung, als ob in unserer Zeit der Surrogate die Fabrikanten derselben ohne die Behauptung, dass die Surrogate besser seien als die Stoffe, für welche sie Ersatz bieten sollen, nicht mehr auskommen zu können glauben. Ein verständiger Mensch wird natürlich auf derartige Reklamen nicht hineinfallen, aber leider kann man nicht erwarten, dass namentlich die gedankenlose Menge der Großstädte gegen solche falsche Behauptungen, die eigentlich durch das Gesetz verboten und unter Strafe gestellt sein müssten, die erforderliche Widerstandskraft entwickeln wird. Ganz besonders hat sich seit ihrem Bestehen die Margarinefabrikation durch eine skrupellose Anpreisung ihrer Erzeugnisse ausgezeichnet und wir haben oft genug Gelegenheit gehabt, auf Ausschreitungen nach dieser Richtung hinzuweisen. Neuerdings wenden sich die Margarinefabriken vielfach direkt an die größeren Verbraucher und suchen auf diese Weise die Butter zu verdrängen. Sie glauben augenscheinlich auch an die Unkenntnis von Personen, von denen sie eine solche gar nicht voraussetzen können, wo sie im Gegenteil reiche Erfahrung und große Einsicht vermuten müssen. Sonst würde es nicht zu erklären sein, dass die Firma „Aelteste Margarine-Werke", Schmalzraffinerie Benedikt Klein in Köln-Ehrenfeld in einem Briefe an einen Major, dem eine Probe der Margarine „Sensation" übersandt wird, behauptet, die „sogenannte" Naturbutter, welche die Herren Kantinenpächter zu 92 bis 93 Pfg. bis 1 Mk. kaufen, sei auf alle Fälle nicht einwandfrei und mit guter, reiner Margarine nicht zu vergleichen, was Wohlgeschmack, Aroma und Nährwert anbelange! Der betreffende Herr teilt dann dem Major mit, dass er seit kurzem eine Margarine fabricire, welche in jeder Beziehung der feinsten Naturbutter mindestens ebenbürtig sei. Die Hoffnung des Herrn Klein, dass der betreffende Major von der Ueberlegenheit der Margarine über Naturbutter nach diesem Schreiben völlig überzeugt sein und nunmehr dafür Sorge tragen werde, dass seine Soldaten von jetzt ab „Sensation" auf das Kommissbrot schmieren müssen, ist nicht in Erfüllung gegangen und wir hegen den Wunsch, dass im allgemeinen die Militärverpflegung von jeder Anwendung derartiger Surrogate sich freihalten möge, wie wir denn auch nicht glauben, dass Margarine in erheblichem Maße in Kantinen zur Verwendung gelangt. Wo dies geschieht, handelt es sich sicher nur um Fälle, in denen eine nicht genügende Aufmerksamkeit dem Kantinenwesen gewidmet wird. Dass in der Menage selbst Margarine verwendet wird, halten wir für vollkommen ausgeschlossen, aber es wäre wünschenswert, dass vonseiten des Kriegsministeriums von Zeit zu Zeit in Erinnerung gebracht werde, welche Grundsätze für die Verpflegung der Soldaten maßgebend sein und bleiben müssen.

Schweiz.

* **Eine seltsame Rechtsauffassung** hat, wie der Schweiz. Bauer berichtet, die Verwaltungsbehörde des Amts Trachselwald bekundet, als sie die Gesellschaftskäsereien des Amtsbezirks, die ihr Butterfass mit Wasserkraft betreiben, unter das Gewerbegesetz stellen, d. h. zu Lösung eines Gewerbescheins nötigen wollte. Eine Käsereigesellschaft trug auf richterliche Entscheidung an und wurde freigesprochen.

Niederland.

* **Holland in Nöten.** In Belgien ist am 1. Januar das neue Butterschutzgesetz inkraft getreten, wonach Butter mit weniger als 25 kbcm flüchtigen Fettsäuren (Reichert-Meißl-Zahl) nicht als Naturbutter angesehn werden soll. Da nun die niederländische Butter während eines großen Teils des Jahrs, im Herbst, einen geringern Gehalt an flüchtigen Fettsäuren hat, so ist sie so lange von der Ausfuhr nach Belgien ausgeschlossen. Anfragen in London, ob man solche Butter nicht dort annehmen wolle, sind abschläglich beschieden worden. Wo nun hin mit der niedergradigen Butter? — Wahrscheinlich nach Deutschland, und wenn dabei etwa zufällig hin und wieder ein Tönnchen gleich niedergradige Margarine-Mischbutter dazwischen geraten sollte, so wird man sie nicht engherzig zurückziehn. Daran, so scheint es, wird man sich in Deutschland gewöhnen müssen.

Maschinen und Geräte.

Neue Milchpipette mit durchaus genauer Einstellung der abzumessenden Flüssigkeit, besonders geeignet für Milch bei den Massenfettbestimmungsverfahren nach Gerber u. Babcock. D. R. G. M.

Die Handhabung nebenstehender Pipette ist kurz folgende:

Man saugt die abzumessende Flüssigkeit so lange an, bis dieselbe in das, den Endteil der eigentlichen Pipette umgebende Ueberlaufsammelgefäß zu fließen beginnt, und schließe die Pipette dann sofort ab, indem man den Zeigefinger oder den Daumen auf die Gummikappe drückt. Der Ausfluss geschieht nach Loslassen des auf der Gummikappe ruhenden Fingers.

11 ccm D.R.G.M. 10 ccm

Fig 1. Fig. 2.

Bei Pipetten ohne Abflussrohr (Fig. 1) geschieht die Entleerung des Ueberlaufgefäßes durch die Saugröhre. Die Pipette ist überaus einfach, sie ist leicht zu handhaben und sichert genaues Abmessen auch in der Hand des Ungeübten. Da das obere Ende der Pipette in eine Kapillare ausgezogen ist, sind auch Fehler, die durch Bildung von Luftblasen unter der Gummikappe entstehen könnten, ausgeschlossen.

Diese Messvorrichtung wird Interessenten von der Firma A. W. Kaniß, Wurzen i. S. 8 Tage auf Probe geliefert. Der Preis der Pipette ist 2 Mk. 50 Pfg.

Versuche mit dem Schreiber'schen Kiesmilchfilter Nr. 00 hat Dr. H. Tiemann im Milchwirtschaftlichen Institute zu Wreschen angestellt, über die er im Landwirtschaftl. Centralblatt für Posen 1901 Nr. 2 berichtet:

Zu diesen Versuchen, deren Ergebnisse a. a. O. tabellarisch übersichtlich zusammengestellt worden sind, wurde vom Herrn Verf. das Filter der neueren verbesserten Form der Firma Scheller u. Schreiber, Halle, benutzt. Dasselbe besteht aus 2 übereinanderstehenden mit Kies gefüllten Gefäßen, welche durch ein seitlich angebrachtes und mit Verschraubungen versehenes Rohr in Verbindung gesetzt werden. Der Kies lagert im oberen Gefäße in einem besonderen, mit durchlöchertem Boden versehenen Behälter, im unteren Gefäße auf einer mit kleinen Löchern versehenen und etwas vom Boden entfernten herausnehmbaren Blechscheibe. Das obere Gefäß wird durch ein besonderes Sieb abgeschlossen. In diesem Apparate durchfließt die oben eingegossene Milch den gröberen Kies des oberen Gefäßes von oben nach unten, den feineren Kies des unteren Gefäßes vermittels des Verbindungsrohres von unten nach oben und fließt durch ein am oberen Rande des unteren Gefäßes angebrachtes Rohr ab. Zur Entfernung der nach der Filtration noch im unteren Gefäße befindlichen Milch dient ein am Boden des unteren Gefäßes angebrachter Hahn. Der Verf. bemerkt hierzu, dass bei dieser Entleerung des unteren Gefäßes immerhin die Gefahr besteht, dass geringe Mengen von Schmutzteilchen wieder mit herausgerissen werden, auch befinden sich am Boden des oberen Gefäßes geringe Mengen Milch, die erst durch Neigen des Filters entfernt werden konnten. Dieser letztere Uebelstand dürfte sich aber dadurch, dass der Boden des oberen Gefäßes eine leichte Neigung bekommt, beseitigen lassen. Ebenso wurden bei dem stärkeren Durchfließen der Milch hin und wieder Kiesteilchen mit hindurchgerissen. Die Anbringung einer kleinen durchlochten Scheibe an der Ausflussöffnung dürfte auch dies verhindern.

Die Versuche wurden nun in der Weise ausgeführt, dass eine bestimmte Menge Milch genau abgewogen und nun die Gesammt-Durchlaufszeit derselben, die Durchlaufszeit durch das Filter, die Durchlaufszeit in der Minute und Ende des starken Durchlaufens der Milch festgestellt wurde. Auch wurde in verschiedenen Fällen die nach der Filtration im unteren Gefäße zurückbleibende Milchmenge bestimmt. Die hierbei gewonnenen Zahlenwerte für die Durchlaufszeiten unterlagen naturgemäß erheblichen Schwankungen, abhängig von dem verschiedenen Druck der Milchsäule, obgleich der Versuchsansteller bestrebt war, durch beständiges Nachfüllen den Druck so viel als möglich auf gleicher Höhe zu erhalten.

Die Leistungsfähigkeit betrug bei Anwendung von 150 kg Milch bei einer mittleren Durchlaufszeit von rund 21 Minuten 428,5 kg in der Stunde, bei einer Milchmenge von 100 kg und einer mittleren Durchlaufszeit von 12,4 Minuten 483,9 kg in der Stunde. Es ist hierbei die zur Entleerung des unteren Gefäßes notwendige Zeit mitgerechnet. Die Entleerung des Filters nimmt außerordentlich viel Zeit in Anspruch und fällt daher bei Berechnung der Leistungsfähigkeit bei einer geringeren Milchmenge erheblicher ins Gewicht als bei einer größeren. Um daher unter Berücksichtigung dieses Umstandes die Leistungsfähigkeit des Kiesfilters zu ermitteln, wurde während des starken Laufens die genau in einer Minute durchfließende Milchmenge aufgefangen, und das Gewicht derselben bestimmt. Das Gewicht derselben zeigte unbedeutende Schwankungen und betrug im Mittel 13,15 kg. Es würde demnach die höchste erreichbare Leistungsfähigkeit des Filters in der Stunde 792 kg betragen.

Was nun die Prüfung auf Reinigungsfähigkeit der Milch betrifft, so wurde in der Weise verfahren, dass von der zu verwendenden Milchmenge vor der Filtration und nach der Filtration nach gründlicher Durchmischung die zur Bestimmung des Schlammgehaltes notwendige Menge Milch abgenommen wurde. Der Gesammtschmutz der betreffenden Milchmenge wurde aus dem Rückstande auf dem oberen Siebe und dem Milchschlamme der ursprünglichen unfiltrirten Milch gewonnen. Die erhaltene Menge des Schlammschmutzes der filtrirten Milch von dem Gesammtschmutzgehalte der unfiltrirten Milch abgezogen, ergab die Reinigungsfähigkeit des Kiesfilters. Sämmtliche gefundenen Zahlen wurden, um Vergleichswerte zu haben, auf 100 kg Milch umgerechnet. Die Ermittlung des Schlammschmutzgehaltes erfolgte nach der Eichloff'schen Methode,*) in einigen Fällen durch Kombination der Renk-Stutzer'schen**) und Eichloff'schen Methode.

Die erhaltenen Zahlenwerte lassen erkennen, dass durch die Filtration mittels genannten Kiesfilters von dem Gesammtschmutze rund 60 Proc., von dem ursprünglichen Schlammschmutze der unfiltrirten Milch rund 49 Proc. entfernt werden.

Der Vorteil der Kiesfilter gegenüber den gewöhnlichen Sieben würde demnach darin bestehen, dass von denselben eine größere Menge des einmal hineingelangten Schlammschmutzes zurückgehalten wird.

Ferner wurde in fünf Versuchen der Einfluss festzustellen versucht, welchen die Filtration der Milch durch gen. Kiesfilter auf den Bakteriengehalt der filtrirten Milch ausübt, mit anderen Worten, ob eine Verminderung des Bakteriengehaltes, resp. des Gehaltes an Mikroorganismen stattfindet. Zu diesem Zwecke wurden die Gefäße mit heißer Sodalösung ausgebrüht und letztere durch Nachspülen mit kochendheißem Wasser entfernt. Der Kies wurde wie bei allen anderen Versuchen mit heißem Sodawasser und gewöhnlichem Wasser gereinigt und in dem Backofen der Molkerei, in welchen er noch im feuchtem Zustande in besonderen irdenen Gefäßen hineingebracht wurde, sterilisirt. Die Gefäße wurden noch ziemlich heiß aus dem Ofen herausgenommen und mit Asbestdeckeln, um Verunreinigungen zu vermeiden, bedeckt. Kurz vor dem Versuche wurde dann der erkaltete Kies in die Filtrirgefäße gegeben. Zur Bestimmung des Keimgehaltes wurden Proben der unfiltrirten und filtrirten Milch abgenommen. Es wurde hierbei unter den üblichen Vorsichtsmaßregeln, soweit sich dieselben bei Filtration einer so großen Milchmenge einhalten ließen, verfahren. Bei einigen Vorversuchen waren zur Auszählung der Platten Verdünnungen von 1 : 10 000 angewendet worden. Da sich hierbei infolge des hohen Keimgehaltes die Auszählung nicht ordentlich ermöglichen ließ, so wurden bei den eigentlichen Versuchen Verdünnungen von 1 : 1 000 000 unter Verwendung von 1 ccm Milch auf 1000 ccm steriles Wasser in üblicher Weise angelegt und die ganze Platte ausgezählt. Es wurden Doppelbestimmungen ausgeführt und zeigen die aufgeführten Zahlen mittlere Zahlenwerte.

Die Zahlenwerte schwankten bei unfiltrirter Milch zwischen 49 bis 166 Millionen im Kubikcentimeter, bei filtrirter Milch zwischen 46 bis 168 Millionen. In einem Falle hatte bei filtrirter Milch, wenn man dies nicht als eine Zufälligkeit ansehen will, eine geringe Anreicherung, in allen übrigen Fällen eine geringfügige Verringerung stattgefunden, so dass der Verfasser mit Recht sagen kann, eine nennenswerte Veränderung des Bakterien- resp. Mikroorganismen-Gehaltes der Milch ist durch Filtration nicht bewirkt worden. Der Herr Verfasser sagt zum Schluss:

„Unser Urteil über das Schreiber'sche Kiesfilter muss dahin lauten, dass die angegebene Leistung von 300 kg in der Stunde voll und ganz erreicht wurde, und dass bei Benutzung desselben im Mittel rund 60 Proc. des vorhandenen Milchschmutzes entfernt werden konnten.

Im allgemeinen würden wir wegen der Anreicherungsgefahr der Milch mit Mikroorganismen raten, in erster Linie das Augenmerk auf Reingewinnung der Milch zu richten und nur die Siebe und Filter, mögen dieselben heißen wie sie wollen, als Aushilfsmittel bez. Unterstützungsmittel zu betrachten."

*) Zeitschrift der Nahrungs- und Genussmittel u. s. w. Oktober 1898.
**) Med. Wochenschrift, München 1891. Nr. 6 u. A. Stutzer: Die Milch als Kindernahrung. Bonn 1895.

Unterrichtswesen.

Eine preußische Molkereischule im achtzehnten Jahrhundert. Ueber frühe Fürsorge preußischer Könige für die Milchwirtschaft berichtet das Osthavelländische Kreisblatt wie folgt:

Das große havelländische Luch, ursprünglich eine der wildesten Sumpfstrecken in der Mark, in dem nur einige wenige Sandhügel, sogenannte Horste, festen Boden boten, wurde unter Friedrich Wilhelm I. urbar gemacht. Im Jahre 1718 begann man mit der Entwässerung, 1719 waren schon 1000 Mann an der Kanalisirung tätig, selbst die Soldaten mussten helfen. Holländische Werkführer leiteten die Arbeit, die etwa 1725 beendet war. Auf dem alten Sumpflande entstand eine holländische Meierei, das Amt Königshorst, und erhob sich unter der Leitung einer holländischen Meierin bald zu einer förmlichen Hochschule für Butterei und Käserei. Die Beamten der kurmärkischen Aemter waren verpflichtet, jährlich eine Anzahl Bauerntöchter für Königshorst als Schülerinnen zu dingen. Die Lehrzeit dauerte zwei Jahre, dann machte die Magd das Meisterstück. Ohne Hülfe der Holländerin hatte sie eine Probe Butter zu bereiten, die der König selber prüfte. War sie gut ausgefallen, so erhielt das Mädchen eine Aussteuer von 100 Talern. Von dieser Butterprobe rührt die sprichwörtliche Angst junger Mädchen her, die Butter anzuschneiden, da sie sonst keinen Mann bekämen. War nämlich der König mit der Probe nicht zufrieden, so musste das Mädchen einen Kreuzschnitt in das Butterstück machen, zum Zeichen, dass sie die Probe nicht bestanden habe. Mit den 100 Talern Aussteuergeld war es dann vorläufig vorbei. Bis zu seinem Tode hat Friedrich Wilhelm I. die Butterprobe in Königshorst nicht versäumt. Friedrich II. benutzte die Ländereien mehr zur Viehzucht, 1780 stellte er die „ordentliche Akademie des Buttermachens" wieder her. Von Königshorst aus nahm die Butterei der Marken einen neuen Aufschwung. Die Schülerinnen verwerteten, was sie gelernt hatten, im eigenen Haushalt und lehrten es wieder ihre Kinder, und so buttert man denn noch heute in unzähligen Dörfern nach alter Königshorster Art. Die Horstbutter selbst aber gilt dem Feinschmecker als Perle aller Meierkunst.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Tod infolge Genusses von Milch maul- und klauenseuchenkranker Kühe. Die „Wiener Landwirtschaftliche Zeitung" berichtet folgendes: Im Jahre 1898 starben am gleichen Tage die beiden Kinder des Grafen H. im Alter von $1^1/_2$ und 3 Jahren unter Vergiftungserscheinungen. Daraufhin wurde die Erzieherin dieser Kinder beschuldigt, dieselben vergiftet zu haben. Die von Gerichts wegen eingeleitete fachmännische Untersuchung hat aber ergeben, dass der Tod der Kinder auf den Genuss von Milch von an Maul- und Klauenseuche erkrankten Kühen zurückzuführen ist, weshalb die Untersuchung gegen die Erzieherin eingestellt werden musste.

* **Ueber den Einfluss, welchen dem Futter der Milchkühe zugesetztes Oel auf den Milchertrag und die Beschaffenheit der Butter ausübt,** stellte J. L. Hills an der landw. Untersuchungsanstalt zu Burlington, Vermont, mehrfältige Versuche an. Das Oel wurde teils im gewöhnlichen Zustand, teils in einer Flüssigkeit fein verteilt, dem Futter zugefügt, das aus Heu, Silofutter, Kleie und Maismehl bestand. Auf gleiche Mengen verzehrter Trockenmasse bezogen, bewirkte der Oelzusatz eine Steigrung der Milchmenge von 3 bis 9 Proc. Die Menge der Gesammt-Trockenmasse der Milch wurde durch Baumwollsamenöl um 2 bis 15 Proc., durch Leinöl um 2 Proc., durch Maisöl dagegen gar nicht erhöht. Die feine Verteilung des Fetts in einer Flüssigkeit bewirkte keinen Unterschied.

In jedem Fall wurden durch Oelfüttrung die flüchtigen Fettsäuren des Butterfetts vermindert, die Jodzahl erhöht, mehr durch Mais- und Leinöl, als durch Baumwollsamenöl. Letztres dagegen erhöhte den Schmelzpunkt des Butterfetts. Die Butter war nach Füttrung von Baumwollsamenöl hart, aber von ganz gutem Geschmack, nach Füttrung von Leinöl sehr weich und von öligem Geschmack, nach Füttrung von Maisöl ebenfalls weich, jedoch sonst von gewöhnlicher Güte.

Die Ergebnisse der Versuche sprechen für einen unmittelbaren Uebergang des Futterfetts in das Milchfett.

Die Milch wurde durch die Entrahmung und die Ausbuttrung an Butterfett nach Füttrung von Baumwollsamenöl mehr erschöpft, als nach Füttrung der beiden andern Oele.

Experim. Stat. Rec. XII, S. 285.

* **Wieviel Kühe kann ein Mann oder eine Frau täglich melken?** Bei täglich zwei Melkzeiten wird eine Melkung von jedesmal 20 Kühen, von denen 7 bis 9 in 1 Stunde gemolken werden und etwa 36 l. Milch geben, als eine gute Leistung angesehn.*) Diese Leistung ist, laut einer Mitteilung in New-Zeal. Dairym., ungefähr in doppelter Höhe übertroffen worden von einem neuseeländischen Farmer und seiner Frau, die zusammen ohne jede andere Hilfe, als, wie es spaßig heißt, diejenige eines zwanzig Monat alten Kindes, eine Herde von 79 Milchkühen zweimal melkten. Zu Bestätigung der Tatsache wird angeführt, dass der Mann im Durchschnitt täglich 2000 Pfd. (= rund 900 kg) Milch an die Molkerei abliferte, ohne 1 Penny Lohn in seiner Wirtschaft gezahlt zu haben.

*) Vgl. Arbeiten der D. L.-G. Heft 37, S. 59/63.

Ueber den Kumysbacillus. Von D. Schipin. In Kumys wurde neben Saccharomyces und Bac. acidi lactici ein besonderer Bacillus stets in großen Mengen beobachtet, der aber bisher nicht in Reinkultur gezüchtet wurde, und über dessen Bedeutung für die Kumysgärung daher noch einige Zweifel herrschen. Es zeigte sich, dass bei Abschluss von Sauerstoff die Züchtung gelingt, am besten in Wasserstoff-, nicht in Kohlensäure-Atmosphäre. Er gedeiht vornehmlich auf saurer und Zuckergelatine, die er nicht verflüssigt. Kuhmilch bringt er bei höherer Temperatur ohne Abscheidung von Molken zur Gerinnung. Das Temperaturoptimum liegt zwischen 20° und 30°, bei 0° erleidet der Bacillus keinen merklichen Schaden, während er bei 57° nach $^1/_2$ Std., bei 60° nach 10 Min. getötet wird. Er entwickelt Gase, von welchen bei Züchtung in Stutenmilch Kohlensäure, kein Schwefelwasserstoff nachgewiesen wurde. Gärungsversuche in Stutenmilch mit Reinkulturen der 3 Bakterienarten für sich und in Mischung führten zu der Erkenntnis, dass der Kumysbacillus Milchzucker unter Milchsäure- und Alkoholgärung zersetzt, und dass er auch Eiweiß zu peptonisiren vermag, dass er bei der Kumysgärung die Hauptrolle spielt, dass er aber seine Wirkung erst entfaltet, wenn durch die beiden anderen günstige Bedingungen für seine Entwicklung geschaffen wurden. (Centralbl. Bakt. 1900. [II.] 6, 775 d. Chem.-Ztg.)

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 19. Januar 1901. Die neue Notirungsweise erschwert zunächst noch vielfach das Verhältnis zwischen Molkereien und Händlern, da erstere sich nur sehr schwer von den geliebten Ueberpreisen entwöhnen können. Mancher Molkereiverwalter, dem die Preislage als solche gleichgiltig ist, dem aber die Ueberpreise gelegen waren, weil sie seine Stellung befestigten, ist der neuen Notirung überhaupt abhold, wie auch in gewissen Händlerkreisen die Liebe dafür nicht groß ist. Es kann aber nicht zweifelhaft sein, dass die Notirung in der jetzigen Weise zum Segen aller Teile wird durchgeführt werden und die Missgünstigen werden sich wohl oder übel damit befreunden müssen. Der Geschäftsverlauf war in dieser Woche infolge matter Berichte aus dem Auslande und auch etwas größerer Ankünfte ruhig; es musste billiger als bisher verkauft werden, ohne das die Eingänge geräumt wurden. Der hamburger Markt liegt sehr flau.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 18. Januar 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 107 Mk.
Hamburg	bis 103 „

Für hochfeine Butter werden höhere Preise bezahlt.

Berlin, 18. Januar 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das Geschäft war in dieser Woche so außerordentlich schwach, dass eine weitere Warenanhäufung stattfand, und Preise wieder nach unten tendirten. Die Notirung giebt nun leider in ihrer jetzigen Form einen schlechten Anhalt über die Geschäftslage, denn in Wirklichkeit war trotz des Tagpreises von 114 Ware zu 108 dringend und vergebens angeboten. Es leuchtet daraus auch weiter hervor, welch' thörichte Forderung es vom Producenten ist, aufgrund der höchsten Notiz Abrechnung zu verlangen und welcher Kategorie die Kaufleute sein müssen, die derartige Versprechungen machen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Hamburg, 18. Januar 1901. (Telegramm von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission Vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse für die Woche vom 12. bis 18. Januar 1901. Ia Qualität M. 103—115, IIa Qualität M. 98—102.

Tendenz: Ruhig.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 17. Januar 1901. Butter: I. Klasse 97—103 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Matt.

Berlin, den 19. Januar 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 13. bis 19. Januar 1901.

				16. Januar	19. Januar
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	107—114	106—114
do.	do.	IIa	„ „ „	— — —	— — —
do.	do.	IIIa	„ „ „	— — —	—
do.	do.	Abfallende	„ „	— — —	—
Landbutter: Ia. Preußische			„ „	— — —	— — —
				Tendenz: Ruhig.	Flau.

Käse:

Schweizer, Emmenthaler	M. 80—87	Holländer	M. 70—80
„ Bayrischer	„ 63—68	Limburger	„ 33—36
„ Ost- u. Westpr. Ia	„ 58—75	Quadratmagerkäse Ia .	„ 24—27
„ do. IIa	„ 50—60	do. IIa .	„ 18—22

Berlin, 18. Januar 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 109—114, IIa M. 104—108, IIIa M. 96—102, Landbutter M. 85 bis 90.

Marktlage: Zufuhren in Butter reichlich, Geschäft ruhig. Geschäft in Käse leblos.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,40—2,60, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 16. Januar 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1\frac{3}{4}$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 4 Drittel zu 109, 5 Drittel zu $108\frac{1}{2}$, 13 Drittel zu 108, 2 Drittel zu $107\frac{1}{2}$, 26 Drittel zu 107, 2 Drittel zu $106\frac{1}{2}$, 14 Drittel zu 106, 23 Drittel zu 105, 7 Drittel zu $104\frac{1}{2}$, 12 Drittel zu 104, 5 Drittel zu $103\frac{1}{2}$, 13 Drittel zu 103, 4 Drittel zu $102\frac{1}{2}$, 16 Drittel 102, 29 Drittel zu 101 M. Zusammen 1. Klasse 175 Drittel zu 104,56 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 25 Drittel zu 100 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 17. Januar 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung wurde nur um 3 Mark, also auf 125 Mk., ermäßigt, trotzdem der Schlussmarkt noch mehr abflaute und auf keinem Lager die Vorräte geräumt werden konnten. Die neuen Zufuhren zeigten eine Zunahme der Produktion; außerdem wurde uns aber von allen inländischen Plätzen und fremden Molkereien so viel Ware angeboten, dass die Stimmung hier, wenn überhaupt möglich, noch verzagter wurde, und die Forderungen schon mit Beginn der Woche weiter reducirt werden mussten. Da das Inland als Abnehmer demnach nicht in Frage kommen konnte, so war man einzig und allein auf den Export angewiesen und hoffte auf nennenswerte Aufträge. Aber auch hier kamen die Enttäuschungen. Schon in den letzten Wochen wurden den englischen Märkten von allen Seiten Konsignationen zugeführt; dass dieselben auch dort die weitere Kauflust einschränken mussten, war nur zu natürlich. Die englischen Berichte lauteten denn auch sehr ruhig, man meldete Verkäufe, die sich 10—15 sh niedriger stellten als in der Vorwoche, ja, von einzelnen Plätzen wurde direkt berichtet, dass der Markt einfach zusammengebrochen sei, und die vorwöchentlichen Ankünfte nicht geräumt werden konnten. Es sind daher die Aussichten, von dort Aufträge zu erhalten, äußerst gering, jedenfalls mussten unsere Offerten sehr niedrig gestellt werden. Auch unsere Detaillisten klagen über einen sehr geringen Absatz. Tritt nun auch dieser Umstand fast immer nach gehabten Festen ein, so macht sich derselbe bei der augenblicklichen allgemeinen Lage des Marktes doppelt unangenehm fühlbar.

In den ersten Tagen der Woche, als noch nicht die schlechteren englischen Berichte vorlagen, kamen hier noch einzelne Käufe mit 108—110 Mk. zum Abschluss, heute wird auf allen Lägern noch feinste Ware mit 103 bis 105 Mk. angeboten. Dass Kopenhagen einen Rückgang von 6 Kr. (notirt 103 Kr. = 116 Mk.) meldete und die Tendenz mit flau bezeichnet hatte, war erwartet. Jedenfalls kann die Kommission die Notirung morgen um 10 Mk. zurücksetzen, ohne daß ihr Princip dadurch eine Einbuße erleidet.

Hamburg, den 17. Januar 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 63—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 55 bis 57, sekunda M. 48—52, prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Hamburg, Grimm, den 11. Januar 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 113—125, II. Klasse M. 107—112 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara.

Tendenz: Ruhig.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 100—106. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 75—85. Livländische u. Russische frische Meierei-Butter, unverzollt M. 80—95. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 82—86. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Halle, den 17. Januar 1901. Bericht von Gebr. Rößler. In den ersten Tagen der vergangenen Berichtswoche war das Geschäft flott, flaute aber dann mehr und mehr ab. Die Eingänge wurden größer, und wird wohl eine weitere Ermäßigung der Preise notwendig werden. Andernfalls dürften Läger entstehen, da an Bedarf vorläufig noch nicht zu denken ist und für Meinungskäufe die Preislage zu hoch ist.

Extrafeine	Molkereibutter	110—115	M.
I	"	100—109	"
II	"	95—99	"

Magdeburg, 17. Januar 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 99 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 102 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr flau. Die Zufuhr konnte nicht geräumt werden.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 16. Januar 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus:

Süßrahmbutter 80 M. für den Centner,
Sennbutter . 77 " " " "

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Flau.

Königsberg i. Pr., 17. Januar 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Auch in dieser Woche blieb der größte Teil der Zufuhren unverkauft, da der Konsum bei den hohen Preisen ein sehr minimaler ist.

Wir bezahlen heute für feinstes Produkt 95—102 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 16. Januar 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Das Geschäft hat sich gegen die Vorwoche etwas belebt, ohne dass indessen dadurch die ruhige Marktlage beeinflusst wurde. Lein- und Kokoskuchen sind gefragt, und sind Leinkuchen, die nur spärlich angeboten werden, M. 2—3 höher zu notiren. In Baumwollsatmehl war der Verkehr bei etwas niedrigeren Preisen ein regelmäßiger. Uebrige Artikel unverändert.

Wir notiren heute:

Erdnusskuchen 127—151 M., Kokoskuchen 106—129 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 125—134 M., Sesamkuchen 117—132 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 112—129 M., Palmkernkuchen 108—113 M., Leinkuchen 146—155 M., Amerik. Maisölkuchen 115—124 M. per 1000 kg ab hier

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 12. Januar 1901. Zum Verkauf standen: 6085 Rinder, 1417 Kälber, 10 091 Schafe, 9076 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—65; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 52—54; 4. gering genährte jeden Alters 48—51. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 59—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 54—57; 3. gering genährte 48—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—54; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 50—52; 3. mäßig genährte 45—47; 4. gering genährte Färsen und Kühe 42—44. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 75—77; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 62—66; 3. geringe Saugkälber 52—55; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 60—63, 2. ältere Masthammel 48—56, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 45—48, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): 1. vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1\frac{1}{4}$ Jahr alt 55——; Käser ———; 2. fleischige Schweine 52—54; gering entwickelte 49—51 M., Sauen 49—51 Mark.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich bei dem starken Angebot langsam ab und hinterlässt Ueberstand. Der Kälberhandel gestaltete sich langsam. Die wenigen guten, schweren Kälber wurden über Notiz bezahlt; es wird kaum ausverkauft werden. — Auch bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam. Es wird auch nicht ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ruhig, wird aber kaum ganz geräumt.

In **Magdeburg** wurden bezahlt für beste Ochsen 32 bis 34 M., für beste Schweine mit 20 Proc. Tara 56—— M., beste Kälber 42 bis 46 M.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62 bis 64 M., Kälber I. Qualität — — M., beste Schweine mit 20 Proc. Tara 54—55 M.

In **Breslau** wurden bezahlt: beste Ochsen (Lebendgewicht) mit — bis — M., beste Kälber 20 bis 33 M., beste Schweine 35 bis 42 M. (Lebendgewicht).

Col. Grunewald

Trabenerstr. 87. Passend für Molkereien. **2800 □-m** Fläche ist mit den darauf befindlichen Gebäuden an: Wohnung, besteh. aus 2 Stuben, Küche, Speisekammer sowie Stallung für 6—8 Pferde, Wagenremisen, Heuboden, Vorrathskammer, per 1. April d. Js. oder später zu vermiethen. Näheres durch J. Hoheisel, Berlin, Gr. Frankfurterstr. 145 I. Vorm. 9—11.

Für unseren
Molkereiverwalter,
der seit fast sechs Jahren diese Stellung bekleidet und wegen Uebernahme eines Betriebes für eigene Rechnung zum **1. April d. Js.** gekündigt hat, suchen wir zu diesem Zeitpunkte **Ersatz.** Aeltere, in dem Molkereifach tüchtig geschulte und erfahrene Bewerber wollen sich unter Einreichung von Zeugnissen, Darlegung ihrer persönlichen (auch Militär-) Verhältnisse, Angabe sowohl der Gehaltsansprüche als über Höhe der Kaution, die sie zu leisten vermögen, ehestens schriftlich an uns melden. Große Dienstwohnung im Molkereigebäude vorhanden, Ort hat 1500 Einwohner, Bahn- und Poststation und liegt zwischen den Städten Leer und Emden.
Neermoor, Ostfriesl., im Jan. 1901.
Der Vorstand der Molkerei Neermoor, e.G.m.u.H. und beschränktem Betriebe.

Molkerei-Fachmann,
äußerst tüchtig, erfahren, z. B. Betriebsleiter einer Genossenschafts-Molkerei, sucht, gestützt auf sehr gute Zeugnisse, zum **1. April 1901** oder später Stellung. Pacht nicht ausgeschlossen. Offerten unter W. 1901 an die Geschäftsstelle dieses Blattes erbeten.

Tüchtiger Meier,
25 Jahre alt, passend für jeden Betrieb, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, dauernd selbständige Stelle als Gutsmeier oder Molkereiverwalter. Derselbe richtet auf Wunsch auch **Groß-Käsereien** im In- oder Auslande ein. Offerten erbittet
Otto Mühle,
Molkerei **Herrnhut i. S.**

Vermischte Anzeigen.

Holsteiner Molkerei-Holzpantoffel
f. Männer m. Leder gepolst. p. Pr. 1,50 M.
„ „ „ „ gefütt. „ „ 1,00 „
„ Frauen „ „ gepolst. „ „ 0,90 „
„ „ „ Wachstuch gefütt. „ 0,70 „
Versandt nur unter Nachnahme.
Längenmaaß in Centimeter.
Nichtkonvenirende nehmen zurück.
Augustesen & Dobert,
Burg a. F., Holstein.

Suche eine
Molkerei
von **1000—2000 Liter täglich** zu **pachten. Kauf** später ev. **nicht ausgeschlossen.** Gefl. Offert. sub O. H. 1901 an die Expedition dieses Blattes erbeten

Molkerei
für **11 Kühe** und **1 Pferd** zum **1. April 1901 zu vermiethen.** Näheres **Rummelsburg bei Berlin,** Schillerstr. 3, **im Restaurant.**

Beabsichtige meine sehr rentable
Dampf-Molkerei
wegen Uebernahme eines Gutes preiswerth **zu verkaufen.** Jährlicher Reinertrag über **12 000 Mark.** Zur Uebernahme gehören 35 000 Mark. Näheres durch die Exped. d. Bl. unt. **K. R. 100.**

Wer giebt Anleitung zur Herstellung von **Kasein** und **Kasein-Präparaten?** Offerten, wenn mögl. bemustert, unt. „**Präparate**" an die „**Düsseldorfer Zeitung**".

Frischen Bauern-Quarg
habe noch wöchentlich 6 bis 8 Ctr. abzugeben und bitte um Preisangabe. Zu erfragen
P. Mühl, Schreibersdorf, Kr. Lauban.

Dampfmolkerei in Posen hat größeres Quantum
feine Tafelbutter
abzugeben. Offerten mit Preisangabe unter **Nr. 875** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

600 Ltr. Milch täglich
will **Rittergut Kletzke** vorläufig vom **1. Mai bis 1. Oktober cr.** nach Berlin an einen durchaus **pünktlichen kautionsfähigen Händler verpachten.** Forderung 12 **Pfg.** frei Berlin. Meldungen an **Administrator Livonius.**

Buttergazedeckel
offerirt billigstens
Wilhelm Vick, Rostock.

Feinste Butter
kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.
Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
12 eigene Detail-Geschäfte.

Gebrüder Manns,
Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
18 eigene Detailgeschäfte.

Hehle & Burkhart,
Butter en gros,
Berlin S., Luisen-Ufer 23,
sind ständige Abnehmer für
feine Butter
zu höchsten Preisen.
Pa. Referenzen.
Giro-Conto: Deutsche Bank.

Buttertonnen,
gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, **Berlin O.,** Blumenstraße 70.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.
Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.
Muster frei.

Buttertonnen
1/1 Centner Inhalt . . . à M. 1,10
80 Pfund „ . . . à M. 1,00
50 „ „ . . . à M. 0,80
von bestem, trockenem, rotbuchenem Cylinderholz offeriert
Groß-Tychower Faßfabrik
Hermann & Gabriel,
Groß-Tychow, Pommern.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Trockene Käsekisten,
in 10 u. 13 mm starken Brettchen, nach Maßangabe eingeschnitten, offerirt frei jeder Bahnstation billigst
Forstamt und Dampfsägewerk Kl. Commerowe, Post Klockellguth.

Tremser Eisenwerk
Koch & Co., Lübeck.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.
Molkerei-Geräthe
aus bestem Stahlblech angefertigt und **dreimal im Vollbade** verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.
Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere**
Transportkannen aller Art.
Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums, in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Brunnenbauten, Tiefbohrungen
jeden Umfanges führen aus
Gebrüder Hamann,
Magdeburg. Fernsprecher 3677.
Feinste Referenzen.
Kostenanschläge stehen zu Diensten.

Putzbaumwollen, Putzlappen
Gründig & Horeld, Chemnitz.
Man verlange Preisliste.

Gebrauchte Buttertonnen,
gut verböttchert und **sauber gereinigt,** liefert **das Stück zu 50 Pf.,** desgleichen
Kübel, **Inhalt 50 Pfd. zu 50 Pf., „ 30 „ „ 40 „** ab Berlin.
W. Busse, Böttchermeister, **Berlin W.,** Steglitzerstr. 58.

Einmal gebrauchte Buttertonnen,
circa 100 Pfd. Inhalt,
gut verböttchert, gereinigt und gewaschen,
per Stück **45 Pfg.** an.
Lieferung erfolgt prompt und umgehend.
L. Triebensee, Berlin SO., Wienerstraße 36.

Das Praktischste, Dauerhafteste u. Billigste
für Milchtransport und Molkereien ist die in allen Industriestaaten patentirte
Milchkanne aus Eichenholz
mit Metallverschluß. Mehrfach prämiirt.
Preislisten, Prospekte u. amtliche Gutachten kostenfrei.
H. Marth, Maschinenfabrik,
Berlin-Neuhaldensleben.
Comptoir: Berlin W., Motzstraße 72.

Centrifugen-Oele
Cylinder-Oele
Maschinen-Oele

Glas- und Bürsten-Waaren.

Käse-Lab
Käse-Farbe
Käse-Tuch

Engros — *Export*

Wilhelm Vick
Rostock i. M.
Special-Geschäft
für sämmtliche
Molkerei-Bedarfsartikel.

Treibriemen
Separatorenschnüre
Centrifugengurten

Billigste Bezugs-Quelle.

Kannenringe
Dampfschläuche
Pergamentpapier.

Feierabend.

Kurz Lachen, langes Weinen,
Das ist der Liebe Brauch.
Und doch, wiewohl sie Leiden
Allzeit zum Lohne giebt,
Nie mag von Liebe scheiden,
Wer einmal recht geliebt.
Er trägt die heißen Schmerzen
Viel lieber in der Brust,
Als dass er nie im Herzen
Von solchem Glück gewusst.

Geibel.

Auf der Reise.

Skizze von Constantin Wester.

(Nachdruck verboten.)

I.

UR. Die Küsten der Provence lagen im Abendsonnenschein vor mir. Kosend spielten die Strahlen der untergehenden Sonne auf diesem gottgesegneten Lande. Das Schiff, welches mich dem Lande entgegentrug, arbeitete sich bei leichtgehender See durch die blaue Flut. Neben mir an der Brüstung stand ein junges Mädchen mit einem Knabenhütchen. In den hellen Augen, die träumerisch über die See schweiften, lag etwas von Selbstbewusstsein, das die Ausländerin kennzeichnet.

„Also, Sie reisen mit uns nach Italien, Herr Doktor? Waren Sie schon dort?" wandte sich Miss Nelly Thomson mit einem leichten Anklang an das Amerikanische zu mir.

Da ich schon dort war, so fiel es mir nicht schwer, meiner Reisegefährtin Auskünfte zu geben, die ihr nicht missfielen.

„Ah, Sie sind schon weit gereist, Herr Doktor, und Sie sind Deutscher? Das freut mich," setzte die Fragerin fort. „Dann reisen wir zusammen. Papa ist auch ein Deutscher. Wir besteigen den Vesuv, besuchen Rom, die ewige Stadt, „la bella Venitià", und machen kleine Ausflüge!"

„Gewiss, Miss Thomson, ich würde mich freuen, Ihnen in Italien ein guter Führer sein zu dürfen, Ihnen und Ihrem Vater."

„Schade, dass Mama nicht dabei ist; aber sie verlässt New-York nicht, sie hat Gicht, die ihr das Gehen erschwert.

„Das ist bedauerlich!"

„Bedauerlich, wie komisch, Herr Doktor! Mama ist es viel wohler zu Hause als draußen, sie ist immer lustig und beaufsichtigt die Küche. Kommen Sie nach New-York, da lernen Sie ihre Kunst schätzen! Aber sehen Sie!"

„Was denn?"

Miss Thomson zeigte auf den Horizont.

„Ein Sternlein ist zur Erde gefallen. Sie müssen sich etwas wünschen."

„Ich habe keinen Wunsch, Miss Thomson. Das Glück wollte mir wohl. Es fiel mir in den Schoß. Was ich wollte, habe ich erreicht. Aber welch wunderbarer Abend!"

Der Wind hatte zu einer frischen Brise angesetzt. Immer hellere Farben zeichnete das Abendrot in die leuchtenden Küsten der Provence, um dann einem Tiefblau zu weichen. Während das Schiff seine Furchen zog, brach die Nacht herein. Stern um Stern zog droben am Himmel auf seine stille Wacht, und der Mond übergoss mit hellem Silberschein die leicht bewegte See. Auf dem Verdeck des großen Passagierdampfers war es nach und nach stille geworden und einsam. Wie eine Statue aus Bronze stand auf der Kommandobrücke der wetterfeste Kapitän des Schiffes. Dann und wann klang ein Telephonruf hinunter in den Maschinenraum. Das Schiff setzte zu schnellerem Tempo ein oder verlangsamte die Fahrt nach dem Willen seines Führers. In monotonem Schlage brachen sich die Wellen.

Eine seltsame Bekanntschaft war es, die ich gemacht hatte. Heute hatten wir uns zum ersten Male an der Mittagstafel getroffen. Der Vater schweigsam, und die Tochter, diese blonde Amerikanerin, unterhielt mich aufs Beste. Eine lebhafte Plauderin. „Auf Morgen, Herr Doktor! Auf Morgen!"

Vater und Tochter waren zur Kajütte hinabgestiegen.

Lange noch blieb ich oben auf Deck, und als endlich die immer höher gehende See mich zwang, meine Hängematte aufzusuchen, da kam mir im unruhigen Schlafe wieder und immer wieder diese schnelle Bekanntschaft in den Sinn.

II.

Nun ist schon eine Woche vergangen. Wir hatten den Vesuv bestiegen. Der Vulkan war liebenswürdig, aber furchtsam. Einige sprühende Lavawolken, dumpfes Grollen aus dem Innern und eine glühende mittägige Sonne. Das war alles, was er uns bot. Miss Nelly Thomson war nicht damit zufrieden.

„Die Maschine, mit der mein Vater das Eisen schmiedet, macht mehr Geräusch, wie dieser kleine Berg da," erklärte sie.

Am anderen Tage besuchten wir Sorrent und verbrachten in einem Obstgarten am Fuße der Küste einen prachtvollen Nachmittag. Im dunklen Baumlaube reiften die Orangen. Miss Thomson warf Steine in das Meer und konnte kaum einen Augenblick ruhig bleiben. Erst der Abend brachte auch für sie Ermüdung. Sie wurde ernster und als ich ihr Erinnerungen aus meiner Kindheit mitteilte, begann sie leise zu weinen.

Ihre Jugend war hart. Ein Ringen und Kämpfen der Eltern im hastigen Treiben um Gewinn, das doppelt hastig jenseits des großen Wassers ist. Der Vater war aus Deutschland herübergekommen; die Mutter eine Amerikanerin. Da gab es keine Kindheit für sie, keine goldene Jugendzeit, und als der Reichtum kam, das Gold, das gleißende, lockende Metall, war sie vorüber. Das Schicksal des self made man sündigt an den Kindern am meisten.

Das alles erzählte sie mir, während der Dampfer die Küste entlang nach Messina fuhr.

Sonst war es ihre Gewohnheit, bis zum Hereinbruche der Nacht auf Deck zu bleiben, heute zog sie sich frühzeitig zurück. Dafür erschien aber Herr Thomson, und bald waren wir, ganz gegen seine Gewohnheit, in lebhaftem Gespräch. Ich musste ihm von meiner Heimat erzählen, von meiner Vaterstadt, dem dunkeltürmigen Speier, in dem er als junger Schmiedegeselle vor mehr denn zwanzig Jahren gearbeitet hatte, von meinen Studien und der Studentenzeit, die ich in Heidelberg verbracht hatte. Das weckte seine Erinnerung.

Für ihn hatte die Schönheit der italienischen Küste keinen Reiz, der Tochter zu Liebe war er herübergekommen und dann wollte er auch noch einmal die deutsche Heimat sehen, bevor er wieder zu den Schloten seiner Fabrik, zu den stampfenden, nimmer rastenden Maschinen zurückkehrte.

„Da hätte ich denn eine Bitte," meinte er treuherzig, „Nelly würde Sie gewiss entbehren, wenn Sie uns nicht begleiteten. Sie haben keinen bestimmten Beruf, Herr Doktor, ich aber habe drüben noch zwei Jungen, die recht wohl deutsche Zucht und und Art von Ihnen lernen können. Ich habe es zu etwas gebracht. Wenn Sie ein par Jährchen riskiren wollen, ich zahle Ihnen gerne das Doppelte, was so ein deutscher Professor bezieht, und in meinem Hause sind Sie Gast, nicht Lehrer. Was sagen Sie dazu? Sie begleiten uns durch Deutschland und reisen mit uns zurück. Schlafen Sie darüber und auf morgen die Antwort. Gute Nacht, Herr Doktor!"

Herr Thomson war die Schiffstreppe hinabgestiegen; ich aber wanderte noch lange ruhelos auf Deck umher. Das Anerbieten war verlockend für jeden, der Stelle und Beruf suchte. Ich befand mich in der glücklichen Lage, dies nicht nötig zu haben. Eine nicht unbedeutende Erbschaft, die ich gemacht hatte, hatte mich in den Stand gesetzt, auf Reisen zu gehen und meine Stelle als Gymnasiallehrer aufzugeben. Sollte ich das Anerbieten ausschlagen? Was ging mich eigentlich dieser Amerikaner an? Warum suchte er meine Bekanntschaft? räsonnirte ich im Stillen, und doch, wie ungern vermisste ich Miss Nelly. Sie war mir in den wenig Tagen mehr geworden als eine Reisegefährtin, von der man sich leicht wieder trennt.

III.

Der nächste Morgen brachte uns nach Neapel mit seinem herrlichen Golf. Nach Beendigung des Diners stieg ich zur Brücke hinauf. Ich traf Miss Nelly dort, die gedankenvoll in die blaue Flut starrte.

„Nun, Herr Doktor, werden Sie uns in Neapel verlassen, oder mit uns weiter gehen?" lautete ihre erste Frage.

Ich hatte mir vorgenommen, das Anerbieten des Herrn Thomson abzulehnen, und so antwortete ich denn: „Fräulein Nelly, Ihr Herr Vater hat mir ein sehr ehrenvolles Angebot gemacht, als Sie mich gestern verließen, ein Angebot, das ich unter anderen Umständen mit Freuden acceptiren würde. Meine Pläne würden aber heute durchkreuzt, wenn ich zusagte. Es liegt eine schwere Arbeitszeit hinter mir und nunmehr möchte ich meinen Studien folgen, die mich mehrere Jahre hier festhalten. Zum Lehrer Ihrer Brüder tauge ich nicht mehr viel, ich habe zu viel Freiheit getrunken. Da ist es wohl doch besser, Ihr Herr Vater sucht eine andere Kraft. Dass ich ungern von Ihnen scheide, ganz besonders von Ihnen, Miss Nelly, ich brauche es wohl kaum zu sagen. Die wenigen Tage, die ich Sie kenne, haben mich Sie schätzen und lieben gelernt, Zürnen Sie mir nicht, wenn ich vielleicht zu kühn bin. Beim Scheiden ist es besser, das Wort, das uns Menschen so namenlos unglücklich machen kann, auszusprechen, als zu verschweigen. Ja, Fräulein Nelly, ich habe Sie von ganzem Herzen lieb, aber ich weiß auch, dass es eine hoffnungslose, aussichtslose Liebe ist."

Fräulein Thomson wandte sich zu mir und in ihrer schlichten, einfachen Art reichte sie mir die Hand: „Wenn diese Liebe aber nicht so ganz aussichtslos wäre, Herr Doktor, wenn ich Ihnen sage, dass ich Ihnen gut bin," erwiderte sie mit schelmischem Lächeln, „würden Sie auch als der Schwager meiner ungezogenen Brüder nicht mit uns gehen?"

„Bis ans Ende der Welt, Nelly!" jubelte ich und wollte sie in meine Arme schließen. Da erschien Herr Thomson und rief lustig: „Etwas bescheidener, Herr Doktor, nach dem Vater fragt man doch auch noch etwas. Im übrigen, wenn Nelly Sie will; ich habe nichts dagegen, nur müssen Sie mir versprechen, mit hinüberzugehen."

„Das soll geschehen," erklärte ich lachend, sobald werden Sie mich nun nicht mehr los, lieber Schwiegervater; es sei denn, dass Nelly sich heimlich von Ihnen trennen und mir folgen will."

„Wir bleiben zusammen," bestimmte Nelly, „und holen uns von Mama in New-York den Segen!"

Künstlicher Harausfall. Die Frage nach den Entstehungsursachen der Kahlköpfigkeit und des Harausfalls überhaupt hat gerade in den letzten Jahren die medicinischen Forscher auf das Angelegentlichste beschäftigt. Dass es eine Reihe von schweren Allgemeinkrankheiten giebt, in deren Gefolge Harausfall auftritt, ist eine bekannte Tatsache; neuerdings hat man das Uebel auch durch die unheilvolle Tätigkeit bestimmter Bacillen zu erklären versucht. Man hat förmliche Epidemien von Harausfall beobachtet, welche den Gedanken nahelegten, dass hier wirklich eine Ansteckung durch bacilläre Elemente zustande gekommen sei. In der letzten Nummer der berliner klinischen Wochenschrift weist nun ein berliner Arzt, Dr. Buschke, auf die hochinteressante Tatsache hin, dass auch innerlich genommene Mittel unter Umständen Harausfall erzeugen können. Ein italienischer Forscher, Dr. Giovannini, hatte ganz zufällig bei zwei tuberkulösen Kranken, denen er zur Beseitigung ihrer lästigen Nachtschweiße ein Medikament, Thalliumacetat, gegeben hatte, bald darauf einen auffallenden Harschwund bemerkt. Durch diese Beobachtung angeregt, stellte Dr. Buschke an Mäusen Fütterungsversuche mit Thalliumacetat in entsprechend kleinen Mengen an und konnte dadurch indertat einen wirklichen Harausfall, selbst am ganzen Körper, erzielen. Ob die verloren gegangenen Hare sich wieder ersetzen, liess sich vorläufig, bei der Kürze der Beobachtungszeit, nicht sagen, auch über die Art, wie das Mittel wirkt, besteht noch Unklarheit. Wahrscheinlich spielt das Nervensystem dabei eine Rolle. Jedenfalls ist die Tatsache, dass man durch innere Verabreichung eines chemischen Mittels Harausfall zu erzeugen imstande ist, von außerordentlicher Bedeutung und ganz dazu angetan, der Forschung auf diesem Gebiete neue Bahnen zu weisen.

Die getroffenen Treiber. Sie: „Also Du hast etwas getroffen heute auf der Jagd — wo ist denn die Beute, dass man sie zubereiten kann?" — Er: „Aber Kind — getroffen — ja, aber — wir sind doch keine Menschenfresser."

Lexikographie. Der allgemeine deutsche Sprachverein hat sich mit Rücksicht auf die Vorkommnisse in Südafrika entschlossen, das Wort Brutalität durch das prägnantere Britalität zu ersetzen.

„Von de Waterkant." Tedje: „Segg eens, Hein: Du wullst Di doch een Hus kopen; wo is dat darmit?" — Hein: „Djä, ick will woll; aber min Swigermoder will nich; sei gift dat Geld nich herut." — Tedje: „Djä, dat is mit ne Swigermoder, as mit een fett Swin: Man hett dor erst wat von, wen't dod is." (Jugend.)

Aus den Vorträgen des Professors Jeremias Fürchtegott Leisetreter. Homer. „Ob Homer gelebt hat, weiß man nicht; dass er blind gewesen, steht außer allem Zweifel."

Die Egypter. Die Egypter duldeten nicht, dass den Krokodilen auch nur ein Har gekrümmt wurde.

Zerstörung Magdeburgs. Dem General Tilly wurde das brennende Magdeburg in die Schuhe geschoben.

Ueber die Freundschaft. Wenn von zwei Freunden der eine reich, der andere arm ist, oder wenn wir den umgekehrten Fall annehmen..."

Napoleon in Russland. . . Als er aber seine nach Ruhm lechzende Junge bis auf die eisigen Felder Russlands zu strecken wagte, musste er sich mit verbrannten Fingern zurückziehen.

Ein nachsichtiger Chef. „Ist Bankier Rosenstock noch immer so rücksichtslos gegen seine Untergebenen?" — „Keine Spur! Besonders jetzt, da sein erster Kassirer durchgebrannt ist, ist er sehr — nachsichtig geworden!" (Floh.)

Aha! „Deine Frau hat Dir gewiss auch Cigarren zu Weihnachten geschenkt?" — „Ne, davon hab' ich sie kurirt." — „Wie denn?" — „Ich habe die vorjährigen alle zu Hause verraucht."

Wiedersehen macht Freude. Köchin: „Ich möchte bitten, mir morgen Urlaub zu geben; ich möchte verreisen!" — Hausfrau: „Wohin wollen Sie denn?" — Köchin: „Zum Verbandstag ehemaliger Grenadiere!"

Höchste Heuchelei. Vagabund: „Ach, lieber Herr, können Sie mir nich 'nen alten Cylinder schenken?" — Herr: „Nanu, was wollen Sie denn damit?" — Vagabund: „Ach, wissen Se, unser Herr Schandarm ist doch jestorben, un da möchte ick jar zu jerne ihm die letzte Ehre erweisen!"

Vorbehalt. Einbrecher: „Wenn ich meine Strafe verbüßt habe, werde ich Sie einmal besuchen, Herr Doktor." — Verteidiger: „Meinetwegen; aber kommen Sie als Privatmann, nicht geschäftlich."

Ausrede. Richter: „Außer dem Mittagessen, welches Sie nicht bezahlen konnten, haben Sie sich auch noch drei Flaschen Wein geben lassen?" — Zechpreller: „Gewiss; es stand ja ausdrücklich auf der Speisekarte ‚Weinzwang'!"

Das Unglück. Lehrer: „Der Rabe war also der Unglücksvogel der alten Germanen. Weiß vielleicht noch jemand einen Unglücksvogel mir zu nennen?" — Die zwölfjährige Frieda: „Der Storch!"

Bergedorfer Eisenwerk.

Bergedorfer Alfa-Laval-Separatoren

Grand Prix Paris 1900.

Molkerei-Maschinen in Specialkonstruktionen

Goldene Medaille Paris 1900.

Komplette Anlagen von Molkereien u. städtisch. Milchversorgungsanstalten. Anlagen für Fabrikation von Kondens-Milch u. Milchzucker.

Kühl- und Eismaschinen.

Kraftbalance	Handbalance	Carlshütte, Rendsburg	Milchfilter Patent Kröhnke	Viehtränker Automat

Balance

A. Schönemann & Co., Berlin N., Oranienburgerstr. 60/63; Wed. J. C. Massee & Zoon, Goes.

Melotte-Cen[illegible]uge
Acid-Butyrometrie
Kühlapparate
Buttermaschinen
Butterkneter
Plombenzangen
etc. etc.

Hermann Jordan,

Molkerei-Maschinen-Fabrik,

Berlin O. 27, Kleine Markusstrasse 28,

Sämmtliche milchwirthschaftl. Bedarfs-Artikel.

Illustrirte Preiscourante gratis und franco.

Prämiirt mit goldenen und silbernen Medaillen.

Transportkannen
Maass- u. Trage-Eimer
Milchkübel
Siebe und Kannen
Maasse u. Gewichte
Wiegeschalen
etc. etc.

Molkerei-Buchführung

entworfen von Dietrichs & Mertens, HANNOVER.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.

Sämmtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die Hannov. Geschäftsbücher-Fabrik W. Oldemeyer Nachf. Hannover.

Versand-Cartons

jeder Stärke — für Butter, Käse 2c. — **auch** mit **eleganter Firmenprägung,** liefert **spottbillig,** da Massenfabrikation.

Vachaer Cartonnagen-Fabrik (Inh. O. Georges), Vacha.

Normal-Säure-Entwickler B. & T.

Schläuche. Riemen. Putztwist. Farbe Lab **Oel.**

A. V. Branth, Hamburg 8.

Gasmotoren-Fabrik Deutz, Köln-Deutz.

OTTO Schutz-Marke.

Otto's neuer Motor

für Gas, Benzin und Petroleum,

in Grössen von $1/2$—1200 Pferdestärken und darüber.

58 000 Motoren mit 290 000 Pferdestärken in Betrieb.

238 Medaillen und Diplome, worunter 18 Staatsmedaillen.

Prospekte und Kostenanschläge kostenfrei.

Hartung-Polygon

Spar-Roststäbe

aus Spezial-Metall.

Haben fast unbegrenzte Dauer
Verziehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Nutzen selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.

Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststabes.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berliner Gussstahlfabrik und Eisengiesserei Hugo Hartung, Akt.-Ges.

BERLIN NO, Prenzlauer Allee 44.

Man verlange den soeben erschienenen Katalog über

Molkerei-Maschinen und Geräthe

mit verschiedenen Neuheiten

von

EDUARD AHLBORN, HILDESHEIM

und **Filiale Danzig.**

General-Vertreter für Rheinland, Westfalen und angrenzende Gebiete: **Ewald vom Stein, Düsseldorf,** Oststrasse 103a.

Versand-Schachteln

für Butter und Käse,

ein- und zweitheilig, zusammenlegbar, mit gesetzlich geschütztem Verschluß. Aus bester, zähester Lederpappe. Auf Wunsch mit sauberer Holzmaserung und eleganter Deckelprägung. — Massenproduktion.. Billigste Preise. —

Cartonnagenfabrik am **Kreuz, Augsburg.**

Th. Witt, Aachen.

Specialfabrik für **komplete**

Kühlanlagen u. Eismaschinen

Bestes System für **Molkereien.**

Feinste Referenzen.

Katalog und Kostenanschlag unentgeltlich zu Diensten.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-zeitung

Jan. 26, 1901.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Mit den
Milchwirtschaftlichen Forschungen,
bearbeitet von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.
Verantwortlicher Herausgeber:
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 4. **Berlin, 26. Januar 1901.** **11. Jahrg.**

Inhalt:

Der berliner Buttermarkt im Jahre 1900.

Das abgelaufene Jahr 1900 war ein würdiger Nachfolger seines Vorgängers insofern, als es eine weitere Sprosse in der Skala der aufsteigenden Preise erklommen hat und, um gleich vorweg zu greifen, dem jetzigen eine sehr günstige Geschäftslage hinterließ.

Indertat, wir haben bis vor Erstehung der Genossenschaftsmolkereien zurückzugreifen, um gleiche Preise auf dem Buttermarkte wieder zu finden, denn der Durchschnittspreis für wirklich feine Butter franko Berlin war 108! Die Gründe dafür sind mannigfaltige: Kanada, die Vereinigten Staten, Australien lieferten keine Ware; die Futterernte ließ sehr zu wünschen übrig und die Folgen der Maul- und Klauenseuche sind im ganzen Lande mehr oder weniger fühlbar. Dennoch bilden diese Umstände nur Nebenfaktoren, und ist die Hauptursache in dem allgemeinen wirtschaftlichen Aufschwung zu finden, der durch die zielbewusste starke Förderung unserer Weltstellung vonseiten der Regierung der Industrie und dem Handel großen Nutzen brachte und damit auch der Landwirtschaft zum Segen gereichte; denn es ist nicht zu verkennen, dass durchgängig eine bessere Lebenshaltung eingetreten und damit die Butter Kreisen erschlossen ist, die sich sonst an billigeren Ersatzmitteln genügen lassen mussten. Der Butterhandel hat denn auch Umsatzzahlen aufzuweisen und einen Geschäftsaufschwung zu verzeichnen, wie er vordem unbekannt war und der mit 10 Proc. wohl nicht zu hoch gegriffen sein dürfte. Der Import ausländischer Butter beschränkte sich mit Ausnahme der letzten Monate, wo Holland hinzutrat, fast nur auf russische Ware bezw. solche sibirischen Ursprungs; mit dem fortschreitenden Bau der sibirischen Bahn dürfte zwar dieser Import noch weiteren Umfang annehmen, doch lässt sich darin ein wesentlicher Nachteil für Deutschland nicht erkennen. Die Butter kann nämlich frühestens in 3 bis 4 Wochen, meistens später, auf den hiesigen Markt kommen und daher niemals in Konkurrenz mit unseren täglich frischen Ankünften treten. Dagegen ist der Einfluss auf die Margarine vonseiten dieser Ware nicht zu unterschätzen, denn billig im Preise und fett im Gehalt wird sie von einsichtsvollen Bäckern gern bevorzugt.

Der Export lag völlig brach und dürfte wohl bei dem jetzigen deutschen Verbrauch für immer abgetan sein. Uebrigens waren die inländischen Preise dauernd so hoch, dass jeder Versand von vornherein ausgeschlossen war.

Weiter zurückgegangen ist der Handel in Landbutter; in- und ausländische Ankünfte werden durch fortschreitende Maschinen-Bearbeitung immer kleiner, und der Verbrauch hat auch hier sich entweder zur guten Butter oder zur Margarine gewandt.

Die Stapelung von Sommerbutter in Kühlräumen war wiederum stark im Schwung, ohne jedoch günstige Erfolge zu bringen, da für frische Ware diese Standbutter niemals Ersatz bietet und für 2. Qualitäten die Sommereinstandspreise zu hoch waren. Immerhin sind keine Läger geblieben, sondern wurden zurzeit, wenn auch teilweise mit Verlust geräumt.

Beim Beginn des Jahres stockte der Bedarf, wie stets nach den Feiertagen, gänzlich; eine stärkere Preisermäßigung von 112 vor dem Weihnachtsfest auf 94 im Januar war die unausbleibliche Folge. Zwar brachte dieser Preis keineswegs größeren Absatz, aber die Händler glaubten bei diesem Satz mit der Spekulation vorgehen zu können, um bei beginnendem Frühjahrsgeschäft die Ware mit Gewinn an den Mann zu bringen. So schleppte sich denn durch den Januar und Februar der Handel in unangenehmer Weise hin und als dann endlich das erwartete Geschäft eintraf, drückten die Vorräte so und war jeder so begierig sie abzusetzen, dass die Notiz bis zum Mai keine Aenderung erfahren konnte und die Spekulationsläger günstigenfalls ohne Verlust geräumt wurden. Nun aber wurde plötzlich klar, dass man nur mit Zuhilfenahme alter Vorräthe dem inzwischen stark zugenommenen Bedarf begegnen könnte und dass ein Preisaufschwung erfolgen müsste, sobald man von den frischen Einlieferungen allein zehre. Es trat dadurch im Mai noch kurz vor dem Grünfutter eine Preisaufbesserung von 6 Mk. auf 100 Mk. Notiz ein bei stets geräumten Lägern, so dass man über die Klippe der leicht verderblichen und darum so gefährlichen Uebergangsware mit Leichtigkeit hinwegkam. Die Sommerperiode ließ sich, so weit es die Menge betraf, gut an, brachte aber infolge der Hitze wenig gute Qualitäten. Die Preise mussten dementsprechend fallen und wollten dazu gerade einen Anlauf nehmen, als die im Vorjahr mit Erfolg betriebene Spekulation des Aufstapelns begann wieder einzugreifen und alle verfügbare Ware aus dem Markt zu nehmen, ja noch mehr zu fordern. Dadurch entstand Mitte Juni in flaustem Markt bei großen und überhitzten Ankünften eine Hausse, die die auf 91 herabgegangene Notiz sofort wieder auf 96 schnellte. Eine kleine Beruhigung und schwache Preisherabsetzung um 2 Mk. folgte und drohte weitere Fortschritte zu machen, als beunruhigende Nachrichten über die durch die andauernde Hitze und Trockenheit eingetretenen Ernteausfälle einliefen und nun zu hastiger wilder Nachfrage und Preistreiberei trieben. Tatsächlich blieben von dieser Zeit an die Eingänge feiner frischer Ware bis zum Jahresschluss kleiner als früher und gaben bei anderseitig guter Nachfrage dem Markt sein ferneres Bild. Hierzu trat die Befriedigung des Bedarfs für die China-Expedition, der unter allen Umständen in kürzester Zeit beschafft werden musste. Mitte Juli war die Notiz bereits 101, Mitte August 113: Sommerpreise also, die bisher ihresgleichen nicht gehabt haben.

Dieser zu schnelle Aufschwung, der nicht zum wenigsten in einer Sorge um die bevorstehenden knappen Herbstmonate seine Ursache fand, kam aber zum Stehen, als das kaufende Publikum dieser ungewohnten Steigerung skeptisch gegenüberstand und nicht gleich willig Folge leistete. Dazu war ein Niveau erreicht, das kein Rendiment für Spekulation ermöglichte und so nicht nur alle frische Ware, sondern sogar die aufgestapelte auf den Markt brachte. Da flaute denn der Markt in sonst knapper Zeit ab und brachte in der zweiten September-Hälfte eine Notiz von 110. Inzwischen hatten sich die schwachen Hände ihrer Standware entledigt, die Zufuhren blieben klein, der Bedarf gut und die Nachfrage wurde wieder reger. Der ganze Oktober erreichte daher die höchste Jahresnotiz mit 115, ein Preis also, der von vielen anderen sonst niedrigeren Jahren übertroffen wird. Mit Eintritt der Gänsezeit ließ zwar der Bedarf etwas nach, erhielt sich aber November und December in einer selten erlebten Festigkeit und stets knappen Beständen, so dass zum Weihnachtsgeschäft nochmals eine Hausse entstand, die den inzwischen schon auf 109 gefallenen Preis leicht auf 114 schnellte, ja mit demselben Recht auf 124 hätte bringen können, wenn nicht die durch die Kriegsverhältnisse flauen englischen Märkte Holland gestattet hätten, seine Ware herzusenden und den Ausfall zu decken, woran bei so vorübergehendem Geschäft und eigentümlicher Geschäftslage auch höhere Zollsätze natürlich nichts geändert hätten. So schließt das Jahr ohne Bestände, aber natürlich ermattetem Markte und giebt Zeugnis davon, dass nicht eins dem anderen gleicht, sondern dass auch hier Angebot und Nachfrage stärker sind als Wünsche und Gewohnheiten.

Die berliner höchsten Notirungen waren:

	1900		1899	1898	1897	1896
Januar	94,75	gegen	94,75	90	96	94,2
Februar	94		98	96,5	96	96,5
März	94		101,6	98	96,5	96,25
April	94		92	95	99,4	90
Mai	99		92,25	89,5	96,25	87,4
Juni	93,8		85,30	81,5	84,75	83,5
Juli	97,5		90,75	83,4	93	95,4
August	110,8		104,75	91,5	104	112
September	111		112,66	104,2	109,25	113,75
Oktober	115		118,50	112,25	105,8	119,8
November	110,2		111,50	109,25	108	111,5
December	111,75		110,6	106,6	104,6	106
Jahresdurchschnitt	102,1		101,8	96,47	99,4	100,5

wobei außerdem die inzwischen gestiegenen Ueberpreise zu berücksichtigen sind.

Die Verhältnisse des Kleinhandels haben unter den höheren Preisen naturgemäß gelitten, denn die Konkurrenz und die teilweise Unkenntnis der einschlägigen Faktoren ermöglichten nicht den vollen durch die Engrospreise berechtigten Aufschlag des Verkaufspreises; dazu ist der wirtschaftliche Höhepunkt überschritten und greift eine unbehagliche Missstimmung um sich, der hoffentlich das neue Jahr eine allgemein befriedigrnde Lösung bringt.

Endlich hat das alte Jahr auch den etwas morschen Notirungsmodus zu Grabe getragen und erscheinen mit dem neuen die wirklich erzielten höchsten Verkaufspreise als Notiz. Es ist keine Frage, dass diese — eine längst gehegte Hoffnung der Landwirtschaft — strikte durchgeführt wird, und die, wenn auch oft ungerechten, Klagen gegen die Kaufmannschaft zum Schweigen gebracht wrden. Ob sie jedoch das bringt, was die Meisten von einer Notiz erwarten — höchste Preise bei eigener selbstzufriedenen Ruhe — das muss bezweifelt werden und deshalb fehlt auch der Glaube an eine überall angenehme Lösung der strittigen Frage. Möge der redliche Wille und die gute Absicht vereinigen helfen, wo menschliche Einrichtungen fehlerhaft sind, und mögen die gewarnt sein, die glauben durch hohe Forderungen oder hohe Gebote sich über die tatsächlichen Verhältnisse hinwegsetzen zu können. C. F. Wienstruck.

Einige vergleichende Bemerkungen über die spontane und die durch Lab bewirkte Milchgerinnung. Milchsäureferment und Labferment.

Von Prof. Dr. Th. Bokorny*).

Es ist bekannt, dass die Milch beim Stehen gerinnt und zugleich sauer wird. Das ist die spontane Milchgerinnung, die anerkanntermaßen durch das Sauerwerden direkt hervorgerufen wird. Denn man kann ja auch durch direkten Zusatz von Milchsäure oder anderen Säuren eine Gerinnung in ganz frischer Milch bewirken. Auch durch sauer reagirende Salze kann Milch zum Gerinnen gebracht werden. Frische Milch, mit Essigsäure versetzt, tritt fast augenblicklich in den Gerinnungszustand ein, wenn man größere Mengen von Essigsäure anwendet, bei geringerer Menge dauert es einige Zeit, bis beim Umschütteln die Kaseinflocken an der Glaswand des Reagirröhrchens bemerkbar werden. Schwefelsäure bringt als starke Mineralsäure augenblicklich Gerinnung der Milch hervor, wenn dieser 10 ccm 10proc. Schwefelsäure auf 20 ccm Milch zugesetzt werden (d. i. 5 Proc.); bei geringerer Säuremenge geht es langsamer. Nach einigen von mir angestellten Versuchen genügt 0,1 Proc. und sogar 0,2 Proc. Schwefelsäure nicht, um binnen einigen Stunden die Gerinnung hervorzurufen; hingegen gerinnt die Milch bei Zusatz von 0,5 Proc. Schwefelsäure. Bezüglich der Milchsäure lehrten einige Versuche, dass ebenfalls schon geringe Mengen genügen, um die Milch gerinnen zu machen. Bei Zusatz von 5 g reiner Milchsäure (von Kahlbaum-Berlin) gerinnen 25 ccm Milch augenblicklich, bei 1 g ebenfalls, bei 0,5 g binnen 1 Minute, bei 0,1 g (d. i. 0,4 Proc.) binnen wenigen Minuten; in letzterem Falle bemerkt man zunächst nur, dass die Milch beim Umschütteln kleine Kaseinflöckchen an der Gefäßwand zurücklässt, später wird die Gerinnung deutlicher. 0,01 g Milchsäure auf 25 ccm Milch vermag selbst bei 48stündigem Stehen keine Gerinnung der Milch hervorzurufen. Zwischen 0,1 und 0,01 g Milchsäure (d. i. 0,4 und 0,04 Proc.) liegt also die Grenze, bei welcher diese Säure noch Kaseingerinnung bewirkt. Weinsäure bewirkt sowohl bei 0,25 g als bei 0,1 g (0,4 Proc.) pro 25 ccm Milch augenblicklich Gerinnung.

Von den sauer reagirenden Metallsalzen sei hier nur das salpetersaure Silber erwähnt. Bei Zusatz von 5 Proc. salpetersaurem Silber gerinnt die Milch sofort. Mit 0,5 Proc. Silbernitrat gerinnt die Milch binnen 1 Stunde. 0,01, ferner 0,02 und endlich 0,1 Proc. Silbernitrat bringen aber selbst binnen 3 Tagen die Milch nicht zur Gerinnung. Wie die Säure auf das Kasein wirkt, um es zur Gerinnung zu bringen, ist wiederholt erörtert worden. Hier sei nur hervorgehoben, dass nach neueren Anschauungen das Kasein in der Milch an Erdalkaliphosphat gebunden ist und damit eine gequollene Masse bildet, welche nicht filtrirbar ist; durch Säuren wird diese Verbindung gespalten, das Kasein fällt aus.

Etwas anderes ist die Labgerinnung der Milch. Zwar wurde auch sie auf die Milchsäure zurückzuführen versucht. Soxhlet hat früher die Ansicht ausgesprochen, dass die Labgerinnung nur durch Milchsäure, welche sich stets bei Zusatz von Lab zur Milch bildet, hervorgerufen wird. Tatsächlich geht aus den Untersuchungen von O. Hammersten, Kappeler und A. Schmidt hervor, dass im Labmagen ein Milchsäure bildendes Ferment vorkommt. Auch führt Soxhlet an, dass Milch um so rascher durch Lab gefällt wird, je mehr Milchsäure vorhanden ist. Folgende Versuche beweisen aber aufs neue, dass die Labgerinnung eine echte Fermentwirkung ist und mit der Milchsäuregerinnung nichts zu tun hat. Viele Fermentgifte wirken nämlich auf das Labferment ein und verzögern oder unterdrücken die Wirkung des Fermentes. Es kann also nicht die Milchsäure, die in dem Labmagen vorkommt, schuld sein an der Labgerinnung. So wird durch geringe Mengen von Formaldehyd oder Sublimat die Labgerinnung verhindert oder doch wenigstens stark verzögert. Das mir zu Gebote stehende Labpräparat (von Grübler-Leipzig) war sehr wirksam; es bewirkte, in ganz geringen Mengen zugesetzt, die Gerinnung der auf 30° erwärmten Milch fast augenblicklich (binnen 2—3 Min.). Bei Zusatz von 0,1 Proc. Sublimat trat die Labgerinnung erst nach einer Stunde ein. Betrug die Menge des Sublimates 0,5 Proc., so trat selbst binnen drei Tagen im Brütofen die Labgerinnung nicht ein. Formaldehyd verhindert schon bei einer Koncentration von 0,5 Proc. die Labgerinnung der Milch; bei dreitägigem Aufenthalt im Brütofen tritt sie nicht ein. Silbernitrat ruft bei einer Koncentration von 0,5 Proc. die Gerinnung der Milch durch seine saure Reaktion hervor, kann also zu analogen Versuchen wie Sublimat nicht gebraucht werden.

0,5 Proc. Fluornatrium verhindert vier Tage lang die Labgerinnung der Milch, erst am fünften Tage tritt sie ein; wenn die Koncentration von 1 Proc. angewendet wird, so ist nach sechstägigem Aufenthalt der Milch im Brütofen bei 30° noch keine Gerinnung erfolgt. Wie wären diese Tatsachen mit der Anschauung, dass die Labgerinnung der Milch durch dem Lab beigemengte Milchsäure hervorgerufen werde, zu vereinbaren? Außerdem ist die Menge meines Labpräparates, die zur Gerinnung angewendet wurde, so klein, dass die Milchsäure nicht wirken kann. Sauer reagirt allerdings mein Präparat; aber da schon einige Stäubchen des Labpulvers die Gerinnung größerer Milchmengen binnen wenigen Minuten hervorrufen, so ist natürlich der Gedanke an die Milchsäure als Ursache der Gerinnung ausgeschlossen. Die mit dem Labpulver in die Milch gebrachte Säuremenge ist zu gering; von einer erheblichen Vermehrung derselben durch das Aufleben der Milchsäurebakterien in der Milch kann bei der kurzen Gerinnungszeit von nur wenigen Minuten nicht die Rede sein. Dass das mit Lab erhaltene Fällungsprodukt der Milch verschieden ist von dem durch Milchsäure hervorgerufenen Niederschlag, braucht hier nicht hervorgehoben zu werden. Es ist ja

*) Chemiker-Zeitung 1901, S. 3.

Name der Substanz.	Wirkung auf Milchsäurebakterien bezw. die dadurch bewirkte Gerinnung (spontane Milchgerinnung).	Wirkung auf das Labferment.
Formaldehyd	Bei 0,002 Proc. nach 24 Stunden spontane Gerinnung und Säuerung, bei 0,01 Proc. nach 3 Tagen spontane Gerinnung und Säuerung; bei 0,1 und 0,5 Proc. nach 6 Tagen noch keine spontane Gerinnung und Säuerung der Milch.	Die Labgerinnung der Milch wird durch 0,5 Proc. Formaldehyd gehindert; binnen 3 Tagen tritt bei Brütofentemperatur keine Gerinnung ein.
Silbernitrat	Bei 0,001 Proc. Silbernitratgehalt tritt nach 48 Stunden spontane Gerinnung der Milch (im Brütofen) ein; bei 0,01, ferner 0,02 und 0,1 Proc. erst nach 4 Tagen Gerinnung und Säuerung (nachdem die Milch von abgeschiedenem Silber braun geworden); bei 0,2 Proc. nach 6 Tagen noch keine Gerinnung.	Die Labgerinnung wird durch 0,1 Proc. Silbernitrat nicht unterdrückt; sie tritt rasch ein. 0,5 Proc. Silbernitrat bewirkt schon für sich allein die Gerinnung durch seine saure Reaktion. Versuche mit Lab unter Zusatz von 0,5 Proc. Silbernitrat können also zu nichts führen.
Sublimat	Bei 0,1 oder 0,02 Proc. Sublimatgehalt gerinnt die Milch bei 2 tägigem Aufenthalt im Brütofen (30°) nicht, während die Kontroll-Milch ohne jeden Zusatz längst geronnen ist. Nach 8 Tagen bei 0,02 Proc. Gerinnung, bei 0,1 Proc. nicht.	Bei 0,02 Proc. Sublimatgehalt tritt die Labgerinnung der Milch in wenigen Minuten ein; bei 0,1 Proc. erst nach einer Stunde.
Soda	Verzögert bei 0,3 Proc. die Gerinnung der Milch nicht (R. Lazarus).	Bei 0,1 Proc. Sodagehalt tritt die Labgerinnung der Milch nicht sogleich ein, aber nach 2 Stunden. Nach 2 tägigem Aufenthalt im Brütofen gerinnt die mit Lab versetzte Milch sogar bei 0,5 oder 1 Proc. Sodazusatz.
Natriumhydroxyd . . . (NaOH)	Frische süße Milch wird binnen 48 Stunden im Brütofen sauer und gerinnt, wenn 0,02 oder 0,1 Proc. Aetznatron zugesetzt wurde. Bei 0,5 Proc. Natronzusatz hat sie nach 48 Stunden noch stark alkalische Reaktion und rote Farbe; nach 8 Tagen Reaktion gerade neutral.	Bei 0,1 Proc. Natrongehalt tritt die Labgerinnung in der Milch nicht binnen 3 Stunden bei 30° ein; nach 48 Stunden Aufenthalt im Brütofen ist aber die Milch geronnen. Mit 0,5 Proc. Aetznatron wird die mit Lab versetzte Milch binnen 2 Tagen bei 30° dick und gelb-braun. Mit 1 Proc. Aetznatron gerinnt die Milch trotz Labzusatz binnen 8 Tagen nicht.
Benzoësaures Natrium .	Milch mit 0,5 Proc. benzoësaurem Natrium gerinnt binnen 48 Stunden (im Brütofen bei 30°) nicht. Milch mit 1 Proc. benzoësaurem Natrium dito. Nach 72 Stunden beginnt in beiden Fällen die Gerinnung.	Milch mit 0,5 oder mit 1, ja sogar mit 5 Proc. benzoësaurem Natrium und etwas Lab versetzt, gerinnt; in ersteren beiden Fällen sogleich, in letzterem erst nach einigen Stunden.
Benzoësäure	0,02 oder 0,05 oder 0,1 Proc. vermag die Gerinnung nicht zu verhindern; nach 24 Stunden Gerinnung.	0,02 bis 0,1 Proc. verhindert die Labwirkung nicht.
o-Oxybenzaldehyd . . .	0,02 oder 0,05 Proc. vermag die Gerinnung nicht zu verhindern; nach 24 Stunden Gerinnung.	0,02 oder 0,05 Proc. verhindert die Labwirkung nicht.
Zimmtsäure (mit etwas Borax bis zur schwach alkalischen Reaktion versetzt, um die Löslichkeit zu erhöhen).	0,5 Proc.: Nach 24 Stunden keine Gerinnung, wohl aber nach 5 Tagen. 1 Proc.: Nach 8 Tagen noch keine Gerinnung.	0,5 Proc.: Nach $1/2$ Stunde Gerinnung durch Lab. 1 Proc.: Nach $1/2$ Stunde Gerinnung. 2 Proc.: Binnen 6 Tagen tritt keine Gerinnung ein trotz reichlichem Labzusatz.
Fluornatrium	2 Proc.: Nach 12 Tagen Aufenthalt im Brütofen keine Gerinnung. 1 Proc.: dito. 0,5 Proc.: Am 5. Tage noch nicht, wohl aber am 6. Tage Gerinnung. 0,1 Proc.: Nach 24 Stunden Gerinnung eingetreten.	2 Proc.: Nach 12 Tagen keine Gerinnung. 1 Proc.: Nach 12 Tagen keine Gerinnung. 0,5 Proc.: Nach 5 Tagen beginnende Gerinnung. 0,1 Proc.: Nach $1/2$ Stunde noch keine Gerinnung, wohl aber nach 24 Stunden.
Zimmtaldehyd	Nach 48 Stunden ist Gerinnung eingetreten, wenn Zimmtaldehyd bis zur Sättigungs-Koncentration zugesetzt wird.	Verhindert und verzögert bei Sättigungs-Koncentration die Labgerinnung der Milch nicht.
Thymol	Bei Sättigungs-Koncentration des Thymols (wenig löslich) gerinnt die Milch binnen 24 Stunden.	Bei Sättigungs-Koncentration des Thymols nach 6 Stunden Gerinnung der Milch bei Labzusatz.
Terpentinöl	Verzögert bei Sättigungs-Koncentration (1 : 75 000) die Gerinnung ein wenig, sie tritt erst nach 48 Stunden ein, statt nach 24 Stunden.	Verzögert bei Sättigungs-Koncentration die Labgerinnung der Milch nicht.
Menthol	Bei 0,01 Proc. Mentholgehalt (Sättigung) gerinnt die Milch erst nach 48 Stunden, statt nach 24 Stunden.	Verzögert bei Sättigungs-Koncentration die Labgerinnung der Milch nicht.
o-Kreosol	0,5 Proc.: Gerinnung tritt binnen 8 Tagen nicht ein. 0,2 oder 0,1 Proc.: Nach 2 Tagen Gerinnung.	0,5 Proc.: Nach 1 Stunde Gerinnung. 0,2 oder 0,1 oder 0,05 Proc.: Schon nach $1/2$ Stunde Gerinnung.
Salicylsäure.	0,1 Proc. verhindert Gerinnung nicht.*) Bei Sättigungs-Koncentration (1 : 400) gerinnt die Milch binnen 24 Stunden.	Bei Sättigungs-Koncentration tritt die Labgerinnung binnen 24 Stunden ein.
Karbolsäure	0,2 Proc. verzögert die Gerinnung um 2 Tage. 2,5 oder 1 oder 0,5 Proc.: Nach 7 Tagen noch keine Gerinnung.	2,5 Proc.: Nach 72 Stunden noch keine Gerinnung. 1 oder 0,5 Proc.: Nach $1/2$ Stunde Labgerinnung eingetreten.
Chloroform	Bei Sättigungs-Koncentration tritt binnen 6 Tagen noch keine Gerinnung ein.	Bei Sättigungs-Koncentration tritt die Labgerinnung binnen $1/4$ Stunde ein.

*) Bokorny, Milch-Ztg. vom 3. December 1898.

schon seit einiger Zeit durch die Untersuchungen verschiedener Forscher (O. Hammarsten, W. Kirchner, O. Nasse) bekannt, dass beide Produkte beträchtliche Unterschiede aufweisen; wahrscheinlich bewirkt das Labferment eine Spaltung des Milchkaseins in 2 Proteinstoffe, von denen der eine (quantitativ weit überwiegende) als Käsestoff ausgeschieden wird. Die Kalksalze der Milch spielen bei der Labgerinnung eine bestimmte, noch nicht näher bekannte Rolle.

Da bei der spontanen Milchgerinnung die Milchsäurebakterien als Milchsäureproducenten die indirekte Ursache der Gerinnung sind, so seien hier noch einige vergleichende Versuche über die Empfindlichkeit des Milchsäurefermentes (Milchsäurebakterien) und des Labfermentes angeführt. Ersteres ist ein Organismus, letzteres ein chemischer Stoff aus der Gruppe der ungeformten Fermente, deren manche schon als Proteinstoffe erkannt wurden. Dass die geformten Fermente oder Fermentorganismen im allgemeinen empfindlicher sind als die ungeformten Fermente, ist bekannt. Der Parallelismus aber, der zwischen beiden besteht, indem sie gegen die gleichen Schädlichkeiten empfindlich sind (nur in verschiedenem Grade), wurde schon neulich in dieser Zeitschrift*) hervorgehoben. So ist es auch mit dem Milchsäureferment und Labferment. Ersteres stirbt gewöhnlich eher ab als das letztere; beide werden durch die gleichen Gifte geschädigt. Um einen Ueberblick über diese Dinge zu erhalten, folgt eine Tabelle über die Wirkung verschiedener Gifte auf die Milchsäurebakterien (bezw. die dadurch hervorgerufene Milchgerinnung) und auf das Labferment. Sämmtliche darin erwähnten Versuche wurden im Brütofen bei 30° angestellt, einer Temperatur, welche erfahrungsgemäß günstig für die Milchgerinnung (beider Art) ist. Ein beträchtlicher Unterschied in der Empfindlichkeit ergiebt sich z. B. bei Zimmtsäure, Chloroform, Karbolsäure.

*) Chem.-Ztg. 1900. 24, 1113, 1136.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die Generalversammlung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins findet am Dienstag, den 12. Februar 1901, vorm. 9 $1/2$ Uhr, in Berlin SW., im Hotel „Vier Jahreszeiten", Prinz Albrecht-Straße 9 statt. Auf der Tagesordnung stehen folgende Beratungsgegenstände: 1. Geschäftliches und Bericht über die Ausschussverhandlungen. 2. Wahl von 5 Ausschuss-Mitgliedern. 3. Die Preisnotirung der Butter. Referent: Herr B. Plehn-Berlin. 4. Zur Frage der Ausbildung der Molkerei-Personals. a) Technisches Personal. Referent: Herr Dr. Krüger-Hannover. b) Melk- und Wärterpersonal. Referent: Herr Oekonomierat Boysen-Hamburg. 5. Vom Stande der angeregten Tilgung der Eutertuberkulose der Kühe. Referent: Herr B. Plehn-Berlin. 6. Verpackung und Versand der Molkerei-Produkte. Referent: Herr Gutsbesitzer Waldeyer-Bad Driburg. 7. Wünsche und Anträge.

Den Vereinsmitgliedern ist für die Zeit vom 11. bis zum 13. Februar von 9 Uhr abends an der Raum der früheren „Klause" im „Franziskaner Bräu" unter der Stadtbahn reservirt.

Widersprechende Gerichtsentscheidungen über die Sonntagsruhe im Milchhandel. Nach verschiedenen Kammergerichts-Entscheidungen ist die Versorgung der Kundschaft mit Milch während

des Gottesdienstes an Sonn- und Festtagen unzulässig. Im folgenden Falle haben die Gerichte der unteren Instanzen jetzt anders entschieden. Ein wegen Sonntagsentheiligung angeklagter Milchhändler in Itzehoe war vom Schöffengericht das. freigesprochen, weil es sich bei der Milchversorgung um Arbeiten handele, deren Ausführung notwendige Bedürfnisse des Lebens befriedige. Die von dem Statsanwalt eingelegte Berufung wurde am 16. d. von der Strafkammer in Altona zurückgewiesen, unter Uebernahme der Kosten auf die Statskasse.

Die berliner Centrale für Milchverwertung hat, wie der Kreuz-Zeitung geschrieben wird, am 23. Januar d. genossenschaftlich die Lieferanten von einem Milchquantum von 360 000 l täglicher Milchlieferung nach Berlin fest zusammengeschlossen. „Etwa 80 000 l Milch vertreibt die Meierei Bolle in Berlin, 80 000 l haben die berliner Molkereien in der Hand und der Rest von etwa 100 000 l (Berlin mit Vororten braucht täglich 600 000 l Milch) soll in den nächsten Wochen an die Milchcentrale der Landwirte genossenschaftlich angeschlossen werden. Die Milchcentrale bittet die Landwirte dringend, nicht den Lockungen einer großen Meierei in Berlin zu folgen und den jetzt kürzlich unter der Hand gebotenen Preis von 12¾ Pf. für Berlin auf das nächste Jahr vom 1. April 1901 oder vom 1. Oktober 1901 an anzunehmen. Wird ein Teil der Milch unter dem von der Centrale in Aussicht genommenen Preise von 13½ Pf. für Berlin, also z. B. für 12¾ Pf. verpachtet, so kommt entweder der volle Preis von 12¾ Pf. nicht den Lieferanten zugute, sondern der betreffenden Meierei; oder aber der billige Erwerbungspreis ermöglicht es der Meierei, in Berlin wiederum mit der Milch zu schleudern und damit die Preise zu werfen."

Weiter heißt es: „Jeder Landwirt bedenke, dass die höheren Offerten seitens einzelner berliner Molkereien nur die Folge dieses Zusammenschlusses der Landwirte sind. Bleibt dieser Zusammenschluss ein fester, undurchbrochener, dann erreichen wir unser höchst bescheidenes Ziel, im nächsten Jahr nämlich bei dem geforderten Preise von 13½ Pf. frei Berlin unsere Produktionskosten, die zwischen 13 bis 14 Pf. im Stall betragen, wenigstens annähernd zu decken. Unser Sieg in diesem Sommer hat in ganz Deutschland und auch in Oesterreich stärkend auf den genossenschaftlichen Zusammenschluss der Landwirte gewirkt; nur durch festes genossenschaftliches Zusammenarbeiten (Spiritus-Centrale, Vieh-Centrale, Milch-Centrale) ist ein dauernder Erfolg zu erringen. Wer also der Centrale für Milchverwertung, Berlin W., Köthenerstr. 39, noch nicht beigetreten ist, unterstütze die genossenschaftliche Bestrebung der Milchproducenten durch sofortige Anmeldung."

Da die Butterfälschungen, wie die Voss. Ztg. schreibt, trotz aller Bestrafungen eher zu- als abnehmen, so gehen die Gerichte jetzt gegen die Angeklagten dieser Art mit besonderer Strenge vor. Kürzlich wurde ein Butterhändler Beckmann zu vier, seine Ehefrau zu zwei Monaten Gefängnis und außerdem jeder zu 300 Mark Geldstrafe verurteilt, weil sie mit Margarine vermischte Butter als „reine Naturbutter" verkauft hatten. Einen anderen Butterfälscher traf eine Gefängnisstrafe von drei Wochen. Ein eigenartiger „Kniff" wird seitens einiger Butterhändler, die ein schlechtes Gewissen haben, zur Anwendung gebracht, um die von der Polizei abgesandten Revisoren irre zu führen. Die Butterfässer stehen zumeist auf zwei gleichlaufenden Balken. Es wird nun der Zwischenraum zwischen diesen beiden Balken derart vertieft und erweitert, dass in die Oeffnung ein Fass mit Mischbutter genau hineinpasst und die obere Kante des Fasses nur bis zur Oberfläche der Balken reicht. Erscheint nun plötzlich der Revisionsbeamte, so wird ein anderes Fass mit ungemischter Butter schnell über das Fass mit dem Margarinegemisch geschoben, das dadurch den Augen der Beamten entzogen wird. In nächster Zeit werden noch mehrere „Butterprocesse" zur Verhandlung gelangen.

Ausführungsbestimmungen zu der neuen sächsischen Ministerialverordnung über den Verkehr mit Milch hat das K. sächsische Ministerium des Innern auf Antrag des Landeskulturrats wie folgt erlassen:

„Die Zulässigkeit des Handels mit Vollmilch darf nicht davon abhängig gemacht werden, dass dieselbe einen bestimmten Fettgehalt oder ein bestimmtes specifisches Gewicht hat, doch kann vorgeschrieben werden, dass Vollmilch, wenn sie nicht einen bestimmten Fettgehalt, bez. ein bestimmtes specifisches Gewicht hat, nur unter entsprechender Deklaration verkauft werden dürfe. Die Normirung des Fettgehaltes hat tunlichst so zu erfolgen, dass die benachbarte Landwirtschaft bei sachgemäßem Betriebe ihn auch regelmäßig zu erzielen imstande ist; überdies ist dem Producenten die Möglichkeit zu geben, durch sogenannte Stallprobe den Nachweis zu liefern, dass in seinem Stalle der geforderte Fettgehalt nicht erzielt werden könne. Es ist nicht zulässig, Milch, welcher nichts hinzugesetzt und nichts genommen worden ist, blos deshalb als gefälscht zu bezeichnen, mit Beschlag zu belegen oder einzuziehen, weil sie nicht einen bestimmten Fettgehalt oder ein bestimmtes specifisches Gewicht hat oder weil sie nicht vorschriftsmäßig deklarirt ist. Die Einziehung der zum Verkauf gestellten Milch bleibt auf diejenigen Fälle beschränkt, in welchen nach allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen die Einziehung erfolgen kann oder muss. Es ist unzulässig, die Namen derjenigen, welche gegen die regulativmäßigen Bestimmungen gefehlt haben, bekannt zu geben. Die öffentliche Bekanntgabe bleibt auf diejenigen Fälle beschränkt, in welchen dieselbe nach den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zulässig ist. Es ist unzulässig, von der zum Verkauf gestellten Milch Proben ohne gleichzeitige Gewährung von Entschädigungen, nach Höhe des üblichen Kaufpreises, zu entnehmen. Bei Entnahme der Probe ist darauf zu achten, dass die Milch in dem betreffenden Gefäße vorher gründlich umgerührt bez. geschüttelt wird. Die bloße Untersuchung der Milch durch die polizeilichen Aufsichtsorgane mit Hilfe der üblichen Messinstrumente darf für die Frage, ob Milch gefälscht sei, ob sie einen gewissen Fettgehalt oder ein specifisches Gewicht habe oder ob Bestrafung wegen Nichtbeachtung polizeilicher Bestimmungen einzutreten habe, allein nicht ausschlaggebend sein; vielmehr hat eine Untersuchung durch entsprechende Sachverständige zu erfolgen. Die Aufsicht über den Milchhandel ist tunlichst durch Einführung des Deklarationszwanges auszuüben, dergestalt, dass für jede Sorte Milch an den Gefäßen, in denen sie befördert oder aus denen sie verkauft wird, die Bezeichnung der Sorte gefordert wird. Die näheren Bestimmungen über die Art und Weise der Kennzeichnung und des Verschlusses der Gefäße bleiben zunächst den Ortsbehörden überlassen. Wenn frische Vollmilch unter der Bezeichnung als „Kindermilch" verkauft werden soll, so kann verlangt werden, dass sie nachweislich von Kühen stammt, deren Haltung, Fütterung und Gesundheitszustand von einem beamteten Tierarzt dauernd überwacht wird, und zu Bedenken keinen Anlass giebt. Dem Händler kann die Beibringung periodischer Bescheinigungen hierüber aufgegeben werden. Zur Vornahme der sogenannten Stallprobe oder Stallkontrolle bedarf es eines Antrages des Verkäufers bez. Milchproducenten nicht; vielmehr kann die Kontrolle des Stalles bez. der Milcherzeugung jederzeit erfolgen. Die sogenannte Stallprobe bez. Stallkontrolle hat jedoch lediglich durch die örtlich zuständige Behörde unter Zuziehung eines Sachverständigen zu geschehen. Die letztere ist, wenn der Ort der Milcherzeugung außerhalb des Verkaufsortes liegt, von der Behörde des Verkaufsortes um Vornahme der sogenannten Stallprobe erforderlichen Falls zu ersuchen. Die Ortsbehörden sind nicht behindert, zu verlangen, dass derjenige, welcher Milch gewerbsmäßig in den Verkehr bringen will, hiervon vorher der Polizei Anzeige zu erstatten habe und weiter Vorschriften zu erlassen: a) über eine besondere Beaufsichtigung der Verkaufsräume und Verkaufsgefäße inbezug auf Reinlichkeit und Sauberkeit, sowie auf das Material der Gefäße, in denen die Milch zum Handel gebracht wird, b) über Ausschluss erkrankter Personen von der Beteiligung am Milchverkauf, wie c) über Ausschluss des Verkaufs von schmutziger oder mit Fehlern behafteter oder verdorbener Milch und von Milch kranker, insbesondere tuberkulöser Tiere, die Behörden können hierbei auch für Nichtbeachtung der zu erlassenden Vorschriften, soweit nicht schon nach allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen Bestrafung eintritt, entsprechende Strafen androhen. Hierbei wird vorausgesetzt, dass die zu erlassenden Vorschriften sich in solchen Grenzen haten, dass hierdurch der Milchhandel nicht unnötig erschwert wird; insbesondere darf der Verkauf von Milch aus verseuchten Gehöften, sobald derselbe nach den seuchengesetzlichen Bestimmungen zulässig ist, nicht blos deshalb, weil das Gehöft verseucht ist, untersagt werden."

Wert der Stallprobe zur Beurteilung von Milchfälschungen. Am 16. d. verhandelte die Strafkammer in Hagen gegen den Landwirt Hesse aus Wixberg bei Altena wegen Milchfälschung. Bei einer Untersuchung der vom Angeklagten am 16. Oktober v. verkauften Milch stellte der Chemiker Dr. Frike-Hagen fest, dass ein Wasserzusatz von 20 bis 25 Proc. stattgefunden haben müsse. Nach dem tierärztlichen Gutachten soll nun nicht ausgeschlossen sein, dass ein krankhafter Zustand der Kühe die Güte der Milch beeinflusse. Die von dem Chemiker im Oktober untersuchte Milch war eine Mischmilch von 9 Kühen, bei der individuelle Einflüsse wohl als ausgeschlossen angesehen werden können. Die 14 Tage später, also am 30. Oktober entnommene Stallprobe ergab nun ein gutes Resultat. Der als Sachverständiger vernommene Tierarzt Schaumkell, hielt es nach den vorliegenden Ergebnissen der Wissenschaft nicht für ausgeschlossen, dass die schlechte Beschaffenheit der Milch am 16. Oktober auf einen latenten, vorübergehenden infektuösen Krankheitszustand der Kühe zurückzuführen ist, die dem Besitzer nicht bekannt gewesen sei. Wäre die Stallprobe sofort nach der ersten Untersuchung der gewässerten Milch vorgenommen worden, dann wäre die Sache leicht zu entscheiden gewesen. Durch die 14 Tage später erfolgte Entnahme der Stallprobe wurde also dem Gutachten der

Boden für ein sicheres Urteil entzogen. Das Gericht erkannte wegen mangelnden Schuldbeweises auf Freisprechung. Aus diesem Urteil geht hervor, dass es raschen Handelns bedarf, wenn es gelingen soll, Milchverfälscher zu überführen, sonst dürfte wohl noch recht häufig der Fall eintreten, dass ein momentaner Krankheitszustand der Kühe für die wässerige Beschaffenheit der Milch verantwortlich wird. Den Milchpanschern würde dadurch zum schweren Schaden der Molkereien ihr unehrliches Handwerk sehr erleichtert, da sie im Betretungsfalle jedesmal einen vorübergehenden Krankheitszustand der Kühe vorschützen können, wenn nicht durch die sofortige Entnahme einer Stallprobe diese Entschuldigung widerlegt werden kann.

Abfuhr frischer Milch an den Sonntagen. An den Großmilchhändler Golm in Berlin, der einige 20 Milchgeschäfte mit frischer Milch zu versorgen hat, gelangt unter anderem auch allsonntäglich mit dem um 10½ Uhr Vormittags auf dem Stettiner Bahnhofe eintreffenden Eilgüterzuge eine größere Milchmenge, welches sein Kutscher unmittelbar nach der Auslieferung zu den abnehmenden Milchhändlern abfährt. Hierzu bedarf es etwa drei Stunden Zeit, so dass der Kutscher bis gegen 2 Uhr nachmittags damit beschäftigt ist. Durch diese Beschäftigung eines Gehilfen im Handelsgewerbe während der Stunden des Hauptgottesdienstes soll Golm die Vorschriften der Polizeiverordnung vom 19. März 1898 übertreten haben. In der Berufungsinstanz wurde der Angeklagte auch zu fünf Mark Geldstrafe verurteilt, indem an der Hand der Ausnahmebestimmung für das Abfahren von Eilgütern angenommen wurde, dass diese nur anwendbar sei, wenn die eingegangene Milch anstatt zu den Kunden direkt in das Geschäftslokal des Angeklagten gefahren worden wäre. In der Revisionsinstanz vor dem Strafsenat des Kammergerichts schilderte Herr Golm das für die Versorgung Berlins mit frischer Milch notwendige Verfahren und führte aus, dass durch nicht sofortige Abfuhr der an den Sonntagen hier eingehenden Milch eine schwere Schädigung herbeigeführt werden würde. In Uebereinstimmung mit dem Antrage des Oberstatsanwalts erkannte der Senat auf Aufhebung des Berufungsurteils unter Zurückverweisung der Sache in die Vorinstanz. Es wurde angenommen, dass hier nur die Gewerbeordnung infrage kommen könne. Und da sei in der erneuten Verhandlung zu prüfen, ob nicht die Ausnahme des § 105c der Gewerbeordnung vorliege, dass ein Verderben der Milch zu befürchten sei, wenn deren Abfahren verzögert werde. Eventuell wäre der Angeklagte auch ohne Verschulden, wenn er dieses Verderben nur angenommen habe.

England.

* **Die Einfuhr von Butter und Margarine des Jahrs 1900** gestaltete sich, nach dem Board of Trade, verglichen mit derjenigen der beiden Vorjahre, wie folgt:

Butter von	Menge in cwts. zu 50,803 kg			Wert in £ zu 20 M.		
	1900	1898	1897	1900	1899	1898
Russland	209 738	—	—	980 770	—	—
Schweden	196 041	245 599	294 962	1 013 775	1 246 137	1 501 668
Dänemark	1 486 342	1 430 052	1 465 030	8 029 622	7 553 436	7 559 831
Deutschland	36 042	36 953	41 231	190 820	186 573	214 046
Niederland	282 805	284 810	269 324	1 414 441	1 417 641	1 329 438
Frankreich	322 048	353 942	416 821	1 785 504	1 908 848	2 183 845
V. Stat. v. N.-A.	56 046	159 137	66 712	247 724	704 061	285 319
Viktoria (Austr.)	264 603	211 744	124 223	1 296 438	1 051 358	605 811
N. S.-Wales (Austr.)	81 436	43 561	34 391	394 415	215 274	167 616
Neu-Seeland	163 871	111 639	69 949	784 054	543 367	338 400
Kanada	138 313	250 083	156 865	640 760	1 113 956	661 935
Andern Ländern	141 231	262 331	269 645	672 109	1 272 865	1 314 872
Zusammen	3 378 516	3 389 851	3 209 153	17 450 432	17 213 516	15 961 723
Margarine von						
Norwegen	8 430	8 278	8 477	23 100	22 654	22 799
Niederland	862 154	897 806	844 177	2 295 174	2 379 044	2 209 809
Frankreich	26 587	29 675	30 299	91 189	103 069	105 309
Andern Ländern	23 245	17 416	17 662	55 376	44 709	46 467
Zusammen	920 416	953 175	900 615	2 464 839	2 549 476	2 384 384

Die Buttereinfuhr hat also i. J. 1900 gegen 1899 um 11 335 cwts. abgenommen, die des Jahrs 1899 war aber um 180698 cwts. größer, als die des Jahrs 1898. Dabei war die Einfuhr von Dänemark, Australien und Neu-Seeland gestiegen, Russland als neues Einfuhrland hinzugetreten. Der Rückgang betrifft also nur die übrigen Länder.

Trotz der Verminderung der Buttereinfuhr ist i. J. 1900 auch die Einfuhr von Margarine gegen 1899 gefallen, gegen 1898 nur wenig gestiegen.

Schweden.

* **Eine neue Radiator-Molkerei** ist, wie Nord. Landtmanna-Tidn. meldet, in Vetsen bei Fusbvatnes zu großer Befriedigung der Beteiligten errichtet worden.

Belgien.

* **Eine neue Molkereischule für junge Mädchen** ist kürzlich in Gleize, Prov. Lüttich, vom Stat errichtet worden und soll nächstens eröffnet werden. Die Mädchen sollen mindestens 15 Jahr alt sein, gute Volksschulbildung sich erworben haben und Gesundheit und Kraft genug besitzen, um die im Molkereibetrieb vorkommenden Arbeiten verrichten zu können. Die Dauer des Lehrgangs ist drei Monat, der Unterricht unentgeltlich. L'Ind. lait.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Verunreinigung der Milch von Helsingfors.** Nach Untersuchungen von Ov. Hellens enthielt in Helsingfors von Kleinhändlern entnommne Milch auf 1 kbcm Bakterien

im Sommer 20 000 bis 34 300 000, im Durchschnitt 4 735 000
im Winter 70 000 „ 18 630 000, „ „ 2 111 000

Ungefär 60 v. H. der winterlichen Proben enthielten auf 1 kbcm mehr als 1 000 000 Bakterien.

Mit gesundheitschädlichen Bakterien behaftet erwiesen sich von 34 Proben 24. Festgestellt wurden sieben verschiedne Formen, nämlich: Bacillus tuberculosis, B. streptococcus pyogenes, B. staphylococcus pyogenes aureus, B. albus, B. citreus, B. bovis und Bacterium coli commune.

Bestimmungen des Schmutzgehalts ergaben, dass 35 v. H. aller Proben auf 1 l weniger als 0,5 mg, die übrigen 65 v. H. im Durchschnitt 2,44 mg, bei einem Höchstbetrag von 10,6 mg enthielten. Dieser geringe Schmutzgehalt ist begründet in der anderwärts selten zu findenden Sauberkeit der finnischen Stallungen.

Nach l'Ind. lait.

* **Fettgehalt der Milch in Norwegen,** beobachtet an den Milchüberwachungsstellen zu Christiania und zu Drontheim. Im Jahr 1899 wurden in Christiania bei 33 831 Milchproben gefunden durchschnittlich 3,473 Proc. Fett (mindestens 2,5, höchstens 5,0 Proc.), in Drontheim bei 55 162 Proben 3,57 Proc. Fett, gegen 3,50 Proc. bei 46 473 Proben i. J. 1898. Der Fettgehalt fiel im Frühjahr, zur Zeit der meisten Abkalbungen, stieg im Juni, bei Beginn der Weide, ging dann im August zurück und stieg wieder gegen Ende des Jahrs.

Norsk Landmansbl.

Herstellung von Margarine mit Kunstmilch. Um eine keimfreie Margarine herzustellen, verwendet man anstelle der Kuhmilch eine auf künstlichem Wege nach D. R.-P. 112 687 synthetisch hergestellte Milch, deren Einzelbestandteile vor der Mischung keimfrei gemacht werden. Dies hat noch den Vorteil, dass der sonst die Säuerung der Margarine bewirkende Milchzucker ausgeschlossen wird. Zur Herstellung dieser künstlichen, zuckerfreien Milch können Butterfett, Oleomargarin und andere Fettarten benutzt werden. Die Sterilisation erfolgt beim Fett und Wasser durch Erhitzen auf hohe Temperatur, bei den Eiweißstoffen durch Behandeln mit chemischen Agentien, z. B. Wasserstoffsuperoxyd. Mit dieser Mischung wird das ebenfalls vorher sterilisirte animalische oder vegetabilische Fett verbuttert. (D. R.-P. 116 792 vom 20. Juni 1899. Rheinische Nährmittelwerke, Akt.-Ges., Berlin.)

Zur Bereitung von Milchseife wird der Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung von sachverständiger Seite geschrieben:

„Reine Seife besitzt in hohem Grade die Eigenschaft, andere Substanzen, sog. „Füllkörper" aufzunehmen. Solche Füllkörper, die der Seife oft in betrügerischer Absicht zugesetzt werden, sind außer Wasser Kleister, Leim, Wasserglas ꝛc. Von der Eigenschaft der Seife, sich „füllen" zu lassen, wird auch bei der Herstellung mancher Toilette- und medicinischen Seifen Gebrauch gemacht, um solchen Seifen bestimmte kosmetische oder heilend wirkende Stoffe einzuverleiben. Auch die Milchseife ist zu den „gefüllten" Seifen zu zählen, als Füllmaterial dient Milch, und zwar in der Regel Magermilch. Weil die Seife stets etwas freies Alkali enthält, werden die geringen, in der Magermilch enthaltenen Fettmengen ebenfalls verseift, dagegen kommt das Kasein der Milch zur Geltung; die Herstellung solcher Seifen dürfte wohl nur auf die angebliche teintverbessernde Wirkung der Milch zurückzuführen sein. Milch ist zu verdünnt, um sie der Seife in größeren Mengen beimengen zu können, sie muss deshalb vorher stark eingedickt werden. Das Princip der Herstellung der Milchseife besteht somit darin, dass in die frisch bereitete, noch flüssige Seife eingedickte Magermilch oder eingedickte Vollmilch eingerührt wird, worauf die Seife erstarren gelassen, zerschnitten, gepresst ꝛc. wird. In der Litteratur sind unseres Wissens keine Angaben über ein besonderes Verfahren zur Herstellung der Milchseife vorhanden.

Als landwirtschaftliches Nebengewerbe oder gar zur Lösung der Frage nach der besten Verwertung der Magermilch halten wir die Herstellung der Milchseife in keiner Weise geeignet. Denn ganz abgesehen davon, dass ihre Herstellung die regelrechte Ausübung des

Seifensiedergewerbes voraussetzen würde, ein Beruf, der wohl kaum unter die „landwirtschaftlichen“ gezählt werden kann, handelt es sich hier um die Erzeugung eines Luxusartikels, der niemals auf einen so starken Absatz rechnen kann wie irgend ein anderes, im täglichen Gebrauche unentbehrliches Erzeugnis. Endlich sind die Milchmengen, die selbst zur Herstellung relativ großer Quantitäten Milchseife nötig sind, verhältnismäßig nur gering, dazu gesellt sich die Schwierigkeit des Absatzes, der ganze Betrieb, die Anlagekosten; kurz und gut: die Herstellung der Milchseife ist ein Fabrikationszweig, den ein Toiletteseifenfabrikant unter Umständen mit Aussicht auf Erfolg betreiben kann, der jedoch niemals die große Frage nach der besseren Verwertung der Milch ihrer Lösung auch nur einen Schritt näher bringen wird. Von einer Rentabilität im landwirtschaftlichen Betriebe kann deshalb nie und nimmer die Rede sein.

* **Silofutter.** Bekanntlich ziehen es die nordamerikanischen Farmer vor, die in der deutschen Winterfütterung üblichen Rüben durch oberirdisches Grünfutter zu ersetzen, das in eigens für diesen Zweck errichteten Silos eingemacht wurde. Die bezüglich dieses Futters in Nordamerika gemachten Erfahrungen fasst das „Jersey-Bullet.“ in folgende Sätze zusammen:

1. In dem Silo kann eine größre Menge gedeihlichen Rindviehfutters mit weniger Aufwand von Arbeit und Land aufbehalten werden, als auf irgend eine andre Weise möglich ist.
2. Das Silofutter kommt der saftigen Sommerweide näher als irgend ein andres Winterfutter, das man haben kann.
3. Für eine Jerseykuh sind 30 Pfd. (= 13,6 kg) Silofutter täglich eine ausreichende Menge; für größres Vieh ist entsprechend mehr zu rechnen.
4. Ein Kubikfuß Silofutter aus der Mitte eines Silos von gewöhnlicher Größe wiegt ungefähr 45 Pfd., d. i. 1 kbm = rund 730 kg, oder 100 kg = 0,137 kbm.
5. Für 182 Tage oder ein halbes Jahr bedarf eine mittle Jerseykuh ungefähr 6 Tons = 6096 kg Silofutter, einschließlich unvermeidbarer Verluste.
6. Aus gutem hartem Holz errichtete cylindrische Silos sind die wolfeilsten und besten.
7. Die passendsten Ausmaße für ein Silo sind 15 Fß. (= 4,57 m) Durchmesser und 20 Fß. (= 6,1 m) Höhe; ein derartiges Silo fasst ungefähr 200 Tons auf halbzöllige Längen geschnittnes Silofutter.
8. Mais, geschnitten zu der Zeit, wann die aus den Kolbenhüllen hervorhangenden Stempelbüschel sich zu bräunen beginnen, ist die dem Siloverfahren am meisten entsprechende Futterpflanze.
9. Silofutter ist gleich wertvoll, im Sommer wie im Winter.
10. Das Silo ist für den nordamerikanischen Milchviehhalter eine der unentbehrlichsten Einrichtungen geworden.

Aufgrund der günstigen Erfahrungen, die man in Nordamerika mit dem Siloverfahren gemacht hat, will es nützlich erscheinen, dass auch in Deutschland umfänglicher und mannichfaltiger als es bisher geschehn, Versuche damit angestellt werden, sei es, dass man für das Verfahren besondre Futterpflanzen anbaue, sei es, dass man nur rückständiges Grünfutter, das sich in andrer Weise weniger gut aufbewahren lässt, wie Stoppelklee, spätes Grummet, Kohl- oder Rübenblätter u. dgl., dazu verwende.

Handel und Verkehr.

Petition um Eilgutbeförderung von Käse zu Frachtgutpreisen. Der Verein der berliner Butterkaufleute, Berlin, Alexanderstr. 64, fordert die Beteiligten zur Unterzeichnung einer Bittschrift auf, in der der Herr Eisenbahnminister gebeten wird, den in Deutschland hergestellten Käse bei der Eisenbahnbeförderung mit Butter gleichzustellen, derart, dass auch der Käse als Eilgut zu Frachtgutsätzen befördert werde. Die Anregung ist nicht neu. Schon mehrfach hat sich der Eisenbahnrat mit dieser Frage beschäftigt, ohne dass dies Zugeständnis erreicht worden wäre. Hoffentlich gelingt es, für diese Bittschrift zahlreiche Unterschriften zu erhalten und die Eisenbahnverwaltung diesmal von der Dringlichkeit des Antrages zu überzeugen.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 26. Januar 1901. Der Buttermarkt verlief in dieser Woche wieder recht flau, so dass die Preise etwas nachgeben mussten. Die Beziehungen zwischen den Butterabnehmern und Lieferanten sind vielfach noch recht gespannt, weil die durch den früheren Unfug mit der Notirung misstrauisch gewordenen Producenten der neuen Ordnung noch kein Vertrauen entgegen bringen. An der Kaufmannschaft wird es jetzt liegen, durch strenge Durchführung der jetzigen Notirungsweise jenes Misstrauen zu beseitigen und das wieder Einreißen von Ueberpreisen zu verhüten. Der hamburger Markt hat sich in den letzten Tagen wieder befestigt und schließt mit fester Tendenz.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 25. Januar 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . bis 106 **Mk.**
Hamburg . . . . . bis 104 „

Für hochfeine Butter werden höhere Preise bezahlt.

Berlin, 25. Januar 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W. Kronenstr. 32.

Die Flauheit des Marktes machte weitere Fortschritte und kam erst zum Stillstand, als Ende der Woche aus England bessere Berichte eintrafen. Zwar lauten dieselben noch vorläufig derart, dass ein Export verlustbringend wäre, doch werden sie sich hoffentlich so bessern, dass ein weiteres Fallen hier unnötig wird.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Hamburg, 25. Januar 1901. (Telegramm von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission Vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse für die Woche vom 19. bis 25. Januar 1901. Ia Qualität M. 102—115, IIa Qualität M. 96—101.

Tendenz: Fest.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 24. Januar 1901. Butter: I. Klasse 97—103 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fester.

Berlin, den 26. Januar 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 20. bis 26. Januar 1901.

				23. Januar	26. Januar
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg M.		105—112	106—112
do.	do.	IIa	„ „ „	— — —	— — —
do.	do.	IIIa	„ „ „	— — —	— — —
do.	do.	Abfallende	„ „	— — —	— — —
Landbutter: Ia.	Preußische	. . . .	„ „	— — —	— — —
			Tendenz:	Ruhig.	Befestigt.

Berlin, 25. Januar 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 109—114, IIa M. 104—108, IIIa M. 96—102, Landbutter M. 85 bis 90.

Marktlage: Zufuhren in Butter reichlich, Geschäft ruhig. Geschäft in Käse leblos.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,40—2,60, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^{1}/_{2}$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 23. Januar 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^{3}/_{4}$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 4 Drittel zu $108^{1}/_{2}$, 6 Drittel zu 108, 7 Drittel zu $107^{1}/_{2}$, 13 Drittel zu 107, 6 Drittel zu $106^{1}/_{2}$, 25 Drittel zu 106, 7 Drittel zu $105^{1}/_{2}$, 30 Drittel zu 105, 13 Drittel zu $104^{1}/_{2}$, 22 Drittel zu 104, 2 Drittel zu $103^{1}/_{2}$, 19 Drittel zu 103 M. Zusammen 1. Klasse 154 Drittel zu 105,28 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 33 Drittel zu 101,70 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 24. Januar 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung wurde um 10 M., also auf 115 M. ermäßigt, die Stimmung blieb eine ruhige, die Läger konnten nur zumteil und bei verlustbringenden Preisen geräumt werden. Auch der dieswöchentliche Markt begann recht ruhig. Die Zusendungen blieben reichlich, und Aufträge liefen nur sehr wenig ein. Erst Mitte der Woche erholte sich das Geschäft etwas, England beorderte reichlicher und auch zu annehmbareren Preisen, so dass die Vorräte feinster Ware schneller geräumt wurden, als man erwartet hatte. Das Inland bezog dagegen nach wie vor so gut wie nichts, wohl aber wird von einigen Plätzen nach hier offerirt, und kamen auch größere Abschlüsse zustande. Das hiesige Konsumgeschäft lässt nach wie vor sehr zu wünschen übrig.

Kopenhagen meldete heute unveränderte Preise und bezeichnet die Tendenz mit „fester“. Im Engroshandel wurde mit Beginn der Woche feine Ware mit 100—102 M. gehandelt, im weiteren Verlauf wurde 104—106 M. bewilligt. Trotzdem wird unsere Notirung keine Aenderung erfahren.

Hamburg, den 24. Januar 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizer Käse: Ruhiges Geschäft bei unveränderten Preisen und mäßigen Zufuhren.

Tilsiter Käse: Zufuhren klein, speciell in vollfetter prima Ware konnte häufig der Nachfrage nicht genügend entsprochen werden. Halbfette Ware in prima Qualität gut gefragt, Zufuhren schwach.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 63—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 56 bis 58, sekunda M. 48—52; prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Hamburg, Grimm, den 25. Januar 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 102—115, II. Klasse M. 96—101 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara.

Tendenz: Fest.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 90—95. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 75—84. Livländische u. Russische frische Meierei-Butter, unverzollt M. 70—90. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 83—86. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Halle, den 24. Januar 1901. Bericht von Gebr. Rößler. Das Ende voriger Woche etwas stiller gewordene Geschäft belebte sich in dieser Woche wieder mehr. Im Gegensatz zu den trostlosen Berichten von anderen Plätzen kann hier in diesem Jahre überhaupt nur von einem sehr guten und namentlich für Producenten lohnenden Geschäfte berichtet werden. Bisher konnten den Molkereien alle Qualitäten durchschnittlich 6—10 M. höher abgerechnet werden, und ist es, trotzdem die Eingänge gleich groß waren und trotz der hohen Preise, noch nicht nötig gewesen, Butter auf Lager zu nehmen.

Extrafeine Molkereibutter 110—115 M.
I „ 100—109 „
II „ 95—99 „

Magdeburg, 24. Januar 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 97 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 100 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr flau. Die Zufuhr konnte nicht geräumt werden.

Königsberg i. Pr., 24. Januar 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die Zufuhren fahren fort, die Läger zu häufen, da infolge des überaus schwachen Konsums kein rechter Abgang für dieselben zu schaffen ist. Weitere Preis-Koncessionen dürften daher unausbleiblich sein.

Wir bezahlen heute für feinstes Produkt 95—100 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 23. Januar 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus:

Süßrahmbutter 80 M. für den Centner,
Sennbutter . 77 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Ruhig.

Käse. Monatskäse, Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustand von den Sennereien zur Ablieferung kommt. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

feinst I Allgäuer Limburger vollfett M.	35—36
feinst I Allgäuer Limburger . . . „	24
prima Allgäuer Limburger . . . „	22
sekunda Allgäuer Limburger . . . „	20
Romadour, vollfett . . . . . . „	37—38
feinst I Romadour . . . . . . „	27—28
Weißlack vollfett (Bierkäse) . . . „	35—37
Weißlack ¾ fett „ . . . „	32—33

Hamburg, 23. Januar 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Die Marktlage hat sich in der letzten Woche wenig geändert. Der Bedarf ist trotz des inzwischen eingetretenen Tauwetters etwas reger geworden, ohne daß hierdurch die anhaltend ruhige Stimmung beeinflußt wurde. In fester Haltung verkehrten nur Lein- und Palmkernkuchen, während sich die Preise für die anderen Artikel eher zu Gunsten der Käufer stellen.

Wir notiren heute:

Erdnußkuchen 126—152 M., Kokoskuchen 107—130 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 125—133 M., Sesamkuchen 117—132 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 111—130 M., Palmkernkuchen 108—114 M., Leinkuchen 146—156 M., Amerik. Maisölkuchen 114—125 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 23. Januar 1901. Zum Verkauf standen: 6426 Rinder, 1285 Kälber, 11 082 Schafe, 8640 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 61—65; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—60; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 51—53; 4. gering genährte jeden Alters 46—49. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 58—62; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 53—57; 3. gering genährte 45—49. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 52—53; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 49—51; 3. mäßig genährte 43—48; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 70—73; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 55—60; 3. geringe Saugkälber 48—52; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 34—42. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 58—61, 2. ältere Masthammel 46—54, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 42—45, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): 1. vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt 55——; Käser ———; 2. fleischige Schweine 52—53; gering entwickelte 49—51 M., Sauen 49—51 Mark.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft verlief bei dem übermäßig starken Auftrieb gedrückt und schleppend und hinterläßt großen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich matt und schleppend. Es wird kaum geräumt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang schleppend. Es wird bei weitem nicht ausverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ziemlich glatt und wurde geräumt.

In **Magdeburg** wurden bezahlt für beste Ochsen 32 bis 37 M., für beste Schweine mit 20 Proc. Tara 56—57 M., beste Kälber 41 bis 45 M.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62 bis 64 M., Kälber I. Qualität 74—79 M., beste Schweine mit 20 Proc. Tara 54½—55 M.

In **Breslau** wurden bezahlt: beste Ochsen (Lebendgewicht) mit — bis — M., beste Kälber 20 bis 33 M., beste Schweine 35 bis 43 M. (Lebendgewicht).

Frischen Bauern-Quarg habe noch wöchentlich 6 bis 8 Ctr. abzugeben und bitte um Preisangabe. Zu erfragen
P. Mühl, Schreibersdorf, Kr. Lauban.

Molkerei Rodenkirchen i. Oldbg.
Wegen Vergrößerung u. Umbau kommen **2 Schmidt'sche Rahmkühler, 1 Vorwärmer** und **ca. 100 Rahmständer,** à 50 Ltr. Inhalt, außer Betrieb u. geben wir solche **billig** ab. Der Vorstand.

Suche eine
Molkerei
von 1000—2000 **Liter täglich** zu **pachten. Kauf** später ev. **nicht ausgeschlossen.** Gefl. Offert. sub O. H. 1901 an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Zu verkaufen
ein neuer noch nicht gebrauchter
Pasteur „Triumpf".
Anschaffungspreis **1300 Mk.** Passend für Molkereien, welche 4—6000 Liter verarbeiten.
Molkerei-Genossenschaft Jaderberg e. G. m. u. H.

Buttertonnen,
gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, Berlin O., Blumenstraße 70.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Wisch- und Scheuertücher
Gründig & Horeld, Chemnitz.
Probepostp. Mk. 9.— frko. g. Nachn.

Echt. Pergamentpapier
Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die
Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Erhaben geprägte
Messing-Nummern
zum Auflöthen auf Milchkannen, das Beste und Praktischste in diesem Artikel, empfiehlt
Carl Schmidt,
Blechwaarenfabrik, Uelzen, Hann.
Proben gratis und franko.

Endlose, imprägnirte
Centrifugengurte und Schnüre
empfehlen
Lassen & Madsen,
Broacker (Pr. Schlesw.-Holst.)

Kleemann's
Stopfbüchsen-Schnur
„Excelsior"
leicht - elastisch.
Gustav Kleemann
Hamburg.

Gebrüder Manns,
Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung,
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
18 eigene Detailgeschäfte.

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.
Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
12 eigene Detail-Geschäfte.

Hehle & Burkhart,
Butter en gros,
Berlin S., Luisen-Ufer 23,
sind ständige Abnehmer für
feine Butter
zu höchsten Preisen.
Pa. Referenzen.
Giro-Conto: Deutsche Bank.

Feinste Butter
kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Schach's
patentirte und vereinfachte
Weichkäse-Maschine
mit temperirbaren **Labungs-** und **Formkästen.**
Zur Herstellung von
Romat.-, Limb. u. Weichkäsen,
für Gross- und Kleinbetrieb.

Kein Verlust! Gleichmässig feine Käse Grösste Leistung! Kein Versalzen möglich. Kein Ausschöpfen und kein Ueberschütten des Bruchs erforderlich, daher grösste Arbeitsersparniss. Bereits eingeführt in den grössten deutschen Weichkäsereien u. nach einer Dauerprüfung in der Molkereilehranstalt zu **Hameln** seitens der Deutschen Landwirthsch. Gesellschaft mit der **grossen broncenen Denkmünze** für neue Geräthe ausgezeichnet. Die Fabrikate dieser Maschinen erhielten in **Hamburg** einen **ersten, zweiten** und **dritten Preis,** also alle vergebbaren Preise.

Preisliste und Anerkennungsschreiben gratis.

Ph. Schach, Freimersheim,
Rheinhessen.
— Vertreter gesucht! —

Buttergazedeckel
offerirt billigstens
Wilhelm Vick, Rostock.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und
goldene Medaille.
Hauptners Schnell-Scheer-Maschine
liefert beste u. billigste Schur bei Pferden, Rindern u. Schafen in 30, 15 u. 5 Min.
D.R.P. Illustrirte Kataloge gratis.
H. Hauptner, Berlin N.W. 6.

Pasteurisirapparate
„Triumph".
Andr. Bjerring,
FLENSBURG.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.
Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co Elberfeld.
Muster frei.

Soeben erschien:
Milchwirtschaftliches Taschenbuch für 1901.
Herausgegeben von BENNO MARTINY.
Fünfundzwanzigster Jahrgang.
In zwei Teilen.

I. Teil, **Taschenbuch,** in Leinen oder Leder gebunden mit Klappe und Bleistift. — II. Teil, **Jahrbuch,** geheftet.

Preis: Zusammen Mk. 2,50 in Leinen, Mk. 3,— in Leder.
Einzelne Teile werden nicht abgegeben.

Dieser neue Jahrgang des ersten deutschen **Molkerei-Kalenders** ist von der bewährten Hand des Herausgebers, dem Bahnbrecher für die jetzige Blüte des deutschen Molkereiwesens, wiederum verbessert und erweitert worden. Kein Fachmann, sei er Wissenschaftler oder Praktiker, wird sich von diesem Fachkalender, der zwar mehrfach nachgeahmt doch wohl niemals erreicht worden ist, bei den verschiedenen täglichen Vorkommnissen des Faches im Stich gelassen sehen.

Leipzig, Königstr. 14.
M. Heinsius Nachfolger.

Gebrauchte Buttertonnen,
gut verböttchert und **sauber gereinigt,** liefert **das Stück zu 50 Pf.,** desgleichen
Kübel, **Inhalt 50 Pfd. zu 50 Pf., „ 30 „ „ 40 „** ab Berlin.
W. Busse, Böttchermeister, **Berlin W.,** Steglitzerstr. 58.

Einmal gebrauchte Buttertonnen,
circa 100 Pfd. Inhalt,
gut verböttchert, gereinigt und gewaschen,
per Stück **45 Pfg.** an.
Lieferung erfolgt prompt und umgehend.
L. Triebensee, Berlin SO., Wienerstraße 36.

Kühlanlagen eigenen Systems
zur Butterbereitung und Milchbehandlung,
bei bestehenden Betrieben leicht **einzubauen,** in Neubauten nicht theuerer als Eishaus, liefert
W. Helm, Ingenieur,
BERLIN SW., Anhaltstrasse. 8.

Yorkshireeber und Sauen in jeder Altersklasse
aus ihrer **Fritzower Vollblut-Yorkshirezucht,**
sowie **Original englische Vollblut- Yorkshire- u. Berkshireschweine** aus **ersten englischen Zuchten** offeriren billigst
Schütt & Ahrens, Stettin.

Feierabend.

Mancher glänzt an zweiter Stelle, dessen Licht an der ersten erlischt. Voltaire.

Ehre.

Novellette von H. von Schandow.

(Nachdruck verboten.)

Der Wind rüttelte an allen Pfosten und Sparren der Häuser, er blies in die Schornsteine und heulte und pfiff über die Dächer hin. Eine Sturmnacht zog auf und schüttete Schnee und Regen herab.

Wie allabendlich seit mehreren Wochen stand in einer kleinen Vorstadtvilla der Residenz die verwitwete Frau von Kattwitz hinter der Korridortür. Sie wartete heimlich auf ihren Sohn, den jungen Offizier. Es wurde elf, es wurde zwölf, — er kam nicht!

Prachtvoll hatte er sich gehalten bisher, dem alten Namen, dem Regiment Ehre gemacht in schneidiger Frische, in tadelloser Führung. Doch seit einigen Monaten war eine Umwandlung, eine unerfreuliche Veränderung eingetreten. Er zeigte sich verdrossen, überließ sich häufig Grübeleien, verbrachte die Abende außer dem Hause und wies ein verstörtes, übernächtigtes Aussehen auf.

Frau von Kattwitz machte eine Bewegung. Die Haustür war zugefallen, jetzt kamen schwere Schritte über die Treppe. Wäre es möglich? Sollte Botho etwa nicht nüchtern sein?

Sie verließ den Lauscherposten, flüchtete in ihr Zimmer, den Kopf nach der Richtung des Korridors neigend. Es stieß etwas gegen die Wand, es schleppte sich vorbei, — ein tiefes Stöhnen wurde laut, das Klappen einer Tür, dann war alles ruhig.

Frau von Kattwitz wollte das Herz still stehen. Sie konnte es nicht über sich gewinnen, ihr Lager aufzusuchen. Mit kurzen, leichten Tritten ging sie in dem nur durch ein Nachtlämpchen erhellten Schlafraum auf und nieder. Dunkle Ahnungen und Befürchtungen marterten sie. Ihre Unruhe stieg und stieg, trieb sie noch einmal in den Korridor hinaus.

Auf den Fußspitzen trat sie an die Tür vor des Sohnes Zimmer. Durch das Schlüsselloch fiel ein heller Schein.

Botho war also noch auf? Nicht zur Ruhe gegangen nach der schweren Sitzung, die er anscheinend hinter sich hatte? Was bedeutete das? Und jetzt wurde wieder das tiefe Stöhnen hörbar und dann ein furchtbares, qualerpresstes Schluchzen.

Frau von Kattwitz hielt sich nicht länger. Behutsam öffnete sie die Tür, den Atem anhaltend.

Sie unterdrückte einen Angstschrei.

Da saß ihr Sohn, ihr Kind, ihr einziges Kind, ihr Liebling, die Freude ihrer Witwentage, die schönen klaren Züge verzerrt, rote Flecke auf den Wangen. Mehrere couvertirte Briefe lagen vor ihm, ein kleiner Spiegel und eine Pistole!

„Botho, vielleicht kann ich Dir helfen, Dir beistehen —!" Sie erhob die Hände, wie zum Gebet gefaltet. Die Tränen stürzten ihr herab. „Botho!" Der Ruf erstarb in einem Murmeln.

„Herrgott! die Mutter —!" Der junge Offizier wandte sich scheu ab und senkte den Kopf auf den Tisch, auf die Pistole.

Tiefe Stille. Nichts zu hören als das Summen einer Fliege, die gegen die Lampenglocke stieß.

Mit zitternden Knieen schleppte sich Frau von Kattwitz näher. Sie legte dem Sohn die Hand auf die Schulter. „Botho," sagte sie rauh und doch mit einer ganz fremden, bettelnden Stimme. „Du hast gespielt?"

Der junge Offizier stöhnte. Er hob den Kopf nicht.

„Botho! Um wie viel geht es? Die Summe, — nenne mir die Summe!"

Keine Antwort erfolgte.

„Botho, vielleicht kann ich Dir helfen, Dir beistehen, — Dich retten?"

Etwas wie ein gequältes Lachen drang an das Ohr der geängstigten Frau. „Botho, um Gotteswillen, Deine Schuld beträgt mehr als unser gesammtes Vermögen? Du nickst? Allmächtiger! Wie konntest Du, Botho!"

Da riss sich der junge Offizier mit einer wilden Gebärde auf. „Es kam langsam, es kam allmählich, ich weiß es selber nicht wie! Mit einer Kleinigkeit fing es an, und dann schwoll die Schuld und schwoll! Ich glaubte anfangs, mich herausreißen zu können, — ich fiel in Wucherhände! Um mich zu betäuben, habe ich immer leichtsinniger gelebt, — die Lieferanten wollten nicht länger warten, mir droht eine Anzeige beim Kommandeur. Es ist zu Ende. O, Mutter, Mutter, warum bist Du hierher gekommen. Nun wäre alles vorüber und meine Ehre gerettet! Geh' hinaus, Mutter, ich fleh' Dich an!"

Frau von Kattwitz richtete sich auf. „Deine Ehre gerettet?" fragte sie ernst und blickte dem Sohn tief und fest in die flackernden, fieberglänzenden Augen. „Deine Ehre?"

„Was bleibt mir, als sie reinzuwaschen mit meinem Blut!" murmelte der Sohn.

Frau von Kattwitz schöpfte ein par Mal tief Atem. „Also es liegt Dir etwas an Deiner Ehre, an einem blanken Wappenschild?"

Botho stöhnte auf. „Würd' ich sonst mein Leben hinwerfen wollen, mein schönes junges Leben?" Er schlug die Hände vors Gesicht.

Die Mutter zuckte zusammen und griff an ihr Herz. „Botho," sagte sie dann unsicher, abgerissen. „Glaubst Du wirklich, dass Dein Schild wieder blank wird, sobald Dein Blut drüber hinspritzt? Sobald Du mit der Pistole in der Hand aus dem Leben hinaustollst, das Du so wenig wert gehalten hast?"

Seine Stirn rötete sich. „Was soll ich tun? Mir bleibt nichts weiter! Oder soll ich mich verkaufen an ein reiches Mädchen? Durch einen Agenten —?"

„Das hieße einer Unbedachtsamkeit eine Gemeinheit folgen lassen! Nein, Botho, es giebt einen anderen Ausweg." Ihr Mutterherz, das so stolz gewesen auf den geliebten einzigen Sohn, krampfte sich zusammen. „Amerika!"

Der junge Offizier wandte sich in seinem Stuhl. „Soll ich Kellner werden in jenem famosen New-Yorker Hotel, das nur um die Ecke gegangene Offiziere anstellt?" Jenes verwegene Lächeln, das stets einen Zug von Leichtsinn in das hübsche Gesicht des jungen Menschen geprägt hat, und von der Qual der letzten Stunden fortgelöscht worden ist, kräuselte seine Lippen. „Tausendmal lieber doch sterben, Mutter!"

„Und die Lieferanten, die Dir, Deinem Ehrenwort vertraut haben, und die sich um ihr Geld betrogen finden werden?" Die alternde Frau sank plötzlich vor dem Sohn auf die Knie. „Botho, bei dem Andenken Deines Vaters, bei meinen grauen Haren, Botho, ich beschwöre Dich, denk' an Deine wahre Ehre, nicht an das blasse Gespenst, das wie ein Fluch über die Erde geht!"

Der Sohn warf den Kopf in den Nacken, die Hände an den Schläfen. „Mutter, um der Barmherzigkeit willen, lass mich, verschwende Deine Worte nicht, steh' auf! Für einen Offizier giebt es nur eine Ehre, — die sofort ausgleicht, — einen Fehltritt mit dem Tode sühnt!"

Die grauhaarige Frau erhob sich nicht. Wie tot lag sie dem Sohn zu Füßen. Den packte plötzlich ein Grauen. „Mutter," flehte er. „Steh' doch auf, geh' hinaus! Du hast mir das Leben erleichtert, nach Deinen Kräften, mach' mir das Sterben nicht schwer."

Tiefes Schweigen. Frau von Kattwitz war besinnungslos, in eine Ohnmacht hinübergesunken. Dem Sohn begann das schuldige Herz zu klopfen. Wenn sein Leichtsinn die Mutter umgebracht hätte?! Botho erinnerte sich der steten Warnungen des Hausarztes vor Aufregungen dieser zarten Konstitution gegenüber. Zitternd bückte er sich, er suchte nach den Kosenamen seiner Knabenzeit, er zog die schlaffe Gestalt in seine Arme empor, er wärmte die kalt gewordenen Hände. „Mutter!" flehte er. „Wach auf! Sieh mich an! Einzige, liebe Mutter! Ich will tun, was Du verlangst, alles, alles! Nur stirb nicht, stirb nicht! Schlag die Augen auf, beste Mutter!"

Endlich regten sich die blassen Hände, der Kopf hob sich ein wenig, die Lippen fingen an zu murmeln. „Mein Sohn — er ist tot — ich hörte den Schuss! Er ging mir durch's Herz — mein Sohn! Ehrlos gestorben!"

Da flüsterte es in heißer Zärtlichkeit neben ihrem Ohr. „Ich lebe, geliebte Mutter. Ich bin bei Dir. Ich will weiter leben. Für Dich! Nur stirb mir nicht, Mutter!"

Da klammerte sich die grauhaarige Frau unter glühenden Tränen an ihn. „Gott segne Dich, mein Sohn!"

* * *

Der Leutnant Botho von Kattwitz ist „aufgeflogen", — nach Amerika durchgebrannt. Die Kameraden zucken die Achseln über den mit schlichtem Abschied aus der Armee gestrichenen.

Seine Mutter hat die Residenz verlassen, ist in ein kleines Städtchen gezogen. Was nur entbehrlich war, ist von ihr hergegeben worden. Um die Schulden des leichtsinnigen Lieblings zu tilgen, hat sie ihren Familienschmuck geopfert. Alles ist nur ein Tropfen auf einen heißen Stein geblieben. Aber sie trägt den Kopf hoch. Ihr Sohn wird seine Ehre herstellen, das ist ihre Zuversicht, ihr Gebet, ihr Glaube.

Jeden Brief, der den Poststempel Newyork trägt, benetzt sie mit Tränen. Bis zum Kellner ist Botho nicht herabgesunken, das „waitern" ist ihm erspart geblieben. Und dennoch bedeutet sein Leben eine einzige Demütigung für den verwöhnten, stolzen Kavalier. Als Agent schlägt er sich durch, schlecht und recht. Den Adel hat er abgelegt, der gilt drüben höchstens etwas bei den Töchtern der Eisenbahnkönige.

Geld zur Abzahlung zu schicken, war ihm bisher nicht möglich, sein schmales Einkommen geht für den Lebensunterhalt hin. In seinen Mußestunden beschäftigt sich der ehemalige Offizier mit allerlei chemischen Experimenten, mit kleinen Erfindungen, die keine Aufwendung von Kapital benötigen.

Und eines Tages ist der große Wurf gelungen! Der frühere Edelmann hat einen Firnis zur Konservirung von Schuhsohlen zusammengemischt. Geschickte Reklame hilft der verblüffenden Erfindung auf die Beine, Botho Katt, wie er sich nennt, ist ein gemachter Mann.

Der Summe zur endgültigen Tilgung seiner Schulden, die er in die Heimat sendet, liegt eine Anweisung für die Mutter bei, — das Geld zur Ueberfahrt.

Das Wiedersehen der beiden fünf Jahre lang getrennt Gewesenen gestaltet sich ergreifend, ist von einer wehmütigen Glücksempfindung umschwebt.

Frau von Kattwitz mustert den Sohn, den einst so flotten, schneidigen Offizier: er ist zum Skelett abgemagert, die Augen liegen ihm tief in den Höhlen, — er hat das Lachen verlernt.

Und die Mutter? Sie ist zur Greisin geworden, ihr Scheitel erglänzt von Schnee.

In ein freundliches, trauliches Heim führt der Besitzer der Firniss-Fabrik Katt die alte Frau. Ein stilles Nebeneinanderleben beginnt. Die Beiden tun sich zu Liebe, was sie erdenken können! Und doch, und doch, ein Schatten fällt hinein in den Abendsonnenglanz, — ein kalter, fremder Schatten!

Botho erträgt's nicht, von der Vergangenheit zu sprechen, die leiseste Mahnung daran macht ihn krank. Und die Mutter möchte ihm doch danken, dass er sich selbst bezwang, dass er den stolzen Namen von dem Flecken gereinigt, den er darauf geworfen in leichtsinniger Stunde. Aber sie wagt's nicht —! Sie begreift den Sohn. Er hat sich ihrem Ehrbegriff anbequemt, dem erworbenen, der mit der Ueberlieferung nichts zu schaffen hat. In Wirklichkeit fühlt er sich entehrt, ausgestoßen, verfehmt. Er kann nicht Wurzel schlagen in dem neuen Erdreich, dem nur die Arbeit Früchte abgewinnt. Jedem Verkehr geht er aus dem Wege. Er ist unverheiratet geblieben, Botho von Kattwitz, mit dem zärtlichen Herzen, der sich die Braut schon ausersehen hatte —

Wenige Jahre eines bescheidenen Glücks nur sind den beiden Menschen beschieden. Nach kurzer Krankheit entschlummert Frau von Kattwitz. Ihre letzten Worte klingen wie ein seufzender Dank für den Sohn, wie ein Segensgruß.

Ein par Wochen lang erträgt es Botho, in dem verödeten Heim zu vegetiren. Dann fragt er sich's, wozu er eigentlich lebe? Wirklich nur um Firnis für die Schuhsohlen seiner Mitmenschen zu fabriciren?

Um seine Lippen gräbt sich ein bitterer Zug. Plötzlich schließt er die Augen, wie geblendet —!

Dann springt er auf, mit der Elasticität seiner früheren Tage. Aus einem versteckten Winkel der Wohnung zieht er einen Koffer hervor. In Seidenpapier gehüllt, liegt darin eine seiner alten Uniformen, Helm, Schärpe und Portepee. Die Augen leuchten ihm aus dem grauweißen Gesicht, wie er alles anlegt.

Er tritt vor den Spiegel hin, er reckt sich, er dehnt sich, aber er füllt seines Königs Rock nicht mehr aus. Er schlottert ihm um die Glieder, er steht ihm wie eine Fastnachts-Verkleidung. Dem elenden, engleisten Menschen treten die Tränen in die Augen.

Er tastet nach der Brusttasche der Uniform, dort fühlt er einen harten Gegenstand. Die Pistole ist's aus jener Sturmnacht, da er den Tod gesucht.

Lange betrachtet er die Waffe. Seine Stirn rötet sich wie vor Freude, um seine Lippen spielt ein Lächeln.

Ein langer Seufzer der Befreiung aus tiefster Brust. Und dann ein Blitz, ein Knall.

Botho von Kattwitz hat dem genügt, was er seinen Ehrbegriff nannte! Er ist als Soldat gestorben, der er geblieben unter all den Folgen, die ihm das Schicksal, — sein Leichtsinn auferlegten.

Ein Polyhistor. Ein Leser erzählt uns folgende von einem Ohrenzeugen mitgeteilte Schulanekdote: Lehrer: „Ich habe Euch die zwölf Apostel aufgegeben; Fritz Henke, sage sie her! — Fritz (schweigt). — Lehrer: „Weißt Du sie nicht?" — Fritz: „Nein, alle nicht." — Lehrer: „Wie viele weißt Du denn?" — Fritz: „Einen." — Lehrer: „Nun?" — Fritz (weinerlich): „Ich weiß nicht, wie er anfängt."

Die Anfangsgründe. Neu eingetretener Lehrling: „Bitt' schön, mit was soll ich meine Arbeit anfangen?" — Kaufmann: „Fang' halt daweil a par Fliegen, bring' sie um und leg' sie auf das fliegenvertilgende Papier in der Auslag'." (Lust. Bl.)

Im Wohltätigkeitsbazar. Dame: „Der Kuss kostet zwanzig Mark, meine Herren! Darunter ist er nicht zu haben!" — Redakteur: „Aber gnädiges Fräulein, ich bekomme doch wohl ein Recensionsexemplar?"

Liebesbeweis. „Bist Du aber ein netter Matrose! . . Sag' 'mal, Kleiner, Deine Eltern haben Dich gewiss recht lieb?" — „Und wie! . . Seit ihrer Scheidung führen sie nun schon ein Jahr Process um mich!"

Beim Dorfbader. „Was für ein furchtbarer Lärm war denn eben bei Ihnen?" — „Hab' der Huberbäuerin einen Zahn gezogen!" — „Unsinn; es waren mindestens zehn Personen!" — „Ganz recht; sie hatte ihre neun Kinder bei sich . . . die haben alle mitgeschrieen!"

Günstige Gelegenheit. Er (sehr verliebt): „Emmi, ich kann mich nicht satt sehen an Dir!" — Sie: „Dann lass doch mal etwas zu essen kommen, ich habe auch Hunger!"

Die richtige Fährte. „Oeffnet Ihre Frau auch Ihre Briefe?" — „Nur wenn ‚persönlich' draufsteht!"

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der **Königl. priv. Adler-Apotheke, Bublitz** i. Pom., über **Milch-Verfälschung durch Wasser** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung.
Feb. 16. 1901

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel viertel jährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Mit den
Milchwirtschaftlichen Forschungen,
bearbeitet von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.

Verantwortlicher Herausgeber:
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 7. | Berlin, 16. Februar 1901. | 11. Jahrg.

Inhalt:

Deutscher Milchwirtschaftlicher Verein.

Der Deutsche Milchwirtschaftliche Verein hielt seine diesjährige Generalversammlung unter zahlreicher Beteiligung am 12. d. in Berlin ab. Auf der Tagesordnung standen folgende Beratungsgegenstände:

1. Geschäftliches und Bericht über die Ausschussverhandlungen.
2. Wahl von 5 Ausschuss-Mitgliedern.
3. Die Preisnotirung der Butter. Referent: Herr B. Plehn-Berlin.
4. Zur Frage der Ausbildung des Molkerei-Personals.
   a) Technisches Personal. Referent: Herr Dr. Krüger-Hannover.
   b) Melk- und Wärterpersonal. Referent: Herr Oekonomierat Boysen-Hamburg.
5. Vom Stande der angeregten Tilgung der Eutertuberkulose der Kühe. Referent: Herr B. Plehn-Berlin.
6. Verpackung und Versand der Molkerei-Produkte. Referent: Herr Gutsbesitzer Waldeyer-Bad Driburg.
7. Wünsche und Anträge.

Nach Eröffnung der Versammlung durch den Vorsitzenden Herrn Oekonomierat Plehn-Berlin, der der kürzlich verstorbenen, um den Verein verdienten Oekonomieräte Stöckel-Insterburg und Lohmann, früher Himstedt, ehrend gedachte, erstattete der Geschäftsführer Herr Oekonomierat Boysen-Hamburg den Geschäftsbericht für das Jahr 1900. Die Ausgaben des Vereins, dessen Mitgliederzahl annähernd dieselbe geblieben sei, haben im Berichtsjahr die Einnahmen bei einem Etat von 4200 M. um einige hundert Mark überschritten.

Die Hauptfrage, die den Verein im letzten Jahre beschäftigt hat, war die der Uebertragung der Tuberkulose durch Kuhmilch. Im Sinne der Beschlüsse der vorjährigen Versammlung sei eine Eingabe an den Reichskanzler gerichtet worden, um im Wege der Gesetzgebung eine Tilgung der Eutertuberkulose, der einzigen Tuberkuloseart, die für die Molkereierzeugnisse bezw. für die Milch inbetracht komme, herbeizuführen, außerdem habe man Erfahrungen auf diesem Gebiete zu sammeln gesucht, und das Ergebnis dieser Erfahrungen, um das sich namentlich der Obertierarzt Kühnau-Hamburg verdient gemacht habe, den Mitgliedern zugängig gemacht. Auch sonst habe der Verein durch Schriften aufklärend und belehrend zu wirken gesucht. Mit Befriedigung wurde darauf hingewiesen, dass der Landeseisenbahnrat das Verlangen der Margarinefabrikanten um Gleichstellung ihrer Fabrikate hinsichtlich der Frachtvergünstigungen mit der Butter abgelehnt habe. Die Regelung des Wassergehalts der Butter durch Gesetz, die der Verein schon seit zwei Jahren angeregt, sei bedauerlicherweise bisher noch nicht erfolgt.

Aus den Verhandlungen des Ausschusses machte Redner die überraschende Mitteilung, dass der Ausschuss über

die Auflösung des Milchwirtschaftlichen Vereins

beraten habe und dieselbe befürworte.

Der Vorsitzende Oekonomierat Plehn machte über diesen Beschluss nähere Mitteilungen. Die Frage der Auflösung des Vereins sei durch den Entschluss des langjährigen Geschäftsführers, Herrn Oekonomierat Boysen, sein Amt niederzulegen, aufgerollt. Es sei nicht gelungen, Herrn Boysen in diesem Entschluss wankend zu machen, und er selbst habe, jetzt in reiferem Alter, es nicht auf sich nehmen wollen, mit einer jüngeren Kraft die Geschäfte weiter zu führen. Es sei darauf von Professor Vieth-Hameln und Oekonomierat Johannssen-Hannover in der Ausschussversammlung der Antrag eingebracht, den Verein aufzulösen, da man für weiterausschauende Zwecke keine Mittel aufbringen könne und die D. L.-G. in ihrem Molkereiausschuss einen Sammelpunkt für die milchwirtschaftlichen Interessen biete. Der endgiltige Beschluss soll im Juni d. in einer gelegentlich der Ausstellung der D. L.-G. einzuberufenden Ausschusssitzung gefasst und darauf einer Generalversammlung zur Billigung vorgelegt werden.

Von Herrn Mahlstedt-Oldenburg und Oekonomierat Herter-Charlottenburg wird dieser überraschende Beschluss besprochen und der Hoffnung Ausdruck gegeben, dass es gelingen werde, das Weiterbestehen des Vereins zu sichern, der über ein Menschenalter hindurch einen neutralen Sammelpunkt für das Zusammenarbeiten sonst widerstrebender milchwirtschaftlicher Interessen gebildet habe.

Herr Oekonomierat Boysen-Hamburg erklärt, dass ihm der Entschluss nicht leicht geworden sei, das seit 26 Jahren von ihm mit Lust und Liebe bekleidete Amt als Geschäftsführer niederzulegen. Ihn habe zu seinem Entschluss nicht Mangel an Interesse geführt, ebenso wenig sei er der Ansicht, dass der Verein alle seine Aufgaben schon erfüllt habe, und er hoffe, dass sich auch in Zukunft in ihm wie bisher die Männer der Wissenschaft, der Praxis und der Technik zum Heil der Milchwirtschaft zusammenfinden werden. Er habe nicht vorausgesehen, dass sein Rücktritt den Verein überhaupt ins Wanken bringen werde und er gebe die Hoffnung nicht auf, dass es gelingen werde, jüngere Kräfte und größere Mittel für die Aufgaben des Vereins auszulösen.

Nach der Wiederwahl der ausscheidenden 5 Ausschussmitglieder referirt Herr Oekonomierat Plehn-Berlin über:

Die Preisnotirung der Butter.

Die Klagen über die berliner Preisnotirung seien so alt, wie die amtliche Notirung selbst, die erst im Jahre 1887 eingeführt wurde. Bis dahin gaben nur einige berliner Butterfirmen private Preisberichte heraus, die den Landwirten als Anhalt zur Beurteilung der Marktlage dienten. Da der Handel auch für seine Zwecke einer Noti-

rung bedurfte, die größere Sicherheit als die privaten Notirungen bot, wurde 1887 von den Aeltesten der berliner Kaufmannschaft die amtliche Notirung der Butterpreise eingeführt. Schon nach kurzer Zeit diente diese als Grundlage der Abrechnung zwischen Händler und Producenten, und mit diesem Augenblick begann auch das vielbeklagte Unwesen der Unternotirung bezw. Ueberpreise. Von Jahr zu Jahr erneute Versuche, diesen Uebelstand abzustellen, hatten nur sehr kurzen Erfolg, und es kam allmählich so weit, dass 10 bis 12 Mk. Ueberpreise gezahlt wurden. Unter diesem ungesunden Zustand fingen nach und nach auch die Interessen des Handels an zu leiden, und als im Anfang des vorigen Jahres sich die Producenten nach langjährigen Protesten endlich entschieden gegen die Falschnotirung auflehnten, fanden sie in den besseren Kreisen des Handels mit dem Antrage Unterstützung, dass nicht mehr Schätzungspreise notirt werden sollen, die das Gesetz ohnehin verbiete, sondern die höchsten und niedrigsten wirklich für Butter der verschiedenen Klassen im Großhandel erzielten Preise. In einer von Vertretern des Handels und der Milchwirtschaft beschickten Versammlung wurde dieser Antrag angenommen, mit der Maßgabe, dass nur der Preis notirt werden soll, zu dem wenigstens 30 Tonnen im Laufe der Woche verkauft worden sind. Geringere Mengen sollten ausgeschlossen bleiben, um zu verhindern, dass Liebhaberpreise die Notirung bestimmen. Diese Vereinbarung wurde am 6. November v. in einer Versammlung der Butterhändler einseitig in nicht wesentlichen Punkten, nämlich dahin, dass 2 mal wöchentlich notirt werden und je 15 Tonnen zugrunde gelegt werden sollen, abgeändert, denen die Vertreter der Producenten, um die Sache nicht ganz zu Fall zu bringen, nachträglich zustimmten. Trotz dieser Vereinbarung beschlossen Anfang December die Butterhändler eigenmächtig, die bisher gefassten Beschlüsse umzustoßen und es bei den geltenden Schätzungspreisen zu lassen. Diesen Schlag ins Gesicht konnten und wollten sich die Producenten nicht gefallen lassen. Er habe, da Gefahr im Verzuge war, eine Versammlung von Vertretern der Milchwirte auf den 15. December einberufen, in der beschlossen wurde, die Verhandlungen mit der Kaufmannschaft abzubrechen und eine eigene Notirung durch die Centralstelle der Landwirtschaftskammern zu schaffen, wenn nicht die vereinbarten Beschlüsse von den Aeltesten der Kaufmannschaft wiederhergestellt würden. Dies geschah nach einigem Zögern und die neue Notirung der wirklich erzielten Preise trat zur Genugtuung der Producenten am 1. Januar d. in Kraft.

Leider wird in den Kreisen der Producenten die Absicht, dass die wirkliche Marktlage in den notirten Preisen ihren Ausdruck finden soll, verkannt. Wird der Verkaufspreis notirt, so muss naturgemäß jeder Ueberpreis fortfallen und der Abrechnungspreis um so viel niedriger als der Verkaufspreis des Händlers liegen, als Verkaufskosten, Nutzen u. s. w. des Händlers betragen. Die erste Notirung des neuen Jahres war bei gleicher Marktlage 10 Mk. höher als die letzte des alten Jahres. In der zweiten Woche sank der Preis dann von 120 auf 118, in der dritten auf 114, aber nicht willkürlich, sondern ganz folgerichtig mit weichender Konjunktur, wie die Erlöse der Verkaufsverbände zeigen. Er selbst habe sich mehrfach bei dem Westpreußischen Butterverkaufsverbande davon überzeugt, dass durchaus richtig notirt werde. Der Handel habe jetzt seinen gesunden Boden wiedergefunden und es werde in der Hauptsache wieder zu festen Preisen gehandelt. Da der Handel bei der neuen Notirung sein Interesse finde, werde er auf dem betretenen gesunden Wege bleiben, zumal durch die Ausführungsbestimmungen der neuen Notirung das Zurückfallen in Durchschnitts- und Schätzungspreise ausgeschlossen sei.

Herr Kommissionsrat Mahlo-Berlin schildert, dass die früheren Ueberpreise bei den Producenten mit Recht sehr beliebt gewesen seien. Der Händler habe sich dadurch die Molkereien als Lieferanten erhalten können und Friede und Zufriedenheit habe unter beiden Teilen geherrscht. Die neue Notirung der Verkaufspreise werde daran scheitern, dass die Molkereien nicht auf die Ueberpreise werden verzichten wollen. Der Händler könne aber nicht seinen Verkaufspreis im Einkauf selbst zahlen, da seine Unkosten, Risiko u. s. w., alles zusammen 8 bis 10 Proc. betragen. Wichtiger als die Notirung sei das gute Einvernehmen zwischen Lieferanten und Abnehmern.

Der Vorsitzende, Oekonomierat Plehn führt dazu aus, dass er die Gesinnung des Vorredners als bewährten Freundes der Landwirtschaft zu schätzen wisse, dass dessen Anschauung aber mit der neuerlichen Entwicklung der Frage nicht in Einklang stehe. Gerade durch die Ueberpreise sei eine solche Verschleierung der Marktlage mit ihren Folgen verursacht, dass die Zustände auch für den Handel selbst unerträglich geworden seien. Die Befreiung von der Falschnotirung werde deshalb trotz aller Schwierigkeiten des Uebergangs von allen Beteiligten, auch von den Händlern, als Erlösung empfunden. Dass das alte Unwesen wieder aufleben könne, sei bei der Achtsamkeit der Milchwirte ausgeschlossen. Wenn das Verhältnis zwischen diesen und den Händlern zeitweise unerfreulich geworden, sei die Schuld nicht bei den ersteren zu suchen. (Schluss folgt.)

Die niederländische Butterfrage.

Auszug aus einem Aufsatz von J. J. L. van Rijn zu Maastricht, veröffentlicht in Nederlandsch Landbouw Weekblad.

Vornehmlich i. J. 1895, doch auch früher und später, ist es wiederholt vorgekommen, dass zweifellos unverfälschte niederländische Butter im Ausland aufgrund chemischen Befunds als unverfälscht nicht anerkannt wurde und infolgedessen dort nur als Margarine hätte verkauft werden können. Diese Erfahrung wurde zuerst in England, später auch in Frankreich und in Deutschland gemacht, und schließlich traten mit dem 1. Januar d. J. in Belgien gesetzliche Bestimmungen inkraft, die für einen Teil der niederländischen Butter die Ausfuhr nach diesem Land ganz unmöglich machen.

Die Ursache dieser Bedrängnis ist die eigenartige stoffliche Beschaffenheit eines großen Teils der alljährlich während einiger Monate in Niederland erzeugten Butter, wonach sie in chemischer Hinsicht, nämlich wegen ihres ungewöhnlich geringen Gehalts an flüchtigen Fettsäuren, einem Gemisch von Butter und Margarine ähnlich erscheint. Die Tatsache, dass derartig von der Regel abweichende Butter in den nördlichen Provinzen des Lands, hauptsächlich in Friesland, während der Herbstmonate ganz allgemein vorkomme, wurde erst in den Jahren 1896 und 1897 durch Untersuchungen erwiesen, die auf Veranlassung des Handelsministers von Dr. H. P. Wijsman in seinem Laboratorium zu Leiden ausgeführt wurden. Dagegen wird in den südlichen Provinzen, wie Limburg und Nordbrabant, fast ausschließlich Butter erzeugt, die inbezug auf die Zusammensetzung des Butterfetts den geltenden Anforderungen in höchstem Maß entspricht.

Hiernach sieht man sich in Niederland vor den Sachverhalt gestellt, dass sowol im Binnen- wie im Außenhandel zwei Erzeugnisse auf den Markt gebracht werden, nämlich

1. echte Naturbutter, die je nach Jahreszeit und Gegend ihrer Herkunft in chemischer Hinsicht regelrecht oder regelwidrig zusammengesetzt ist, und
2. verfälschte Butter, die von der regelwidrig zusammengesetzten unverfälschten chemisch nicht unterschieden werden kann.

Der ausländische Gesetzgeber steht hiernach vor der Wahl, ob er zugunsten der niederländischen Butter die für den Gehalt an flüchtigen flüchtigen Fettsäuren bisher gezogne unterste Gränze herabsetzen, damit aber zugleich mit Margarine verfälschter Butter Einlass gewähren, oder ob er die höheren Gränzen festhalten solle, auch wenn er davon überzeugt sei, dass denn viele wirklich echte Butter als scheinbar verfälscht müsse zurückgewiesen werden. Begreiflicherweise hat man den letztern Beschluss gewählt, insbesondere auch darum, weil in Niederland nicht die in andern Ländern eingeführte gesetzliche Bestimmung besteht, wonach die Margarinefabrikanten verpflichtet sind, ihrem Erzeugnis einen kennzeichnenden Zusatz beizumischen, durch den es in einem Gemisch mit Butter noch nachweisbar ist.

Unter diesen Umständen kann die niederländische Butter auf dem Weltmarkt nicht den Platz einnehmen, der ihr zukommen müsste.

Zu Beseitigung dieses Uebelstands könnten zweierlei Maßregeln in Anwendung gebracht werden, nämlich

1. solche, die verhüten, dass Butter ausgeführt werde, die den Einfuhrbestimmungen des Auslands nicht entspricht, und
2. solche, die zuverlässige Bürgschaft dafür gewähren, dass die ausgeführte Butter unverfälscht sei.

Unter diesen beiden Gesichtspunkten sind im einzelnen folgende Maßregeln denkbar, nämlich

1. Maßregeln zu Verhütung von Ausfuhr regelwidrig zusammengesetzter Butter.
   a) Alle zur Ausfuhr bestimmte Butter werde chemischer Prüfung unterworfen, und alle regelwidrig zusammengesetzt gefundne werde entweder für den inländischen Verbrauch bestimmt oder mit Butter von hohem Gehalt an flüchtigen Fettsäuren aus andern Gegenden in einem solchen Mengenverhältnis gemischt, dass eine den Vorschriften entsprechende Ausgleichung bewirkt werde;
   b) die Entstehung regelwidrig zusammengesetzter Butter werde durch entsprechend geänderte Haltung der Milchkühe verhütet.
2. Maßregeln, welche die Echtheit der Butter verbürgen.
   a) Ueberwachung der Butterbereitung, verbunden mit Untersuchung von Butterproben, die zu beliebiger Zeit genommen werden.
   b) Geregelte Untersuchung aller abgelieferten Butter, verbunden mit Ueberwachung der Bereitungsstellen.

Durch Vergleiche ist nachgewiesen, dass die regelwidrige Zusammensetzung der friesischen Butter nur im Spätherbst bei fortgesetztem Weidegang vorkommt; ob verursacht durch die zeitliche Beschaffenheit der Weidekräuter, oder durch die unmittelbare Einwirkung

des rauhen Wetters der späten Jahreszeit, ist fraglich; festgestellt aber ist, dass frühzeitige Einstallung der Kühe und Stallfütterung das Uebel nicht aufkommen lässt. Darum sollten die Kühe schon von September ab nachts in den Stall genommen, und sollte dann, je nach Eintritt rauhern Wetters, allmälig zur vollen Stallhaltung übergegangen werden.

Die Befolgung dieser Maßregel würde verhüten, dass wirklich echte Butter in den Verdacht komme, gefälscht zu sein; die Befolgung könnte jedoch nicht genügen, um vorgenommenen Fälschungen den Erfolg abzuschneiden, die Unverfälschtheit zu verbürgen, und somit das erschütterte Vertrauen des Auslands wiederzugewinnen. Dazu aber würde auch der chemische Befund der Butter allein nicht ausreichen; denn, würde z. B. als unterste Gränze des Kennzeichens für reine Naturbutter die Reichert-Meißl-Zahl für flüchtige Fettsäuren von 25 angenommen, so könnte, da diese Zahl bei mancher Butter bis auf 33 oder selbst darüber steigen kann, auch bei der Zahl 27 noch ein Gemisch von 18 Proc. Margarine mit 82 Proc. einer Butter von 33 vorliegen.

Darum müssen neben entsprechender Haltung der Kühe Vereinigungen der Buttereien insleben gerufen werden, die durch eigens für diesen Zweck angestellte Beamte den Betrieb der dem Verband angeschlossnen Buttereien derart überwachen, dass Verfälschungen in den Buttereien selbst nicht vorkommen können. Ferner muss die Butter aus den Erzeugungsstätten unmittelbar nach Hauptsammelplätzen gebracht und hier in eigens nur für diesen Zweck eingerichteten Laboratorien geprüft, und die den gesetzlichen Vorschriften entsprechend gefundne durch beglaubigende Verschlüsse gegen nachträgliche Verfälschung gesichert werden.

Eine Einrichtung dieser Art ist bereits von dem Molkerei-Verband für Nord-Brabant geschaffen worden; eine gleiche Einrichtung soll in kurzem auch für Süd-Niederland (Limburg) geschaffen werden.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Eine aufgegebene und nun doch blühende Molkerei-Genossenschaft. Zum rechten Genossenschafter braucht man auch eine gewisse Ausdauer, es fällt bekanntlich kein Baum auf einen Hieb. Die Einsichtigen, die den Wert der genossenschaftlichen Vereinigung erkennen, sind oft in einem Ort, einem Bezirk in der Minderheit, sie müssen erst Erfolge sehen, ehe sie gewonnen werden, ehe sie aufgeklärt genug sind, sich anzuschließen. Aber auch eine Lehr- und Prüfungszeit muss bei mancher an sich richtig gedachten und eingerichteten Genossenschaft durchgemacht werden, und man darf nicht die Flinte ins Korn werfen, wenn die Erfolge erst nach und nach sich zeigen oder selbst scheinbare oder wirkliche Misserfolge da und dort vorkommen, weil eben die Voraussetzungen bei Errichtung der Genossenschaft noch nicht erfüllt sind, aber mit der Zeit erfüllt werden können und erreicht werden dürften. Diese Gedanken drängen sich, wie Max May in der D. Landw. Genoss.-Pr. schreibt, aufs neue auf bei der Geschichte der Molkerei in Hilsbach im badischen Amt Eppingen. Die vor zwei Jahren errichtete Genossenschaftsmolkerei wurde im vorigen Frühling als Genossenschaft aufgelöst und als Privatmolkerei weiter betrieben. Es ist aber inzwischen gelungen, das Interesse für die Molkerei so zu beleben, dass am 21. December die Eintragung einer neuen Genossenschaft ermöglicht wurde. Als im Frühling die Molkerei Privatmolkerei wurde, waren 30 Milchlieferanten vorhanden, die neue Genossenschaft beginnt aber mit 70 Lieferanten. Die Nähe Heidelbergs gestattet dieser einzigen Dampfmolkerei im Kreise Heidelberg einen günstigen Absatz der Produkte, und so stellt sich jetzt der Ertrag für ein Liter Milch auf 13 bis 14 Pf., wenn man die zurückgegebene Magermilch auch niedrig veranschlagt. Die Privatmolkerei wäre nur einem kleinen Teil der Milchproducenten zugute gekommen, die Genossenschaft ermöglicht den Anschluss für Alle und man weiß ja, dass es bei Privatanstalten solcher Art meist nur die Wohlhabenden sind, die der Vorteile teilhaftig werden, während die Genossenschaft sich auch der Kleinsten annimmt und ihnen die gleichen Preise für ihre Produkte verschafft, wie sie sonst nur Große sich verschaffen können.

Konkurrenzmanöver im Butterhandel. Eine Firma in Frankfurt a. M. hatte, wie die „Kleine Presse" berichtet, mit einer auswärtigen seit Jahren eine stillschweigende Uebereinkunft wegen Lieferung von Butter, und zwar wurde um die Weihnachtszeit die doppelte Menge geliefert. Die Zahlung der gelieferten Ware erfolgte stets vor der nächsten Lieferung. Zur jüngsten Weihnachtszeit wurde plötzlich eine Sendung auf dem Bahnhof auf Verlangen der liefernden Firma nicht herausgegeben und auch keine Ware mehr geliefert. Die Frankfurter Firma sah sich dadurch schwer geschädigt und stellte Klage auf Entschädigung an. Im Lauf der Verhandlung erwies sich als Grund der Nichtlieferung eine Depesche, die der Lieferant von Konkurrenten des Empfängers erhalten hatte, des Inhalts, Letzterer sei in Konkurs und wolle fliehen. Die Parteien verglichen sich. Die auswärtige Firma zahlt 800 Mk. Schadenersatz und sämmtliche Kosten und nennt die Absender der Depesche, die sich demnächst vor dem Strafrichter zu verantworten haben werden.

Milchwirtschaftliche Preisaufgabe. Die von der philosophischen Fakultät der Universität Breslau gestellte landwirtschaftliche Aufgabe: „Es soll experimentell untersucht werden, in welcher Menge und Form bestimmte an Milchkühe gefütterte Mineralstoffe, insbesondere Eisen-, Kalcium-, Phosphorsäure- und Chlorverbindungen, in der Milch erscheinen und deren Qualität beeinflussen", ist von dem Studenten der Landwirtschaft Clemens Schulte-Bäuminghaus aus Breslau so gelöst worden, dass derselbe den vollen Preis erhalten hat.

Belgien.

Stand der Genossenschafts-Molkereien. Nach dem amtlichen Bullet. de l'Agric. waren im Land am 31. December 1899 vorhanden 309, davon in Tätigkeit 298 Genossenschaftsmolkereien. Die tätigen umfassten 34 205 Mitglieder mit 87 382 Kühen und verteilten sich über die einzelnen Landesteile wie folgt.

Bezirk	Zahl der Molkereien	Zahl der Mitglieder	Zahl der Kühe	Anzahl Kühe auf 1 Mitglied
Antwerpen	17	870	3 465	4,0
Brabant	31	1 560	5 474	3,5
West-Flandern	6	1 022	5 304	5,2
Ost-Flandern	32	2 050	6 008	3,0
Hennegau	29	2 170	6 710	3,1
Lüttich	13	861	5 023	5,8
Limburg	95	4 293	13 076	3,0
Luxemburg	65	20 104	39 607	2,0
Namur	10	1 275	2 715	2,1
zusammen	298	34 205	87 382	2,5

Wie hieraus ersichtlich, waren vorwiegend oder ausschließlich nur ganz kleine Landwirtschaftsbetriebe beteiligt.

Am 31. December 1895 wurden in Belgien 765 006 Milchkühe gezählt, wonach ungef. 11,5 v. H. aller Kühe zu den Genossenschaftsmolkereien gehörten. Verhältnismäßig am meisten ausgebreitet sind die Molkereigenossenschaften in Luxemburg, wo von sämmtlichen 51 077 Kühen zu den Genossenschaften gehörten 39 607, also ungef. 77,5 v. H.

Von sämmtlichen Genossenschaftsmolkereien zusammen wurden verkauft:

Vollmilch	für	137 960 Fr.
Magermilch	„	131 082 „
Butter	„	17 485 016 „
Käse	„	18 287 „
zusammen	für	17 772 345 Fr.

Im Durchschnitt wurden jedem Mitglied von seiner Molkerei ausgezahlt 519 Fr., oder auf 1 Kuh ungef. 200 Fr.

Im Jahr 1900 führte Belgien Butter ein 3 632 494 kg, und aus, hauptsächlich nach Frankreich, 2 614 888 kg. In den frühern Jahren betrug die Einfuhr: 1899 = 3 740 122 kg, 1898 = 4 643 476 kg, 1897 = 5 381 333 kg; die Einfuhr hat sich also fortdauernd vermindert. Die Einfuhr ganz entbehrlich zu machen, ist man durch Fördrung des Molkereiwesens eifrig bemüht; dazu dient die Ausbreitung milchwirtschaftlichen Unterrichts, auch das in Nr. 3 d. Bl. erwähnte, hauptsächlich gegen das benachbarte Niederland gerichtete Gesetz gegen die Einfuhr zweifelhafter Butter.

Oesterreich-Ungarn.

Ausschreitungen infolge von Milchverteuerung. Eine Anzahl von Milchproducenten im oberösterreichischen Orte Guttenkirchen beschloss eine Erhöhung des Milchpreises. Die gewaltige Erregung, die sich wegen der beabsichtigten Milchverteuerung der Bevölkerung bemächtigte, kam in zwei offenbar gut vorbereiteten Krawallen zum Ausdrucke. Schon Donnerstag, den 31. Januar, abends zog eine größere Anzahl Weiber, ausgerüstet mit Blechgeschirr und anderen zu einer Katzenmusik geeigneten Instrumenten, im Markte herum, um bei den Häusern der „Ring"-Mitglieder ihrem Unmute durch Lärm und wenig schmeichelhafte Zurufe Ausdruck zu geben. Am 1. Februar wiederholte sich derselbe Aufzug mit einer viel größeren Zahl von Teilnehmern und einer besseren Organisation. An der Spitze marschirte ein belarvter Anführer, und die Musik besorgten diesmal ein Harmonikaspieler und ein Tambour mit einem großen Topf als Trommel. An den Zielpunkten hielt auf ein gegebenes Zeichen des Anführers der Zug, und es trat Ruhe ein. Hierauf brachte der „Belarvte", teils gesprochen, teils in Spottliedern, seine Anwürfe gegen die Milchverteuerer vor, worauf die Menge durch Beifall und Zurufe ihrerseits ihrem Unmut in kräftiger Weise Ausdruck gab. Es fielen dabei mitunter sehr scharfe Worte, und bei einigen Häusern kam es sogar zu kleinen Tätlichkeiten. Darauf erfolgte ein Anschlag des Gemeindevorstehers, der in entschiedener Weise vor weiteren Ausschreitungen warnte. Manche Milchproducenten haben sich durch den allgemeinen Unwillen, den ihr Vorgehen hervorgerufen hat,

bereits veranlasst gefunden, den früheren Milchpreis wieder herzustellen.

Russland.

Polnische Ausfuhrbutter. Der Verein zur Förderung der Landwirtschaft in den Gouvernements Grodno und Wilna hatte den unmittelbaren Absatz polnischer Butter nach England in Aussicht genommen und zu diesem Zweck nach London an das chemische Stadtlaboratorium Muster ihrer besten Butter gesandt. Dieser Tage hat der Verein nun die Antwort erhalten, dass das Laboratorium die Butter als solche dritter Güte einschätze, die in England auf keinen großen Absatz rechnen könne, da sie nur von Restaurants der letzten Sorte und anderen kleinen Kunden gebraucht werden könne.

Unterrichtswesen.

Am Milchwirtschaftlichen Institut Hameln fand in den Tagen vom 28. Januar bis 2. Februar ein Kursus für Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder von Molkereien statt, zu dem zehn Anmeldungen eingegangen waren. Durch eintretende Krankheitsfälle war einer der Angemeldeten verhindert zu kommen, zwei andere gezwungen, schon in den ersten Tagen wieder abzureisen, so dass der Kursus mit sieben Teilnehmern durchgeführt wurde. In Gruppen geteilt und täglich die Stationen wechselnd, unterrichteten sich die Kursisten während der Vormittagsstunden im Betriebe der Molkerei über Wartung von Dampfkessel, Dampfmaschine und Eismaschine, Centrifugiren der Milch, Rahmbehandlung, Butter- und Käsebereitung, und im Laboratorium des Instituts über Fettbestimmung. Von 11½ bis 1 Uhr und nachmittags von 4 bis 6½ Uhr fanden Vorträge über die wichtigsten Abschnitte der Gewinnung, Behandlung, Prüfung und Verwertung der Milch, ferner über Buchführung, Gesetzeskunde, Genossenschaftswesen und Butterprüfungen, sowie über Betriebsunkosten und Molkereipersonal statt. Mit einem am letzten Nachmittag unternommenen Ausflug nach Hildesheim zur Besichtigung der Fabrik von E. Ahlborn, der auf besondere Einladung genannter Firma hin erfolgte, wurde der Kursus beschlossen.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Unterschiede im Nutzungswert der einzelnen Kühe einer Herde. In der Agrikultur-chemischen Versuchsstation der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schlesien wurden, unter Leitung ihres Vorstehers, des Professors Dr. B. Schulze, die Milcherträge einer Herde roten Ostfriesischen Viehs während dreier Jahrgänge ermittelt. In Heft 50 der „Zeitschr. der Landwirtschaftskammer f. d. Prov. Schles." von 1900 veröffentlicht Dr. Franz Lauterwald die Einzelergebnisse, nach verschiednen Gesichtspunkten zusammengestellt und beleuchtet. Daraus sind folgende Hauptsachen entnommen, bezw. berechnet.

Unter Einbeziehung nur derjenigen Kühe, die mindestens 300 Melktage im Jahr aufzuweisen hatten, und unter Ansetzung von 2 Mk. für 1 kg Butterfett und von 0,02 Mk. für 1 l Magermilch wurden folgende Werte erhalten

Jahrgang	Zahl der Kühe	Fettgehalt der Milch Proc. Durchschn.	mindest.	höchst.	Geldwert der Milch Mk. Durchschn.	mindest.	höchst.
1897/98	48	3,24	2,71	4,42	224,91	127,08	380,48
1898/99	60	3,37	2,37	4,94	277,63	184,18	434,68
1899/1900	54	3,14	2,80	4,30	238,41	165,04	392,08

Diese bei den einzelnen Tieren eines Stalls vorkommenden Geldwertsunterschiede beweisen, wie der Berichterstatter hervorhebt, die Wichtigkeit, durch Probemelkungen mit gleichzeitiger Untersuchung des Fettgehalts die Leistungsfähigkeit der einzelnen Kühe einer Herde festzustellen und eine dementsprechende Sichtung des Viehstands vorzunehmen. „Wenn man bedenkt", so fügt er treffend hinzu, „dass sämmtliche Kühe dasselbe Futter erhalten, und dass trotzdem die eine Kuh nur die Hälfte oder gar nur ein Drittel soviel Geld in der Milch zurückgibt, wie eine andre, die neben ihr aus derselben Krippe frisst, so ist es eine dringende vernünftige Fordrung, eine solche Sichtung vorzunehmen."

Die Bestimmung des Milchzuckers in der Milch durch Polarisation und Reduktion. Nach A. Scheibe wird die gewichtsanalytische Zuckerbestimmung in der Milch durch Kalksalze wesentlich beeinflusst, und dieser Einfluss wird noch größer, wenn man die Zuckerbestimmung in dem mittels Essigsäure bereiteten Serum ausführt, denn in diesem Falle kann der Kalkgehalt des Serums infolge teilweiser Lösung des in der Milch nur suspendirten phosphorsauren Kalkes von 80 mg pro 100 ccm auf 157 bis 176 mg steigen. Die Resultate, welche bei Zuckerbestimmungen in der Milch mit den kalkhaltigen und den vom Kalk befreiten Lösungen erhalten wurden, betrugen bei ersteren 0,06 bis 0,11 g Zucker weniger, bei einem mit Essigsäure bereiteten Serum 0,15 g Zucker weniger, als in den vom Kalk befreiten Flüssigkeiten. Zur Abscheidung des Kalkes empfiehlt Verf. Fluornatrium. Zur Vorbereitung der Milch zur gewichtsanalytischen Zuckerbestimmung werden 25 ccm Milch mit 400 ccm Wasser verdünnt; 10 ccm der Fehling'schen Kupfervitriollösung (69,28 g $CuSO_4$ pro 1 l), 3,5—4 ccm $\frac{n}{1}$-NaOH und hierauf 20 ccm einer kalt gesättigten Fluornatriumlösung zugesetzt und nach ½stündigem Stehen auf 500 ccm aufgefüllt. Zur Zuckerbestimmung verwendet man 50 ccm der filtrirten Lösung. Die unzuverlässigen Resultate, welche bisher bei der Zuckerbestimmung in der Milch nach dem optischen Verfahren erhalten wurden, führt Verf. einerseits auf den als Fällungsmittel der Eiweißkörper verwendeten Bleiessig zurück, welcher besonders störend auf das Drehungsvermögen des Milchzuckers einwirkt, andererseits auf das früher nicht berücksichtigte Volumen des Eiweißniederschlages. Zur Fällung der Eiweißkörper verwendet Verf. in diesem Falle eine Lösung von Quecksilberjodid in Jodkaliumlösung und 20procentiger Schwefelsäure. Erstere Lösung erhält man durch Schütteln von 55 g Quecksilberjodid mit 200 ccm einer 20procentigen Jodkaliumlösung, Auffüllen auf 500 ccm und Filtriren. Zur Vorbereitung der Milch zur Polarisation werden 75 ccm Milch mit je 7,5 ccm Quecksilberjodidlösung und Schwefelsäure versetzt, alsdann auf 100 ccm gebracht und nach dem Filtriren bei 17,5° C. polarisirt. Bei Verwendung eines 400 mm-Rohres entspricht 1 Saccharimetergrad = 0,16428 g Milchzucker. Zur Bestimmung des Volumens des Eiweißniederschlages bedient sich Verf. eines Milchzuckerzusatzes, indem zunächst 10 g Milchzucker unter Zusatz der bei der Eiweißfällung verwendeten Mengen Quecksilberjodidlösung und Schwefelsäure in Wasser gelöst, auf 100 ccm aufgefüllt und die Lösung polarisirt wird. Hierauf stellt man das Drehungsvermögen der mit Quecksilberjodid behandelten Milch fest, und schließlich löst man in 75 ccm Milch unter Erwärmen 10 g Milchzucker, setzt nach dem Erkalten 0,5 ccm konc. Ammoniak hinzu, um die Multirotation des Milchzuckers aufzuheben, und nach weiteren 10 Minuten die bekannten Mengen Quecksilberjodidlösung und Schwefelsäure; alsdann wird auf 100 ccm aufgefüllt, filtrirt und polarisirt. Beträgt die Drehung der reinen Milchzuckerlösung 60,45 Saccharimetergrade 9,931 g Milchzucker die Ablenkung der Milch 24 Saccharimetergrade = 5,257 g Milchzucker, und die Drehung des Gemisches von Milch mit Milchzucker 88,3 Saccharimetergrade, so kommt der reinen Milchzuckerlösung die scheinbare Ablenkung von 88,3 — 24 = 64,3 Saccharimetergraden, entsprechend 10,563 g Milchzucker, zu. Aus diesen Daten ergiebt sich das Volumen des Eiweißniederschlages x aus der Proportion 100 : 10,563 = (100 — x) : 9,931 x = 6 ccm, oder das wirkliche Volumen der zur Polarisation verwendeten Flüssigkeit beträgt 94 ccm. Man findet also den wirklichen Zuckergehalt der Milch polarimetrisch durch Multiplikation des scheinbaren Gehaltes von 5,257 mit 0,94 = 4,94 Proc. Arbeitet man nach obigen Angaben, so können bei der polarimetrischen Zuckerbestimmung in der Milch, statt des jedesmal zu bestimmenden Niederschlagsvolumens folgende Korrekturen angebracht werden: Bei Magermilch ist der optisch ermittelte Zuckergehalt mit 0,97, bei Vollmilch mit einem Fettgehalt von 2,8 — 4,7 Proc. mit 0,94 zu multipliciren. Bei Rahm, dessen Fettgehalt zu großen Schwankungen unterworfen ist, muss bei jeder Zuckerbestimmung die Ermittlung des Niederschlagsvolumens ausgeführt werden. Bei der gewichtsanalytischen Zuckerbestimmung in der Milch liegt der durch Nichtberücksichtigung des Niederschlagsvolumens auftretende Fehler infolge der starken Verdünnung innerhalb der zulässigen Fehlergrenzen; so beträgt der Fehler bei Magermilch nur 0,01 Proc., bei Vollmilch 0,02 Proc., bei Rahm mit 13,2 Proc. Fett betrug die Differenz 0,06 Proc. Die vom Verf. in zahlreichen Milchproben vorgenommenen gewichtsanalytischen und polarimetrischen Zuckerbestimmungen zeigen sehr gute Uebereinstimmung; es dürfte daher die von verschiedenen Seiten aufgestellte Vermutung, die Milch enthalte außer Milchzucker noch ein weiteres rechtsdrehendes Kohlenhydrat, dessen Reduktionsvermögen jedoch erheblich schwächer als dasjenige des Milchzuckers sei, ihre Hauptstütze (d. h. die früher beobachtete Differenz der gewichtsanalytischen und polarimetrischen Zuckerbestimmung) verloren haben. Wie Milch verhält sich auch das Kolostrum, und Verf. hält die Behauptung Krügers, nach welchem das Kolostrum mehrere Zuckerarten enthalten soll, nicht für berechtigt.

(Ztschr. anal. Chem. 1901. 40, 1 d. Chem. Ztg.)

Kälbermast mit Vollmilch gegenüber Ersatzmitteln. Nach Dickson und Malpeaux: Die Milch und die künstlichen Futtermittel in der Aufzucht der Mastkälber, (Biederm. Centralbl. 1900, H. 12), wird die Vollmilchmast junger Kälber in Nordfrankreich von kleinen Landwirten mit Vorteil in ausgedehnter Weise betrieben, besonders in den Gegenden, in welchen keine hohen Preise für Milch und Butter zu erzielen sind. Die Verf. stellten sich zur Aufgabe die Wirtschaftlichkeit der Aufzucht durch Milch gegenüber Milch mit einem Zusatz zu studiren.

Zwei Kälber wurden mit Vollmilch unter geringem Mager-

milchzusatz aufgezogen. Nach 90 Tagen gelangten die Tiere zur Schlachtung. Das Fleisch war schön weiß und erzielte einen Preis von 1 Fr. 10 Cent. für das Kilogramm. Dabei war die Milch mit 0,11 Fr. für das Liter verwertet, während durch Verbutterung nur 0,1 Fr. zu erzielen war. Die Ernährung dreier Kälber mit Magermilch und Kartoffelmehl ging ohne Schwierigkeit vonstatten und der erzielte Gewinn war normal, doch ließ die Güte des Fleisches viel zu wünschen übrig. Für das Kilogramm wurde nur 0,9 Fr. gezahlt. Magermilch, Kartoffelmehl und Leinmehlabkochung ergab inbezug auf Gewichtszunahme gute Ergebnisse. Das Fleisch war besser und ergab 1,0 Fr. für das Kilogramm.

Magermilch und Reismehl geben minderwertiges Fleisch, dagegen Magermilch, Reismehl und Leinmehlabkochung ein sehr gutes. Ein Versuch wurde ausgeführt, um festzustellen, ob die von einer Kuh im Durchschnitt gelieferte Milch von 14 bis 16 Liter täglich zur Aufzucht zweier Kälber genügt. Sobald die Kälber soweit herangewachsen waren, daſs diese Menge nicht mehr genügte, wurde die Milch mit Wasser verdünnt und unter Zusatz von Gerstenmalz und Kartoffelmehl verabreicht. Die Ergebnisse sind ausgezeichnet. Die Milch wurde dabei zu 0,12 bis 0,13 Fr. für das Liter verwertet bei ausgezeichnetem Fleisch.

Die Schädigung durch Maul- und Klauenseuche. In der Sitzung der Abteilung für Tierzucht der rheinischen Landwirtschaftskammer sprach der Bezirkstierarzt Schmitt, Düsseldorf, über die Maul- und Klauenseuche. Er führte aus, daſs die Seuche schon vielfach früher beobachtet worden sei. Arge Seuchenjahre waren in Deutschlaud besonders die Jahre 1809 bis 1812, 1819 bis 1823, 1845 bis 1846, 1855 bis 1857, 1862 bis 1869, 1871 bis 1877, 1883 bis 1887 und seit 1887 bis heute, wo die Seuche nicht mehr erloschen sei.

Die Zahl der von der Seuche befallenen Tiere betrug in Deutschland:

1890 =	432 200	1895 =	195 100
1891 =	394 700	1896 =	710 500
1892 =	1 604 300	1897 =	588 010
1893 =	204 800	1898 =	462 000
1894 =	93 900	1899 =	2 082 200

Berechnet man den Schaden für jedes Tier nur mit 50 M., also ganz ohne Berücksichtigung des Schadens, der durch die Absperrmaßregeln entsteht, so ergibt das für die 10 Jahre 335 890 000 M. Darin sind aber noch die Todesfälle nicht mit eingeschlossen. Die Rheinprovinz hatte in diesen 10 Jahren allein durch diese Seuche einen Schaden von über 15 million Mark.

Steigende Verbreitung der Tuberkulose unter Rindern und Schweinen. Nach dem eben erschienenen Bericht über den städtischen Vieh- und Schlachthof in Berlin für das Jahr 1899/1900 hat die Tuberkulose unter den Schlachttieren seit dem letzten Berichtsjahr wieder zugenommen, und zwar bei Rindern von 19,8 auf 21,3 Proc., bei den Schweinen von 3,9 auf 4 Proc. Der Abdeckerei mussten wegen Tuberkulose der Rinder 36 824, wegen Tuberkulose der Schweine 37 895 Lebern und Lungen u. s. w. überwiesen werden, außer den beschlagnahmten ganzen Kadavern kranker Tiere.

Die Bestimmung des Milchzuckers mit dem Wollny'schen Milchfett-Refraktometer. Von R. Braun. Da Verf. alljährlich eine große Anzahl von Milch-Vollanalysen zu erledigen hat, so bediente er sich seit 1½ Jahren mit gutem Erfolge der refraktometrischen Bestimmung nach Wollny. Parallelversuche nach Soxhlet und Wollny ergaben eine derartige zufriedenstellende Uebereinstimmung, daſs Verf. die Methode nur empfehlen kann. Die Methode der Milchzuckerbestimmung nach Wollny ist im Vergleich zur Milchfettbestimmung außerordentlich einfach. 5 ccm Milch werden in dem Wollny'schen Milchprobengläschen mit 5 Tropfen einer 4proc. Chlorkalciumlösung versetzt, die Gläschen mit Korkstopfen, welche man zur Vorsicht mit Bindfaden verbindet, verschlossen und 10 Minuten in kochendes Wasser gestellt. Hierauf wird möglichst auf 17,5° abgekühlt, das Serum in ein Glasröhrchen, welches behufs Filtration an einem Ende mit einem Wattebäuschchen verschlossen ist, aufgesaugt und 1 Tropfen zwischen die Refraktometerprismen gebracht. Man liest bei 17,5° ab; die abgelesenen Grade ergeben in der aufgeführten Tabelle direkt die Milchzucker-Procente. Die ganze Handhabung ist so einfach, daſs man in einer Stunde eine große Anzahl von Bestimmungen ausführen kann. (Milch-Ztg. 1900. 29, 786 d. Chem.-Ztg.)

Ein schnelles Verfahren zum Nachweis von „Anilinorange" in Milch. Von Hermann C. Lithgoe. Man bringt etwa 15 ccm Milch in eine Porcellankasserole und giebt ungefähr die gleiche Menge Salzsäure (spec. Gew. 1,20) unter gelindem Schütteln der Kasserole zu, um das Mischen und das Zerfallen des Quarges in ziemlich große Klumpen zu bewirken. Wenn die Milch „Anilinorange" (allgemeiner Ausdruck für die zur Färbung der Milch benutzten Azofarbstoffe) enthält, färbt sich der Quarg rosenrot, wenn sie aber diesen Farbstoff nicht enthält, ist der Quarg weiß oder gelblich, je nach der natürlichen Farbe der Milch. Wenn es erforderlich ist, die Milch auf Formaldehyd zu prüfen, so kann man dieselbe Lösung nach Zusatz eines Tropfens Eisenchloridlösung, wie gewöhnlich, kochen. Wenn Formaldehyd vorhanden ist, so tritt die gewöhnliche Purpurfärbung auf. Im Department of Food and Drug Inspection of the Massachusetts State Board of Health setzt man 5 ccm einer 10proc. Eisenchloridlösung zu 2 l technischer Salzsäure und verwendet diese Lösung zur Prüfung der Milch auf Anilinorange und Formaldehyd. Schwefelsäure kann nicht verwendet werden. (Journ. Amer. Chem. Soc. 1900. 22, 813 d. Chem.-Ztg.)

Patentliste.

Anmeldungen:

Klasse 45. St. 6042. Milcherhitzer zum gleichzeitigen Sterilisiren und Vorwärmen. — W. Stieger, Frankfurt a. M.-Bockenheim, Adalbertstr. 7b. 6. 7. 99.

Kl. 45. B. 24 861. Milchschleudertrommel. — Wilh. Bitter, Bielefeld. 3. 6. 99

Gebrauchsmuster:

Klasse 36. 128 773. Flüssigkeitserhitzer, dessen Nabe hohl und durchbrochen ist, zwecks Durchleitung bereits erhitzter Flüssigkeit, zur Abgabe der darin enthaltenen Wärme. Flensburger Eisenwerk, Aktien-Gesellschaft vorm. Reinhardt u. Meßmer, Flensburg. 13. 12. 99. — F. 6297.

Handel und Verkehr.

Die Buttereinfuhr nach Deutschland ist seit 1895 um annähernd 150 Proc., nämlich von 68 900 auf 170 940 D.-C. gestiegen. Sie hat im vergangenen Jahre einen Wert von rund 24 Mill. Mk. erreicht, welchem ein Ausfuhrwert von nur 5,3 Mill. Mk. gegenübersteht. An der Einfuhr sind vorzugsweise Holland, Oesterreich-Ungarn und Rußland beteiligt, und zwar sind aus diesen drei Ländern eingegangen:

	1895	1900
aus Holland	10 130 D.-C.	58 500 D.-C.
„ Oesterreich-Ungarn	30 050 „	58 364 „
„ Rußland	19 670 „	39 700 „

Hiernach hat die Einfuhr aus Holland am meisten, nämlich um fast 500 Proc. zugenommen. Daſs ein großer Teil der aus Holland eingeführten Sendungen nicht in reiner Naturbutter, sondern in Mischungen von Naturbutter und Margarine, die aber fälschlicherweise als Butter eingeführt und verkauft werden, besteht, ist in letzter Zeit polizeilich festgestellt worden. Neuerdings hat auch die Einfuhr aus Dänemark einen größeren Umfang angenommen; Dänemark lieferte im vergangenen Jahre 13184 D.-C. Butter und 170 D.-C. Margarine nach Deutschland.

Zur neuen berliner Butternotirung schreibt die Firma Gust. Schultze u. Sohn-Berlin in ihrem Monatsbericht über Butter für Januar d. Js. wie folgt: „Mit dem 1. Januar d. Js. trat die neue berliner Butternotirung in Kraft; wie jede Aenderung und jede Neuerung Schwierigkeiten bereitet, so hatte auch der Handel hierunter zu leiden. Ferner zeigten sich sowohl im Verkehr mit den Molkereien als im Verkehr mit den Abnehmern große Schwierigkeiten. In der Erwartung, daſs die neue Notirungsart nicht lange anhalten würde, oder daſs die Notirung wie früher geschätzt und alsdann bald an Wert verliere, wurden den Molkereien von einigen Firmen große Preise geboten; auf der anderen Seite wurden, um mit Gewalt die Preise herabzudrücken, dringende und außergewöhnlich billige Angebote gemacht, hierdurch wurde die Kundschaft so ängstlich, daſs sie nur den allerdringendsten Bedarf deckte. Jetzt nach 4 Wochen scheinen sich alle Interessenten mit der neuen Notirungsart vertraut gemacht zu haben. Wer aber den Glauben festhält, daſs die Notirung wieder auf eine schiefe Ebene kommt, der irrt sich; denn die Ausführungsbestimmungen sind so scharf vorgesehen, daſs dies nicht möglich ist, und die Mitglieder der Notirungskommission werden die Ausführungsbestimmungen streng befolgen. Wie scharf notirt wird, haben wir in diesem Monat gesehen! Wir möchten daher jedermann warnen, Abschlüsse zu hohen Preisen auf Basis der Notirung zu machen."

Da Herr Carl Schultze Vorsitzender der Notirungskommission ist, hat die Zusicherung strenger Durchführung der neuen Notirungsweise für uns besonderen Wert.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 16. Februar 1901. Die Einlieferungen konnten in der Berichtswoche, obschon sie an sich nicht groß sind, nicht ganz untergebracht werden. Es musste ein Teil auf Lager genommen werden, was dazu beiträgt, die Zurückhaltung des Kleinhandels zu verstärken. Die letztwöchigen Preise mussten daher etwas nachgeben.

Bei dieser Marktlage ist die Stimmung im Großhandel gedrückt, weil auf der anderen Seite manche Molkereien unvernünftigerweise immer noch darauf drängen, ihre Sendungen nach der Notirung abgerechnet zu erhalten. Wie bekannt, haben

einige berliner Firmen, die an das Zustandekommen der neuen Notirung nicht glaubten, unvorsichtigerweise Abschlüsse zu annähernd der vollen Notirung ab Station mit den Molkereien gemacht. Diese Händler, die jetzt ihren Untergang vor Augen sehen, sind begreiflicherweise die größten Gegner der neuen Notirung und suchen sie dadurch zu Fall zu bringen, dass sie für das Bekanntwerden ihrer voreiligen Abschlüsse überall genügend Sorge tragen.

Wo ein solcher Abschluss bekannt wird, ist die natürliche Folge, dass die Nachbarmolkereien von ihrem eigenen Abnehmer sofort den gleichen Preis zu erzwingen suchen. Gelingt es den Molkereien, dies beim Abnehmer durchzusetzen, so ist dieser natürlich auch an einer künstlich niedergehaltenen Notirung interessirt und setzt seinen Einfluss nach dieser Richtung ein. Hoffentlich scheitern diese Bestrebungen an einmütigem Zusammenstehen der Händler. Augenblicklich liegt die Sache so, dass der Butterhandel für alle Händler, auch für jene verlustbringend ist, die keine festen Abschlüsse auf Notirung haben. Auch sie legen heute Preise im Einkauf an, die noch irgend erträglich sind, nur um altgewohnte Handelsbeziehungen nicht aufzugeben. Der Handel erntet heute, was er früher gesät. Das Vertrauen der Molkereien ist dadurch, dass die früheren Versprechungen richtiger Notirung der Preise wiederholt gebrochen wurden, so erschüttert, dass sie auch jetzt, wo wirklich die richtigen Preise notirt werden, der Notirung misstrauisch gegenüberstehen. Umsomehr ist es jetzt Sache des Handels, unbekümmert um die gegenwärtigen Schwierigkeiten, treu zu der jetzigen Notirung zu stehen.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 16. Februar 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 105 Mk.**
Hamburg	**bis 107 „**

Berlin, 16. Februar 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Der Markt ist immer noch so ruhig, dass nicht alle Zufuhren an den Mann gebracht werden können, sondern sich die Läger vergrößern; der Preis wird daher eine kleine Ermäßigung erfahren, obgleich ein vermehrter Konsum damit kaum erreicht werden wird, vielmehr muss dies der Zeit selbst überlassen bleiben.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 16. Februar 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 10. Februar bis 16. Februar 1901.

				13. Februar	16. Februar
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	105—112	105—108
do.	do.	IIa	„ „ „	— — —	— — —
do.	do.	IIIa	„ „ „	— — —	— — —
do.	do.	Abfallende	„ „	— — —	— — —
Landbutter: Ia.	Preußische	. . . .	„ „	— — —	— — —
			Tendenz:	Sehr flau.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 15. Februar 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 106—116, II. Klasse M. 100—105 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—99. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 75—85. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 84—92 u. 75—82. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 80—82. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Der Butterhandel verlief in dieser Woche recht ruhig und obwohl von Anfang an billiger als in der vorigen Woche angeboten wurde, wurden die frischen Zufuhren nicht ganz geräumt. — England meldete flauere Märkte und fand solches auch seinen Ausdruck in der Kopenhagener Erniedrigung um 4 Kr. Um unsern Absatz nach England möglichst zu erhalten, bedarf es einer Preisreduktion, welche mit Mk. 2 Ermäßigung stattfand. Im Engros-Handel ist von 103 bis 108 Mk. bezahlt worden. Butter unter 100 Mk. ist gefragt und räumen sich die Reste russischer Standbutter gut.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 14. Februar 1901. Butter: I. Klasse 93—99 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Flau.

Berlin, 15. Februar 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 106—112, IIa M. 100—104, IIIa M. ———, Landbutter M. 80 bis 90.

Marktlage: Geschäft still, Preise unverändert.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——; import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,40—2,60, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 13. Februar 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 4 Drittel zu 110, 30 Drittel zu $109^1/_2$, 10 Drittel zu 109, 20 Drittel zu $108^1/_2$, 22 Drittel zu 108, 17 Drittel zu $107^1/_2$, 17 Drittel zu 107, 11 Drittel zu $106^1/_2$, 25 Drittel zu 106, 2 Drittel zu $105^1/_2$, 13 Drittel zu 105 M. Zusammen 1. Klasse 171 Drittel zu 108,22 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 16 Drittel zu 103,60 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 14. Februar 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung blieb unverändert auf 118 Mk. bestehen, die Läger konnten zu allerdings sehr billigen Preisen geräumt werden. Das diesswöchentliche Geschäft ist recht ruhig verlaufen, und wenngleich schon heute die Vorräte fast ganz begeben worden sind, so konnte dies doch nur zu weiter ermäßigten Preisen geschehen. Das Inland beorderte so gut wie nichts, von einigen Plätzen wurden größere Sendungen nach hier abgegeben. Der Export ist für feinste Originalware stark abgebrochen, für Faktoreibutter scheinen dagegen größere Aufträge vorzuliegen. Kopenhagen meldete heute einen Rückgang der Notirung um 4 Kr. (notirt 99 Kronen = 112 Mk. ungef.) und bezeichnet die Lage des Marktes mit ruhig. Hier wurde im Engros-Handel für feine Ware 106 bis 108 Mk. bezahlt. Selbstverständlich müssen auch wir unsere Notirung reduciren und zwar den bezahlten Preisen entsprechend um mindestens 5 Mark, ein Weniger dürfte nach jeder Richtung hin ohne Wert sein, und nur unseren Detaillisten zum Schaden gereichen.

In fremder Butter ist der Umsatz ohne Belang, die noch vorhandenen Vorräte an russischer Butter räumen sich fast ganz, und frische Zufuhren sind noch nicht eingetroffen.

Hamburg, den 14. Februar 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 63—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 56 bis 58, sekunda M. 48—52, prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Halle, den 14. Februar 1901. Bericht von Gebr. Rößler. In der verflossenen Woche war das Geschäft ruhig, genügte aber, um alle Eingänge zu unveränderten Preisen zu räumen.

Extrafeine Molkereibutter	113—115	M.
I „	104—112	„
II „	100—103	„

Magdeburg, 14. Februar 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 97 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 100 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Unverändert.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 13. Februar 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus:

Süßrahmbutter 88 M. für den Centner,
Sennbutter . 85 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Lebhafte Nachfrage.

Käse. Monatskäse, Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustand von den Sennereien zur Ablieferung kommt. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

feinst I Allgäuer Limburger vollfett M.	35—36
feinst I Allgäuer Limburger . . . „	24—25
prima Allgäuer Limburger . . . „	22—23
sekunda Allgäuer Limburger . . . „	20
Romadour, vollfett . . . . „	36—38
feinst I Romadour . . . . „	28
Weißlack vollfett (Bierkäse) . . . „	35—36
Weißlack $^3/_4$ fett „ . . . . „	31—32

Hamburg, 13. Februar 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Das Geschäft hat sich gegen die Vorwoche etwas belebt, ohne dass die ruhige Lage des Marktes dadurch beeinflusst wurde. Für Baumwollsatmehle und Erdnusskuchen haben sich die Preise sogar sehr zu Gunsten der Käufer gestellt, wohingegen Palmkernkuchen, die sehr knapp sind, etwas höher notirt werden müssen. Kokos-, Lein- und Sesamkuchen unverändert.

Wir notiren heute:

Erdnusskuchen 125—152 M., Kokoskuchen 109—135 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 118—130 M., Sesamkuchen 117—134 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 112—130 M., Palmkernkuchen 106—112 M., Leinkuchen 146—156 M., Amerik. Maisölkuchen 115—122 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 13. Februar 1901. Zum Verkauf standen: 674 Rinder, 2367 Kälber, 861 Schafe, 10 625 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ———; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ———; 4. gering genährte jeden Alters ———. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ———; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ———; 3. gering genährte 47—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ———; 3. mäßig genährte 44—46; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—43. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 69—71; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 51—58; 3. geringe Saugkälber 46—50; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 31—42. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 57—60, 2. ältere Masthammel 45—53, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 41—44, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): 1. vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt 56——; Käser ———; 2. fleischige Schweine 53—55; gering entwickelte 49—52 M., Sauen 52—54 Mark.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Vom Rinderauftriebe blieben ungefähr 250 Stück unverkauft. — Der

Kälberhandel gestaltete sich langsam. — Bei den Schafen war schwache Nachfrage, so dass nur etwa die Hälfte des Auftriebs Absatz fand. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In **Magdeburg** wurden bezahlt für beste Ochsen 32 bis 34 M., für beste Schweine mit 20 Proc. Tara 58—59 M., beste Kälber 42 bis 45 M.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 61 bis 63 M., Kälber I. Qualität 36—41 M., beste Schweine mit 20 Proc. Tara 55—60 M.

In **Breslau** wurden bezahlt: beste Ochsen (Lebendgewicht) mit 30 bis 32 M., beste Kälber 30 bis 35 M., beste Schweine 40 bis 42 M. (Lebendgewicht).

Bald zieht der Frühling ein und es ist daher Zeit, an den Wechsel der Garderobe zu denken. Die Tuchfabrik Schwetasch u. Seidel, Spremberg (Lausitz) versendet bereits, und zwar **gratis** und **franko**, ihre neueste, reichhaltigste Musterkollektion. Man lasse sich dieselbe kommen, wenn man gut bedient und viel Geld sparen will. Kaufzwang existirt nicht.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Lauterbach

für weiblich. Personal! Ausbildung von Meierinnen! Näheres durch

Direktor Backhaus,
Lauterbach, Hessen.

Molkereischule zu Brehna

(Prov. Sachsen, Bahnstation der Linie Halle-Berlin). Beginn des nächsten Lehrganges 1. Juli 1901. Dauer desselben 6 Monate. Unterricht kostenlos. Wohnung und Verpfleg. monatlich 40 Mark. Nähere Auskunft ertheilt der **Verband d. landw. Genossenschaften** der Prov. Sachsen u. d. angr. Staaten, eing. Verein zu **Halle a. S.**, Karlstraße 16.

Stellen-Angebote.

Für eine in der Nähe von Kiel befindliche Meierei wird sogleich ein unverheiratheter, ruhiger, fleißiger, an Sauberkeit gewöhnter

Meier

gesucht. Lohn Mark 80.— per Monat. Franko-Offerten unter **M. F. 33** an die Expedition dieses Blattes.

Suche zum 1. März einen zuverlässig. jungen **kräftigen**

Gehilfen

für Handbetrieb. Gehalt 20 Mk. bei freier Station.

R. Langner, Molkereibesitzer, in **Kruschwitz.**

Obermeierstelle ist besetzt.
Molkerei u. Milchhandelsgenossensch. Angermünde.

Zum 1. Mai eine **junge tüchtige Meierin** gesucht von

H. Semper, Preetz.

Meiereigehilfe

gesucht zum 1. März für die Gutsmeierei **Brodau** bei Neustadt in Holstein.

O. Burmeister.

Suche zu baldigem Antritt eine **tüchtige Meierin,** die den Haushalt mit zu führen hat. Offerten mit Gehaltsforderung erbittet

Arp,
Meierei **Breitenberg,** Holstein.

Stellen-Gesuche.

Ein tüchtiger, kräftiger

Meier,

der im Herbst seine Militärzeit beendet hat, mit Kessel, Maschine, Balance und dänischen Centrifugen vollständig vertraut ist, sucht als Centrifugenführer zu sofort oder später dauernde Stellung. Ober-Rhein bevorzugt. Gefl. Angebote unter **C. H.** an die Exp. d. Bl. erbeten.

Ein tüchtiger, **militärfreier**

Meier

sucht zu sofort oder später dauernde Stellung. Gefl. Angebote unt. **H. C. 90** an die Exped. d. Bl. erbeten.

Junger Mann,

23 Jahre alt, militärfrei, sucht zum 1. April cr. auf dem Comtoir oder Expedition Stellung. Suchender ist größtentheils in Molkereien thätig gewesen und ist daher mit sämmtlichen Büchern vertraut. Gefällige Offerten unter **P. 225** an die Exped. dieses Blattes erbeten.

Solider Molkereigehilfe,

welcher keine Arbeit scheut, mit ff. Tafelbutter, Quarg und div. Käsesorten vertraut, sucht zum 1. März Stellung. Gefällige Offerten bittet

R. Ebernickel,
Merzwiese bei Crossen a. O.

Zum 1. März sucht ein **junger kräftiger**

Meier

Stellung in einer Käsefabrik. Gefällige Angebote an

Meiereigehilfe **Bruhn,**
Hjellerup, pr. Guterup.

Angehende

Meierin

sucht anderweitig dauernde Stellung. Gefällige Angebote an

A. Wieden, Militsch, Bez. Breslau.

Direktor und Obermeier

suchen in einer Dampfmolkerei oder Käsefabrik passende Stellung. Beste Zeugnisse stehen zu Diensten. Gefällige Angebote an **A. Douma,**
Frieschepalen, Friesland.

Tüchtiger, ehrlicher und energischer **Molkerei-Fachmann,** der sämmtliche kleineren Reparaturen an Maschinen selbst machen kann und im Besitz von prima Zeugnissen ist, sucht früher oder später bei einer Guts- oder Genossenschaftsmolkerei Stellung oder auch im städtischen Betrieb als Obermeier oder Expedient. Gefl. Angebote unt. **W. S. 32** an die Exp. d. Bl.

Suche für einen **verheiratheten Meieristen,** der längere Zeit mit Erfolg als Milchverkäufer beim Stadtverkauf thätig, bestens empfehlen kann, bald. Stellung. Gefl. Offerten bitte an

E. Stollberg,
Milch- und Butterhandlung,
Hannover, Kronenstr. 5, I.

Milchverkäufer.

Gelernter Meier (verh.), der läng. Zeit am Stadtverkaufswagen thätig und in letzterer Zeit ein Milchgeschäft wegen Erkrankung des Chefs selbst geführt, sucht baldigst dauernde Stellung. Offerten unter **E. B.** an die Exped. dieses Blattes erbeten.

Vermischte Anzeigen.

Theilhaber gesucht.

Wegen stetiger Vergrößerung seines Geschäfts infolge des außerordentlichen Aufschwungs der Milchwirthschaft in den La Plata Staaten wünscht der Inhaber des größten Importhauses milchwirthschaftlicher Maschinen, Geräthe und Bedarfsartikel in Argentinien, einen Theilhaber mit Kapitaleinlage aufzunehmen unter dessen Leitung die betr. Branche stehen soll.

Bevorzugt wird ein kaufmänn. gebild. Fachmann des Molkereiwesens. Die Firma arbeitet mit einem Kapital von 100 000 Mk. und betreibt neben Obigem als Specialität und ohne Konkurrenz den Import von Hühnerbrutmaschinen, Dörröfen und allen Geräthen für Hühner- und Bienenzucht u. ähnliche landwirthschaftliche Zweige u. vertritt bedeutende nordamerikanische u. europäische Häuser dieser Branchen.

Offerten unter Angabe des disponibl. Kapitals, welches evtl. eingezahlt werden kann, beliebe man zu richten an

Alejandro Reinhold,
Casilla Correo 1471, **Buenos Aires.**

Suche einen beständigen **Quarg-Abnehmer.** Molkerei **Penchowo** bei Güldenhof, Posen.

8—10 Ctr. Quarg werden wöchentlich zu kaufen gesucht.
Ernst Opitz, Käserei, **Lindenaundorf** bei Markranstädt.

Ia. Allgäuer Kälbermagen,

helle, schwere Waare, empfiehlt **Otto Fleschhut,** Molkereimagazin, **Immenstadt** i. bayr. Allgäu.

Umständehalber ist noch eine **Dampf-Molkerei** im östlichen Holstein von 100—200 Kühen bei 2—3000 Mk. Anzahlung zu verkaufen. Brandkassenw. 18,700 Mk. Forderung 18 000 Mk. Näheres bei **H. Koops, Gronenberg bei Gleschendorf,** Fürstth. Lübeck.

Gesucht

für Bremen die Vertretung ein. leistungsfähigen Molkerei von einem **gut eingeführten Agenten.** Offerten unter **C. 1663** an die **Bremer Ann.-Exped. Joh. Holm, Bremen.**

Molkereitechniker,

in Abschlüssen der Geschäfte bewandert, wird für Prag sofort aufgenommen. Offerten mit Angabe des Alters, Religion und Studien resp. Zeugnißabschriften und Gehaltsansprüche sind unter der Chiffre „Molkereitechniker" an das Allgemeine Inseraten-Bureau in Prag, Graben, Bazar 27 einzusenden.

Otto Reichelt,

Buttergrosshandlung.
BERLIN N., Neue Königstr. 37,
sucht regelmässige Lieferanten für **feine und feinste Butter.** Jahresbedarf 5—6 Millionen Pfd. Abrechnung und Kasse wöchentlich.

Verfahren,

um Kuhmilch leichter verdaulich zu machen,
von Privatdocent **Dr. Frhr. von Dungern.**

Licenzen
für dieses Verfahren ertheilen
Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning,
Höchst a. Main.

Rotirende Milchpumpen

mit löslichem Seitentheil
bequem, schnell und gründlich zu reinigen,
sauberste Durchleitung der Milch.
Dierks & Möllmann,
Osnabrück.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämmtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Suche eine
Molkerei
auf einem Dominium in Schlesien zu pachten. Tägliches Milchquantum 4—700 Liter. Gefällige Angebote an
L. Stein,
Lamsdorf, Kreis Falkenberg.

Die Inhaberin des deutschen Patents Nr. 76 458 (Wahlins Butter Patents Syndicate Limited in London) auf eine **Schleudertrommel m. zwei getrennt. ringförmigen Räumen zur Entrahmung der Milch u. zur Gewinnung von Butter aus dem abgeschiedenen Rahm** wünscht zur Herbeiführung der Fabrikation des Patentgegenstandes in Deutschland mit deutschen Fabrikanten wegen Verkauf des Patents oder wegen Licenzertheilung in Verbindung zu treten. Gefl. Anfragen wolle man richten an
F. Edmund Thode & Knoop,
Dresden, Amalienstr. 5.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Roboisenhof.
Agentur und Kommission
in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Feinste Butter
kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Hehle & Burkhart,
Butter en gros,
Berlin S., **Luisen-Ufer 23,**
sind ständige Abnehmer für
feine Butter
zu höchsten Preisen.
Pa. Referenzen.
Giro-Conto: Deutsche Bank.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Buttertonnen,
gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, Berlin O., Blumenstraße 70.

Buttertonnen

1/1 Centner Inhalt . . .	à M. 1,10
80 Pfund „ . . .	à M. 1,00
50 „ . . .	à M. 0,80

von bestem, trockenem, rotbuchenem Cylinderholz offeriert
Groß-Tychower Faßfabrik
Hermann & Gabriel,
Groß-Tychow, Pommern.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-
Münster-Käse etc.
Gepresste
Papp-Schachteln,
Dosen & Büchsen
Schmidt & Co Elberfeld.
Muster frei.

Ia. Butter
kaufen zu hohen Preisen gegen sofortige Kasse
Pitzschk & Hanusa
Chemnitz i. Sachsen.

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.
Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
12 eigene Detail-Geschäfte.

Gebrüder Manns,
Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung,
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
18 eigene Detailgeschäfte.

Yorkshireeber und Sauen in jeder Altersklasse
aus ihrer **Fritzower Vollblut-Yorkshirezucht,**
sowie **Original englische Vollblut- Yorkshire- u. Berkshireschweine**
aus **ersten englischen Zuchten** offeriren billigst
Schütt & Ahrens, Stettin.

Gebrauchte Buttertonnen,
gut verböttchert und **sauber gereinigt,** liefert **das Stück zu 50 Pf.,** desgleichen
Kübel, **Inhalt 50 Pfd. zu 50 Pf.,**
„ 30 „ „ 40 „ ab Berlin.
W. Busse, Böttchermeister, **Berlin W.,** Steglitzerstr. 58.

Einmal gebrauchte Buttertonnen,
circa 100 Pfd. Inhalt,
gut verböttchert, gereinigt und gewaschen,
per Stück **45 Pfg.** an.
Lieferung erfolgt prompt und umgehend.
L. Triebensee, Berlin SO., Wienerstraße 36.

Das Praktischste, Dauerhafteste u. Billigste
für Milchtransport und Molkereien ist die in allen Industriestaaten patentirte
Milchkanne aus Eichenholz
mit Metallverschluß. Mehrfach prämiirt.
Preislisten, Prospekte u. amtliche Gutachten kostenfrei.
H. Marth, Maschinenfabrik,
Berlin-Neuhaldensleben.
Comptoir: Berlin W., Motzstraße 72.

Gasmotoren-Fabrik Deutz, Köln-Deutz.

OTTO Schutz-Marke. **Otto's neuer Motor** OTTO Schutz-Marke.

für alle Gasarten, Benzin, Petroleum und Spiritus
in Grössen von ½—1200 Pferdestärken und darüber.
58 000 Motoren mit 290 000 Pferdestärken in Betrieb.
238 Medaillen und Diplome, worunter 18 Staatsmedaillen.
Prospekte und Kostenanschläge kostenfrei.

Höchste Auszeichnungen! **Neuer Motor „Benz“** Gegründet 1882.
für **Gas, Benzin** und **Benzol** von ⅓ Pferdekräften an.
Generator-Gasmotor „Benz“
von 4 Pferdekräften an.
Betriebskosten per Pferdekraft und Stunde 3 Pfg.,
bei grösseren Anlagen bedeutend billiger.
Bereits 5400 Motoren mit 27 000 Pferdekräften abgeliefert.
Im eigensten Interesse verlange man Prospekte.
Benz & Cie., Rheinische Gasmotoren-Fabrik A.-G.,
Mannheim (Baden).

Actiengesellschaft der Maschinenfabriken von
ESCHER WYSS & Co., ZÜRICH.
Mit Filiale in Ravensburg (Württemberg). ✻ Gegründet 1805.

Kohlensäure- Eis- u. Kühlmaschinen

für Molkereien, Butter- und Margarinefabriken, Käsereien u. s. w.; Hôtels.
Vertreter für Norddeutschland:
Ing. L. Galland, Tempelhofer Ufer 6, Berlin SW. 61.

Feierabend.

Die Armut wird durch Klugheit ausgeglichen,
Durch Sauberkeit die Kleidung, die verblichen,
Durch ihre Wärme, dass gering die Speise,
Die Hässlichkeit durch edle Denkungsweise.

Indisch.

Unser Paul.

Eine einfache Geschichte von Oskar Geller.

(Nachdruck verboten.)

Paul von Virály, ein heißblütiger Magyar, zählte zu den feschesten jungen Husaren-Leutnants. Ein übermütigflotter Bursch, eine echte, sorglose Soldatennatur, schien er für seinen Beruf wie geschaffen. Der Oberst hielt viele Stücke auf ihn, die Kameraden hingen in treuer Freundschaft an ihm, manche geradezu in brüderlicher Liebe — „unser Paul" war auch ein einziger, prächtiger Junge.

Besonders gut lebte er mit mir, der ich bald nach ihm als ausgemusterter Kadett eines oberösterreichischen Dragoner-Regiments eingerückt war. Nicht lange währte es, und wir waren die zwei Unzertrennlichen der Eskadron; machten sich doch sogar oft die älteren Offiziere den Spaß, ihn meine Mutter zu nennen, und ich wurde von ihnen nach Paul nie anders gefragt, als mit der stereotypen Phrase: „Nun, Kamerad, was macht die Mama? Gewiss irgendwo auf der Jagd nach Pußta-Mädeln."

In Wirklichkeit dachte aber weder Paul noch ich daran, irgend eine Soldatenliebelei anzuknüpfen; wir waren in unserem ernsten Berufe noch jung genug, ihn mit Leib und Seele, mit ganzem Feuereifer für alles hinzunehmen, das selbst die Regungen des leicht entzündbaren Herzens zurückdrängt, bis plötzlich in unserem kleinen Garnisonorte ein Cirkus auftauchte. Früher pflegten wir die Abende im Kasino zu verbringen, jetzt hieß die Losung: „Cirkus Cimbelli!" Keiner wusste recht, warum; ich, der Jüngste, hatte es aber bald heraus — das gesammte Offizierkorps war in die Schulreiterin vernarrt. Und Paul am allerheftigsten! Eines Abends nahm ich ihn auf die Seite und versuchte mich darin, ihm Moral zu predigen — Vorstellung wegen dieser „Dummheit" zu machen.

Er hörte mir ernst zu, wurde blass bis in die Lippen und drehte ungeduldig an den Schnurrbartspitzen.

„Was willst Du?" unterbrach er mich endlich. „Leonie ist ein Götterweib, und ich bin in sie kannibalisch verschossen."

Plötzlich sprang er auf, dass die Sporen klirrten, stellte sich kerzengerade vor mich hin, fuhr mit der Hand über die Stirn und, dunkelrot im Gesicht, stieß er in einzelnen Worten hervor:

„Sag, was Du willst — ich will sie heiraten!" Ich wollte auflachen, aber der Ernst, mit dem er diese Worte gesprochen hatte, wirkte auf mich lähmend.

„Ja! ja!" fuhr er sich überhastend fort, leise — halb und halb von mir gewendet und den Kopf zur Seite geneigt, dass ich blos eine dunkle, scharfgezeichnete Silhouette seines Gesichts sah, „ja, ja, und so oft Du hören willst, ja! Ich weiß genau, was Du sagen willst — sage nur gar nichts, ich mag nichts hören. Es ist meine Bestimmung, es ist Schickung . . .!" Er zog mit kurzem, plötzlichen Ruck die Schultern empor, begann im Zimmer auf- und abzugehen, blieb endlich vor dem Fenster stehen, blickte starr vor sich hin und trommelte mit den Fingern gedankenlos auf die Scheibe. „Es ist Tollheit, ich weiß es ja," fuhr er fort, „alle werden darüber lachen, aber ich habe das Weib unsäglich lieb. Sie hat mich verzaubert, ich kann dieser Gewalt nicht widerstehen; ich kann mir nicht helfen . . . So lange habe ich widerstanden, meine ganze, schöne Jugend — und jetzt, auf einmal packt es mich mit solcher Gewalt Du kennst nicht das ungarische Blut — ich werde sie heiraten!"

„Hat sie die Kaution?" fragte ich in meiner Naivetät. Er wandte sich rasch nach mir um und sah mich erschreckt an.

„Die Kaution?" rieselte es tonlos über seine Lippen. Eine Sekunde lang schien er mit sich selbst zu kämpfen, dann warf er sich mir an den Hals und begann heftig, bitterlich zu weinen.

„Bruder," schluchzte er; „ich bin des Todes! Ich bin nicht mehr meines Königs Rock wert — nimm mir den Säbel ab."

Ich suchte ihn zu beruhigen. Mir war vor diesem leidenschaftlichen Ausbruche unheimlich geworden; ich bat, ich beschwor ihn, sich zu beruhigen. Er ließ jetzt los von mir, warf sich aufs Sopha, drückte sich ganz gebrochen und zerknirscht in eine Ecke, rang die Hände und rief in seinen Qualen: „Meine arme Mutter! Meine teure Mutter! Was wird sie sagen, was wird sie jammern über ihren Erstgeborenen? Oh, mein Oberst, mein Oberst . . . und meine Husaren . . . mein Gott . . .!"

Wie mich das ergriff! Ich hätte mit ihm weinen mögen — im Herzen verfluchte ich den unseligen Cirkus sammt dem Weibe . . .

Vier Tage danach befahl uns der Oberst zu einem Offiziersrapport. Und im Rapport wurde verlesen, der Leutnant Paul von Virály habe eigenmächtig und heimlich das Regiment verlassen. Dieses, sein schimpfliches Verschwinden, sei mit dem plötzlichen Abgange einer Cirkusreiterin in Verbindung zu bringen. Wenn Leutnant Paul von Virály sich nicht binnen drei Tagen bei seinem Oberst meldet, wird er als fahnenflüchtig betrachtet und das Ehrengericht werde sich dann mit ihm zu befassen haben.

Und das Ehrengericht befasste sich mit ihm und kam seiner Pflicht nach. Blutenden Herzens entkleideten ihn seine eigenen Kameraden der Leutnantswürde, richteten sie über einen Deserteur.

Es lastete auf allen wie eine schwere, niederdrückende Hand — es tat uns bis in die Seele weh, denn wir hatten ihn alle gern . . . so lieb! — — —

Die Zeit heilt alle Wunden! Nach Monaten trüber Gedrücktheit sprach man nicht mehr von Paul; man suchte diesem peinlichen Thema auszuweichen.

Als schließlich die großen Manöver kamen, da hatte jeder mit sich selbst so viel zu tun, dass für alles andere kein Raum mehr war — der Krieg im Frieden zog einen dicken Strich unter das Vergangene — in uns lebte nur mehr der Soldat.

In diese Zeit fiel auch meine Ernennung zum Leutnant. „Von Rechts wegen sollten Sie die dritte Eskadron bekommen," meinte der Oberst, aber es wird Ihnen vielleicht wehe tun, „seine" Husaren zu kommandiren, reichen Sie ein Gesuch um Versetzung ein, ich werde es bestens befürworten."

Es tat mir wehe, von meinen mir so lieb gewordenen Kameraden zu scheiden und neue erst zu suchen, aber es schien mir in diesem Falle doch das Beste.

Die Versetzung wurde mir bewilligt und ich kam zu den Einser-Ulanen nach Galizien. Eine erkleckliche Anzahl von Jahren ist bereits dahingerauscht. Ich bin ein alter Rittmeister, der jeden Tag auf die Ernennung zum Major wartet; auch bin ich schon seit fünf Jahren verheiratet und Vater zweier reizender, lebhafter Buben. Der Erstgeborene heißt Paul. Wenn ich Virály auch nicht vergessen konnte, die Zeit hat doch bedeutend gemildert, besänftigt, die wehen Spitzen und Kanten abgeschliffen.

Ich war mit meiner Frau auf Urlaub in Wien. Die Theater waren noch geschlossen, Kameraden und Bekannte hatten wir hier nicht, ich wusste wahrhaftig nicht, was mit dem Abend beginnen," als mich meine Frau auf ein Inserat in der Zeitung aufmerksam machte, das in den bekannten selbstlobhudelnden Phrasen uns viel Genuss in einem Cirkus draußen, „vor der Linie" versprach.

„Wir wollen in Gottes Namen hinausfahren," ermunterte mich mein Schwager, bei dem wir wohnten, und der sonst als Universitätsprofessor schwerlich solche „Seitensprünge" machte.

Der Cirkus, den wir gegen sieben Uhr abends betraten, war ein einfacher, armseliger Zelt-Cirkus — ein Bretterbau mit Leinwand-Dach. Wir hatten eine Loge genommen; da es noch ziemlich früh war, bot der Raum eine gähnende Leere, die um so unheimlicher wirkte, als das Gas noch nicht aufgedreht war und wir im Dämmerlicht saßen, während in den Winkeln und Logen tiefe Schatten geheimnisvoll woben. Hinter dem Vorhange, der diese armselige Manege abschließt, ist es noch ruhig; hie und da nur vernimmt man einen Zuruf, das Knallen der Peitsche oder ein ängstliches Wiehern der Pferde. Hie und da wird dieser Vorhang von außen zusammengerafft, bauschig hinausgeschoben, und es erscheint in der Spalte ein Gesicht, dessen glühende Augen das Publikum mustern, ob es wohl schon an der Zeit zum Anfangen sei.

Mit Geduld erlebt man auch dies! Die wenigen Gasflammen werden höher geschraubt, die Manegevorhänge teilen sich und ein Tross von Stallmeistern wird sichtbar.

Das Inserat in der Zeitung und das Programm versprachen einen besonders ausgewählten Komiker-Abend. Tatsächlich bemühten sich mehrere Clowns das leichtempfängliche Vorstadt-Publikum in laute Heiterkeit zu versetzen; der meiste Anteil entfiel auf einen nicht mehr jungen „dummen August", der fast gar nicht die Manege verließ, bei jeder Programmnummer seine Witze anzubringen versuchte, auf mich aber einen höchst trübseligen Eindruck machte. Ich beobachtete den armen Alten, der nur schlecht die Falten in seinem schmalen, mageren Gesicht verschminkt hatte, dessen rote Nase grell aus dem blassen krankhaften Gesicht hervorleuchtete, und dessen Augen bald müde, so totmüde, bald vor innerer Aufregung ruhelos schienen. Ich beobachtete ihn und erkannte aus allen seinen Bewegungen und Mienen eine gewisse geistige Abgespanntheit — Ekel vor diesem elenden Leben! Er begann mich zu interessiren, ich ließ ihn nicht aus den Augen; jetzt läuft er wie toll herum, fällt ungeschickt zu Boden, — das Publikum auf den billigen Plätzen jauchzt und johlt vor Vergnügen. Der arme August erhebt sich und lehnt sich apathisch, gleichgültig an einen Pfosten, dass ich sein Profil sehe . . . Ewiger Himmel, wo hatte ich denn meine Augen?! Eine Blutwelle raste mir zu Kopfe, ein Taumel erfasste mich, dass ich umzusinken drohte, ich musste meine Augen schließen, — dieser „August" war niemand anderes als Paul von Virály!

Ich war in höchster Aufregung; jede Ader bebte in mir, selbst die Seele erzitterte. Meine Frau und mein Schwager blickten mich erschrocken an, — ich beruhigte sie und verließ die Loge, um angeblich an die frische Luft zu gehen. Ich musste ins Freie, denn es schnürte mir die Kehle zu. Dann betrat ich den Cirkus durch einen anderen Eingang. Ich suchte nach meinem August. Er stand ganz abseits, allein. Langsam, müde wandte er sich nach mir um, die Schminke in seinem Gesicht war vom Schweiß zur Hälfte verwischt, — er bot in seiner gebrochenen Haltung einen unsäglich jammervollen Anblick für den, der ihn als schneidigen Husaren gekannt und gesehen hatte. Wie geistesabwesend starrte er mich mit seinen tief in den Höhlen liegenden, matten Augen an, — offenbar erkannte er mich nicht. Ich bot ihm die Hand, er merkte es nicht, vielleicht wollte er es nicht merken „Paul," sprach ich ihn an, und meine Stimme zitterte, „Dein Kadett steht vor Dir."

Eine fahle, wächserne Blässe überzog das runzlige Gesicht des Clowns, dann kniff er die Augen zusammen und blickte mich durchdringend an

„Ich kenne Sie nicht, mein Herr!" gab er mir mit heiserer Stimme und abwehrender Bewegung zur Antwort. „Paul Virály, sprich nicht so zu mir! Wir waren einst die besten Freunde, wir waren Kameraden, Brüder, — — — Brüder waren wir, Paul . . . Kannst Du vergessen?" „Einst! Einst!" brachte er mühsam hervor, „was wollen Sie jetzt von mir?"

„Freund, Bruder, Unglücklicher . . .," ich konnte nicht weiter, ich breitete die Arme aus, und er fiel mir wie damals an den Hals und weinte bitterlich. Wie damals einst . . .!

Ich schickte meine Frau und ihren Bruder nach Hause, ich selbst wartete draußen auf Paul. Er kam spät, als die meisten Artisten bereits den Cirkus verlassen hatten. Ich erschrak vor seinem Aussehen: eine abgemagerte, elende Gestalt, an den Schläfen einige Büschel weißen Haares, . . . ein mühsam dahinschleichender Greis, ärmlich und verkommen.

Er merkte meinen prüfenden Blick, wandte sich unwillig ab und meinte zornig:

„Was willst Du, Herr? Mich verspotten? Weißt Du nicht, dass ich in diesem Cirkus das Gnadenbrot genieße?"

Ich nahm ihn unter dem Arm und sprach ihm freundlich zu.

„Lass das," unterbrach er mich rauh, „mir kann nur eine Kugel vor die Stirne helfen." Und fester meinen Arm drückend, sich an mich herandrängend, zischelte er mir heiser ins Ohr: „Und dazu bin ich zu feige, . . . zu feige geworden!" Er lachte heiser auf, sein Athem streifte mich, . . . mich streifte anwidernder Branntweingeruch . . . .

Langsam schritten wir nebeneinander in die stille, öde Nacht hinein.

„Du hast sie gekannt," hub er auf einmal von selbst an, „sie war so herrlich, so schön!" Ein Götterweib, und ein Teufel war sie. Und wie sie zu Pferde saß, — — aber mich hättest Du sehen sollen," setzte er mit Stolz hinzu, sich aufrichtend. „Es gab bald keinen zweiten Reitkünstler, wie ich einer war. Das Husarenblut, — wie es in mir glühte. Bis dann das Unglück kam!" Er blieb stehen, sah mich irre an, und fuhr dann etwas lebhafter fort: „Meine Mutter starb aus Kummer. Ich erbte viel, wir waren reich. Wir schmelgten in Genüssen, ich vergaß darüber den Tod meiner Mutter, . . . und dafür kam das Unglück," murmelte er vor sich hin. „Das Geld war bald zu Ende, wir waren wieder arm, — zurück ins Engagement. Und weißt Du, was dann geschah? Weißt Du?" schrie er auf in wahnwitziger Erregung, mit unheimlich blitzendem Blick in den Augen, am ganzen Körper bebend, . . . „weißt Du? Frage mich nicht, . . . was willst Du von mir? Ich habe Dich nicht aufgesucht . . . Was schleppst Du die Erinnerungen her, um mich zu quälen? Habe ich noch zu wenig gelitten? Was willst Du von mir?!" Er erhob drohend die Hand gegen mich, heller Wahnsinn sprach aus ihm . . . „Lass ab von mir, Kadett, . . . geh, geh . . ." bat er dann weher, da die Tränen stürzten, „Kadett . . . mein Kadett . . ." und seine Arme krampften sich um meinen Nacken, sein Kopf lag an meiner Brust.

„Wie habe ich sie geliebt," begann er nach einer Weile, „wie habe ich sie geliebt. Du weißt es ja! Ich habe ihr alles geopfert, meine Husaren, meine Mutter sogar. Ein ehrloser Deserteur, ein Wicht, ein Feigling bin ich geworden, . . . ihretwegen, . . . bis das Unglück kam!"

„Ist sie tot?"

„O wäre sie das, mir wäre wohl!"

„Wo ist sie denn? Dein Weib?"

„Verlassen hat sie mich," schrie er gellend auf, „verlassen, weil sie einen anderen liebgewonnen hat. Aus dem Kreise meiner Kameraden hat sie mich gerissen, in den Schandpfuhl mich gestürzt, meine Mutter gemordet, . . . und mich dann verlassen . . ."

„Du armer Junge."

„Es giebt Momente, da ich vergessen kann, — wenn ich trinke! Das verbrennt die Seele, tötet alles Denken, wischt aus alle Erinnerungen. Was willst Du mehr? Ich habe Engagement bis an mein Lebensende, — mein Direktor ist ihr Bruder, mein Schwager . . ." Das Weitere murmelte er tonlos vor sich hin, dass ich kein Wort verstand.

„Leider kann ich Dich nicht wiedersehen," begann ich nach einer Weile, „da ich morgen schon nach meiner Garnison abreisen muss, . . . aber, Du wirst

gewiss nicht böse sein, wenn . . . ich Dich . . . bitte . . ."

„Gieb mir kein Geld! Keine Almosen! Was soll ich mit dem Gelde? Ich habe mein Essen, meine Lagerstatt, und wenn Du mir Geld giebst, vertrinke ich es . . . Warum erzählst Du mir nicht, wie es Dir geht, Kadett?! Mein Gott, Du bist ja schon Rittmeister geworden. Ich wäre wohl schon Major," setzte er nach einer Weile traumverloren hinzu . . . „Nicht wahr," begann er dann leise, fast nur vor sich hinhauchend und fortwährend zu Boden blickend, als schäme er sich vor sich selbst, „nicht wahr, wenn Du sie hie und da mal triffst, weißt Du, die von Einst, die ehemaligen Kameraden, nicht wahr, Du sagst ihnen nichts, gar nichts?"

Das klang so bittend, so flehend, dass es mich erschütterte. „Kannst beruhigt sein, hier meine Hand."

„Ich danke Dir! Und jetzt lebe wohl, ich bin schon hier zu Hause, . . . wenn ich spät komme, schimpft mein Schwager, er glaubt dann, ich hätte getrunken . . ."

„Lebe wohl!"

Ich streckte ihm die Hand entgegen, er bemerkte es nicht oder wollte es nicht bemerken. Wie rauh und barsch den Rücken wendend, schlüpfte er, den Oberkörper nach vorn gebeugt, davon. Ich blickte ihm nach, bis er hinter dem Haustore verschwand.

„Welcher Jammer! Und der war mein Kamerad!"

Befähigungsnachweis. „Herr Förster, möchten's net meinen Bub'n in die Lehr' nehmen?" — „So, Ihr wollt's ihn a Jäger werd'n lass'n, schießt er denn so gut?" — „Na, dös net, aber er lügt schon wie gedruckt!"

Verschnappt. Sie (bei ihrer Abreise zu dem zurückbleibenden Gatten): „Du höre 'mal, Mann, Du wirst hoffentlich keinen Augenblick vergessen, dass Du verheiratest bist!" — Er: „Aber Karoline, ich denke ja immer mit Schrecken daran!"

Vor der Uebung. Feldwebel: „Die Tornister sind wieder mal elend gepackt — der reine Kalbfelltransport per Kameele!"

Auf dem Wege zur Eisbahn. Alter Roué: „Aeh, schönes Fräulein, sind so allein, gestatten wohl, dass ich Sie begleite! Mein Name ist . . ." — Junge Dame: „Ach bitte, Ihren Namen können Sie dann meinem Bräutigam, der jeden Augenblick kommen muss, ruhig selber sagen!"

Bei Gericht. Richter: „Wie alt sind Sie?" — Alte Jungfer: „Ach, 's ist nicht der Rede wert!"

Beruhigende Erklärung. Gnädige Frau (plötzlich eintretend): „Was —?! Ein Soldat auf meinem Sopha und Sie auf seinem Schooß?" — Jette: „Ach Jotte doch, Jnädigste, er war so miede und ich habe mich auf seinen Schooß gesetzt, um das Sopha zu schonen!"

Aus einer Ansprache. „. . . Und so überreiche ich denn namens meines Vereins unserem teueren Brudervereín diesen Fahnennagel, mit dem Wunsche, dass er wachsen, blühen und gedeihen möge!"

Zeugnis und Empfehlung. Seit zwei Monaten litt meine Frau an großer Heiserkeit und Beschwerden beim Sprechen. Seitdem sie Ihr Mittel genommen hat, kann sie fast gar nicht mehr sprechen. Bitte, senden Sie umgehend noch zwei Flaschen.

Ihr dankbarer Alois Hinterhuber.

Fataler Druckfehler. Heute beging der Schneidermeister Duckdich mit seiner noch rüstigen Ehefrau das Fest der silbernen Jochzeit.

Ankündigung. Ich erlaube mir, das hochverehrte Publikum auf meine Menagerie, welche eine große Zahl der modernsten Tiere enthält, besonders aufmerksam zu machen. Schlupf, Menagerie-Besitzer.

Gelungene Verteidigung. Hausfrau (empört): „Ihr Grenadier will mich nicht in die Küche lassen." — Köchin: „Ja Madame, der ist vom letzten Fürstenbesuch her noch so an die Absperrung gewöhnt."

Was ist Pech? „Wenn man eine Frau hat, welche wie eine Köchin aussieht, aber doch nicht kochen kann."

Bedingungsweise. Bliemchen (beim Anblick einer häslichen Dame): „Gottschdrammbach! Da is doch meine Schwiegermudder, wenn se de falschen Zähne insetzt un sich ä bissel rasirt hat, ä wahrer Engel dergegen!"

Wörtlich genommen. A.: „Haben Sie Verletzungen nach dem Fall davongetragen?" — B.: „Davon getragen, nein, ich konnte gar nicht gehen."

Zweifelhaftes Kompliment. „Sie wollen nicht heiraten, Herr Doktor — — verachten Sie denn das weibliche Geschlecht so sehr?" — „Im Gegenteil, meine Gnädigste, ich habe allen Respekt davor!"

Liebenswürdig. Gast: „Herr Wirt, denken Sie, jetzt ist mir wieder der Paletot gestohlen worden — das ist ja unglaublich — das ist nun das dritte Mal hier bei Ihnen!" — Wirt: „Ja, da wäre es doch wohl richtiger, Sie kämen nicht wieder zu mir, Sie bringen ja mein Lokal ganz in Verruf!"

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Feb. 23, 1901

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Mit den
Milchwirtschaftlichen Forschungen,
bearbeitet von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.
Verantwortlicher Herausgeber:
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 8. | Berlin, 23. Februar 1901. | 11. Jahrg.

Inhalt:

Deutscher Milchwirtschaftlicher Verein.

(Schluss.)

Zur Frage der Ausbildung des Molkereipersonals hatte Herr Dr. Krüger-Hannover das Referat übernommen. Im Jahre 1898 habe der Milchwirtschaftl. Verein durch eine Kommission Grundsätze für die Ausbildung des Molkereipersonals ausarbeiten lassen, in denen namentlich festgelegt wurde, dass die Lehrzeit für Molkereibeflissene in beschränkten Betrieben ein Jahr, in Vollbetrieben zwei Jahre zu betragen habe. Die Lehrzeit sollte ferner im praktischen Betriebe und nicht in einer Molkereilehranstalt vor sich gehen. Am Ende der Lehrzeit sollte eine Abschlussprüfung vorgenommen werden, für welche die Kommission die Prüfungsgegenstände gleichfalls aufgestellt hatte. Die Prüfungskommission sollte bestehen aus Mitgliedern des provinzialen oder Landes-Genossenschaftsverbandes oder der Kammer und des betreffenden Molkereibeamten-Vereins. Die Kommission hielt es ferner für das Richtigste, wenn nach der Lehrlingszeit der Geprüfte erst einige Jahre in der Praxis tätig wäre und dann nach einer Molkereilehranstalt zur Absolvirung eines Lehrkursus ginge, dessen Dauer auf 6 Monate angegeben wurde, bezw. aber auch auf ein Jahr ausgedehnt werden konnte.

Diese Kommissionsbeschlüsse fanden bei der Generalversammlung des „Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins" allseitige Annahme, und es wurde beschlossen, dieselben sämmtlichen Landwirtschaftskammern zuzusenden und um Einführung derselben zu ersuchen. Auch der Verband der Vereine deutscher Molkerei-Beamten, -Besitzer und -Pächter wurde hierüber benachrichtigt und beschloss, dieselben sofort seinen Vereinen zur Einführung zu empfehlen. Sämmtliche Landwirtschaftskammern erklärten sich mit diesen Ausführungsbestimmungen einverstanden, nur die Kammer für den Regierungsbezirk Kassel stellte sich auf einen abweichenden Standpunkt, indem sie zum Schluss einer längeren schriftlichen Ausführung, welche in der Korrespondenz des „Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins" Nr. 60 vom Jahre 1900 im Wortlaut zum Abdruck gebracht ist, erklärte: „Die Lehrlingsausbildung könnte nur in ordentliche Bahnen gelenkt werden, wenn sie den Molkereiverwaltern aus der Hand genommen würde und in den Molkereilehranstalten vor sich ginge." Die Kasseler Entgegnung gab Anlass zu einer äußerst regen Debatte in der vorjährigen Ausschussitzung, und kam man aufgrund derselben einstimmig dazu, dass die Beschlüsse des „Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins" aufrecht zu erhalten seien. Anerkannt wurde dabei übrigens, dass das System der Molkereischule Fulda, auf welche jene Ausführungen der Kasseler Landwirtschaftskammer zurückzuführen waren, sich unter gewissen Verhältnissen wohl bewähren kann, dass es sich aber bei der Aufstellung der Ausbildungsprincipien seitens des „Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins" nicht um Ausnahmen, sondern nur um die Regel handeln könne.

Um einen Ueberblick zu gewinnen, ob und inwieweit diese Grundsätze in der Praxis Annahme gefunden haben, hat Referent an alle Molkereibeamten-Vereine, die eine maßgebende Stellung bei der Lehrlingsausbildung einnehmen, Fragebogen versandt, die sich auf die Dauer des Bestehens der Prüfungseinrichtung, über Lehrzeit, Zahl der geprüften Lehrlinge, Prüfungsbestimmungen und Beziehung zu Landwirtschaftskammern oder Genossenschaftsverbänden erstrecken. Im ganzen seien bisher 124 Lehrlinge geprüft, was im Verhältnis zur Mitgliederzahl der Vereine und der darauf gewandten Agitation ein sehr wenig befriedigendes Ergebnis sei. Einige Verbände haben in Anerkennung dessen, dass sie allein zu schwach sind, Anschluss an die maßgebenden milchwirtschaftlichen Verbände ihres Landes oder ihrer Provinz gesucht. Am weitesten sind in dieser Beziehung Brandenburg und Pommern gegangen, wo die Vorsteher der milchwirtschaftlichen Lehranstalten die Lehrlinge auf die einzelnen Molkereien verteilen und die Art der Unterweisung überwachen. Die Lehrzeit in den praktischen Betrieben dauert 22 Monate, worauf die Lehrlinge noch 2 Monate theoretisch ausgebildet werden und sich dann einer Prüfung zu unterziehen haben. Es haben sich hier die Beamtenvereine und die bestehenden Lehranstalten zu glücklichem Zusammenarbeiten vereinigt. Auch in Schleswig-Holstein und Mecklenburg ist ein derartiges Zusammenwirken geglückt und es ist dies Zusammenwirken auch für andere Landesteile Bedingung zu gedeihlichem Fortschreiten. Die Molkereibeamten-Vereine wollen in gewisser Richtung weiter gehen. Sie haben beim Milchwirtschaftlichen Verein folgenden Antrag eingebracht:

„In der Erwägung, dass im Molkereigewerbe gesetzliche Bestimmungen über einen Befähigungsnachweis des Molkereipersonals nicht bestehen, wird der Vorstand ersucht, direkt beim Reichstage und indirekt bei diesem durch Vermittelung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins dahin vorstellig zu werden, dass durch das Gesetz bestimmt wird, die Dauer der Lehrzeit im Molkerei-Gewerbe mindestens auf zwei Jahre zu bemessen, und dass der Lehrling nach Ablauf seiner Lehrzeit vor einer näher zu bezeichnenden Kommission eine Prüfung abzulegen hat."

Die Entstehung der vorliegenden Resolution, welche auf dem Verbandstage dieser Korporation zu Bremen beschlossen wurde, ist auf jeden Fall darauf zurückzuführen, dass man auch hier eingesehen hat, dass man allein nicht imstande ist, etwas Durchgreifendes zu erreichen.

Es sei aber zweifelhaft, ob die großen Schwierigkeiten einer

gesetzlichen Regelung dieser Frage sich in absehbarer Zeit werden überwinden lassen. Einstweilen wird sich durch die Durchführung der Grundsätze des Vereins viel erreichen lassen, namentlich wenn es gelingt, der übertriebenen Lehrlingsausbildung die Grundlage dadurch zu entziehen, dass statt der vielfach üblichen Pauschalbesoldung der Betriebsleiter bestimmte Summen für die Anstellung von Hilfskräften von den Molkereigenossenschaften ausgeworfen werden. Gelingt es, in dieser Beziehung Einfluss auf die Genossenschaften auszuüben, so fällt für die Betriebsleiter jeder Anreiz zu der beklagenswerten Lehrlingszüchtung fort.

Nachdem der Referent noch die Wichtigkeit besserer Ausbildung in der Käserei betont hat, empfiehlt er die Annahme folgenden Antrages:

„Es ist dringend notwendig, dass zur regelrechten Ausbildung des Molkereipersonals sich sämmtliche milchwirtschaftliche Organisationen eines Landes oder einer Provinz in gemeinsamer Arbeit vereinigen. Wünschenswert wäre es ferner, wenn bei dieser Ausbildung mehr als bisher der Käserei Rechnung getragen würde, und empfiehlt sich hierzu die Errichtung von Käsereischulen in Nord-, Mittel- und Westdeutschland nach dem Muster der bayerischen Schule zu Weiler. Es ist ferner zu erwägen, ob es nicht möglich ist, bei der Regierung vorstellig zu werden, dass sie eine zweijährige Lehrzeit für das Molkereigewerbe gesetzlich festlegt."

Direktor du Roi, Prenzlau, betont, dass durch das jetzige Zusammenwirken der Verbände und seiner Lehranstalt ein langjähriger Wunsch von ihm erfüllt sei. Während es früher an Kräften für die praktische Ausbildung des Personals fehlte und die Lehranstalt auch dafür eintreten musste, tragen jetzt die zahlreichen Molkereien allen Anforderungen nach dieser Richtung Rechnung, so dass praktische und theoretische Ausbildung entsprechend den Grundsätzen des Vereins getrennt werden können, was er übrigens schon vor der Aufstellung dieser Grundsätze durchgeführt habe. In seinem Wirkungsbereich habe sich das Zusammenwirken der Beamtenvereine und der öffentlichen Lehranstalten aufs beste bewährt; dies sei überall der wünschenswerte Weg, und er beantrage deshalb, die Generalversammlung möge als Grundsatz beschließen, dass die Ausbildung des Molkereipersonals überall unter Mitwirkung der Molkereibeamten-Vereine und der in Frage kommenden milchwirtschaftlichen Verbände und Korporationen nach einheitlichen Grundsätzen geregelt werde.

Nach dankenswerten Mitteilungen des Molkereikonsulenten für Bayern, Dr. Herz, München, über die Ausbildung des Käsereipersonals in Süddeutschland werden die Anträge Krüger und du Roi einstimmig angenommen.

Ueber die Ausbildung von Melk- und Wärterpersonal spricht Herr Oekonomierat Boysen, Hamburg, in sehr durchdachten Ausführungen und empfiehlt die Gründung von Bildungsstätten, wo nötig unter Statshilfe, und Nutzbarmachung der öffentlichen Domänen, um die Heranbildung eines guten und brauchbaren Melk- und Wärterpersonals zu sichern. Wir werden den Vortrag s. Z. zur Kenntnis der Leser bringen.

Herr Oekonomierat Herter, Charlottenburg, zieht der Errichtung solcher „Hochschulen" für Stallbedienstete die Heranziehung besserer Arbeiter in eigener Wirtschaft vor. Die Frage habe auch eine socialpolitische Seite. Wo versucht wurde, eigene geeignete Leute ebenso zu stellen, wie die Stallschweizer, die meist mit der Schweiz herzlich wenig zu tun hätten, wo man gewissermaßen den alten angesehenen Fachmann, den „Schäfer", für die Kuhpflege aufleben lasse, dem die Schafzucht früher ihr Gedeihen zum großen Teil zu verdanken gehabt habe, da sei auch der Erfolg nicht ausgeblieben. Er könne solches Vorgehen nur zur allgemeinen Nachachtung empfehlen.

Zum fünften Punkt der Tagesordnung führte der Vorsitzende, Herr Oekonomierat Plehn-Berlin über den

Stand der angeregten Tilgung der Eutertuberkulose

aus, dass der in der vorigen Generalversammlung beratene Gesetzentwurf betr. die Tilgung der Eutertuberkulose in Form einer Denkschrift dem Reichskanzler eingereicht sei. Die Veterinärkommission und das Reichsgesundheitsamt ständen auf demselben Standpunkte; es seien Beratungen über diese Frage im Landwirtschaftsministerium im Gange, und er hoffe, der nächsten Generalversammlung berichten zu können, dass die Angelegenheit im Sinne der vorjährigen Beschlüsse ihre Erledigung finden werde.

Zu diesem Punkt der Tagesordnung hat der Vorstand des Verbandes der Vereine deutscher Molkereibeamten und Pächter folgenden auf dessen letztem Verbandstage gefassten Beschluss zur Beratung eingebracht:

„Der Verbandstag hält die obligatorische Einführung des Erhitzens der Vollmilch, Magermilch und Buttermilch für ein das Molkereiwesen schwer schädigendes und dabei wenig erfolgreiches Mittel zur Tilgung der Maul- und Klauenseuche und der Tuberkulose. Er ist der Meinung, dass die Ausmerzung tuberkulöser Tiere für die einzig Erfolg versprechende Maßregel zu betrachten ist und hält die Möglichkeit nicht für ausgeschlossen, dass besonders für Milch die Anwendung schwacher Säuren eine Uebertragung der Tuberkulose bei der Fütterung verhindert."

Gegen diesen Antrag begründen Dr. Herz, Oekonomierat Boysen und Direktor du Roi eingehenden Widerspruch.

Oekonomierat Boysen weist darauf hin, dass dieser Antrag mit den vorjährigen Beschlüssen des Vereins in allen Stücken im Widerspruch stehe und deshalb unannehmbar sei.

Oekonomierat Plehn-Berlin und Prof. Vieth-Hameln betonen, dass der Schlusssatz des Antrages, es werde durch Anwendung schwacher Säuren die Milch für die Tuberkulosegefahr unschädlich gemacht werden können, nicht nur von der Wissenschaft, sondern auch in der Praxis endgiltig widerlegt worden sei. Diese Frage sei in den Landwirtschaftlichen Zeitungen und in der Fachpresse zum Ueberfluss behandelt worden und könne hier nicht mehr zum Gegenstand von Verhandlungen gemacht werden.

Direktor du Roi-Prenzlau: Dass die Milchrückstände einen sehr wirksamen Träger von Seuchen- und anderen Krankheitskeimen bilden und dass durch ihre Abtötung ein sehr erheblicher Weg der Weiterverbreitung von Krankheiten, namentlich der Tuberkulose gesperrt werde, sei auch in den Kreisen der Landwirte heute so allgemein anerkannt, dass neben anderen Landwirtschaftskammern sich auch die für Brandenburg für Zwangsabtötung der Milch bezw. ihrer Rückstände im eigenen Interesse der Landwirtschaft ausgesprochen habe, nachdem in Brandenburg viele Landwirte mit der freiwilligen Abtötung der Milchrückstände die besten Erfahrungen gemacht hatten. Die behauptete wirtschaftliche Schädigung durch Zwangspasteurisirung bestehe nur in der Einbildung, seitdem die neuzeitlichen Milcherhitzer mit Wärmerückgewinnung die Erhitzung auf 100° C. ohne nennenswerte Mehrkosten gestatten und neuerdings auch tadellose Käse aus erhitzter Milch gewonnen werden können. Die Vorteile des Verfahrens liegen bei Vollmilcherhitzung nicht nur in der Beseitigung der Seuchengefahr, sondern mehr noch in der Gewinnung von allerfeinster Butter auch in solchen Betrieben, wo ungünstige Futterverhältnisse obwalten.

Prof. Vieth-Hameln: Bei Einführung der Zwangspasteurisirung müsse vom Standpunkt der ausgleichenden Gerechtigkeit gefordert werden, dass sämmtliche Molkereibetriebe, nicht nur die Genossenschaftsmolkereien, unter den Kochzwang fallen. Ferner trage die Bestimmung, dass die Erhitzung bis auf 100° C. getrieben werden solle, nicht dem wirklichen Bedürfnisse Rechnung. Der erforderliche Wärmegrad sei 85° C. und wenn man, um alle Sicherheit zu bieten, 90° C. vorschreibe, sei allen berechtigten Anforderungen genügt. 100° C., die in offenen Apparaten nicht erreichbar seien, fordere man aus rein konventionellen Gründen, weil zufällig das Wasser bei diesem Wärmegrad siede und herkömmlich der Bequemlichkeit halber Siedehitze gefordert werde. Für die Molkereien sei die Bestimmung, 100° C. einzuhalten, aber höchst lästig, sie sei auch nicht überall durchführbar und deshalb zugunsten der Vorschrift von 85° C., höchstens 90° C. zu bekämpfen.

Prof. Weigmann-Kiel: Bei den Kieler Versuchen mit den gebräuchlichen Pasteurisirapparaten habe er ausdrücklich ins Auge gefasst, welche Höchsttemperatur für die Beseitigung der Krankheitskeime geboten sei und habe 85° C. für die praktischen Zwecke ausreichend gefunden. Zwar die Sporen der Bakterien würden bei diesen Wärmegraden nicht zerstört, ebensowenig sei dies aber bei 100° C. zu erreichen. Dieser Forderung nun, die Krankheitskeime und sonstigen vegetativen Keime der Bakterien abzutöten, genügen sämmtliche gebräuchliche Pasteurisirapparate, auch die einfachsten schon bei augenblicklicher Einwirkung einer Wärme von 85° C. Da man damit auskomme, sei jede weitergehende Forderung abzulehnen.

Herr Molkerei-Instruktor Frahm-Elmshorn macht darauf aufmerksam, dass jene städtischen Genossenschafts-Molkereien, die einen Teil ihrer Magermilch an die Kundschaft absetzen, bei Kochzwang ihren Konkurrenten gegenüber in Nachteil geraten würden, wenn diese Privatmolkereien nicht auch diesem Zwang unterstellt würden. Er bitte deshalb um Annahme des Antrags der Molkereibeamten-Vereine.

Oekonomierat Boysen, Hamburg, verliest den vorjährigen Beschluss des Vereins, wonach alle Molkereien dem Pasteurisirungszwang zu unterwerfen seien. Die Ausführungen des Herrn Frahm seien deshalb hinfällig.

Direktor du Roi befürwortet, wenn man schon von der Erhitzung auf 100° C. absehen wolle, der Sicherheit wegen 90° C. vorzuschreiben, weil im praktischen Betriebe doch Temperaturschwankungen nicht zu vermeiden wären.

Prof. Weigmann empfiehlt, um Temperaturschwankungen im praktischen Betrieb zu verhüten, alle Pasteurisirapparate mit Wärmeregulatoren auszustatten.

Der Antrag der Molkereibeamten-Vereine wird abgelehnt und die Versammlung darauf geschlossen.

Dänemarks auswärtiger Butterhandel im Jahr 1899/1900.

Die Weltstellung, die Dänemarks Milchwirtschaft im Buttereibetrieb sich errungen hat, muss bei jedem milchwirtschaftlichen Fachmann die lebhafteste Teilnahme an allen Vorgängen erwecken, die im Weltverkehr mit dänischer Butter sich vollziehn. Darum werden folgende Angaben über des Landes Butter-Ein- und Ausfuhr im Jahr 1899/1900, verglichen mit einigen Vorjahren, willkommen sein, die einem in der Mälkeri-Tid. wiedergegebnen Aufsatz von B. Böggild, dem statlichen Molkereianwalt Dänemarks entnommen sind.

Buttereinfuhr in Pfund (= 0,5 kg).

Einfuhrland	Jahrgang vom 1. Oktober bis 30. September			
	1896/97	1897,98	1898/99	1899/1900
Schweden	17 150 066	17 201 922	16 752 853	16 521 018
Russland	14 025 856	14 860 175	15 170 051	22 318 692
Deutschland . . .	1 999 255	1 076 188	980 733	1 113 357
Amerika	1 945 949	487 476	921 711	44 750
England	360 494	448 160	345 570	280 773
Andre Länder . .	299 612	29.727	118.913	33 242
Zusammen	35 781 232	34 103 648	34 289 831	40 311 832

Die Einfuhr besteht zumteil, wie die meiste von Schweden und Russland, aus Durchgangsware, zumteil, wie die meiste der übrigen Länder, aus minderwertiger Ware, gleich massenhaft im Land erzeugter oder eingeführter Margarine, bestimmt, anstelle der ausgeführten bessern und teurern Butter den Bedarf des eignen Lands zu decken.

Butterausfuhr in Pfund.

Ausfuhrland	Jahrgang vom 1. Oktober bis 30. September			
	1896/97	1897/98	1898/99	1899/1900
England	124 050 068	139 557 161	140 894 253	144 611 129
Deutschland . . .	2 877 679	2 778 517	2 811 887	3 860 510
Schweden	692 191	355 366	295 198	398 720
Norwegen	44 154	40 853	18 779	19 080
Niederland . . .	94 591	91 746	28 938	2 401
Belgien	33 806	43 109	68 760	50 528
Spanien	67 658	—	—	31 640
Frankreich	18 048	10 188	3 553	2 873
Amerika	4 387	24 129	2 470	24 338
Ostasien	—	64 310	147 046	133 016
Andre Länder . .	198 279	92 639	98 050	158 489
Zusammen	128 080 861	143 058 018	144 368 934	149 292 724
ab Einfuhr	35 781 232	34 103 648	34 289 831	40 311 832
Ueberschuss-Ausfuhr	92 299 629	108 954 370	110 079 103	108 980 892

Von der ausgeführten Butter waren i. J. 1899/1900 dänischen Ursprungs 121 560 457 Pfd., fremder Herkunft 27 732 267 Pfd., von der eingeführten Butter verblieben also in Dänemark 40 311 832 — 27 732 267 = 12 579 565 Pfd.

Die Ueberschuss-Ausfuhr der frühern 8 Jahre war

1888/89	51 713 145 Pfd.	1892/93	71 778 260 Pfd.
1889/90	65 493 267 „	1893/94	82 748 378 „
1890/91	70 554 716 „	1894/95	79 995 168 „
1891/92	65 054 580 „	1895/96	90 267 108 „

Die Ueberschuss-Ausfuhr hat sich also in den zehn Jahren von 1888/89 bis 1897/98 bei einem Zuwachs von 57 421 225 Pfd. mehr als verdoppelt, scheint aber in den letzten drei Jahren nach weiterm Wachstum zu einem Stillstand gekommen zu sein.

Wenn schon nur einen kleinen Bruchteil der gesammten ausgeführten Buttermenge, so doch eine an sich recht erhebliche Größe macht die in Blechdosen verpackte Butter aus. Die Ausfuhr davon betrug auf Millionen Pfund abgerundet:

nach	1895/96	1896/97	1897/98	1898/99	1899/1900
England	1,345	1,259	1,382	1,101	1,557
Deutschland	1,976	2,092	1,947	2,235	1,941
Andern Ländern	0,815	0,252	0,208	0,238	0,221
zusammen	4,136	3,603	3,537	3,574	3,719

Dieser Nachweis legt die Frage nahe, warum die ungefähr 2 mill. Pfd. nach Deutschland eingeführte Dosenbutter, im Wert von etwa ebenso viel Mark, nicht in Deutschland selbst hergestellt werden.

Von der 149,292 mill. Pfd. betragenden Gesammtausfuhr des Jahrs 1899/1900 gingen allein nach England 144,611 mill. Pfd. gleich 96,9 Proc. Die Verschiffung dieser Menge verteilte sich auf die verschiednen Häfen Dänemarks wie folgt

Kopenhagen	66,110 mill. Pfd.	= 45,2	v. H.
Esbjerg	42,825 „ „	= 29,6	„
Odense	10,240 „ „	= 7,1	„
Aarhus	8,419 „ „	= 5,8	„
Randers	3,988 „ „	= 2,8	„
Aalborg	3,599 „ „	= 2,5	„
	zusammen	93,0	v. H.

Die übrigen 7 v. H. verteilen sich auf 6 andere Häfen.

Bringt man die Ueberschuss-Ausfuhr des Jahrs 1899/1900 (= 108 980 892 Pfd.) in Beziehung zum Flächenumfang und zur Bevölkrung Dänemarks, so ergeben sich, bei einem Umfang von 38 279 qkm der inbetracht kommenden Gebiete, Jütland und die östlich davon belegnen Inseln, mit einer Bevölkrung von etwa 2,2 mill. Einwohnern, eine durchschnittliche Ueberschuss-Ausfuhr des Jahrs auf 1 qkm von rund 2850 Pfd., und auf 1 Einwohner von rund 50 Pfd.

Weitre Betrachtungen an diese Zahlen zu knüpfen, weitre Schlüsse daraus herzuleiten, darf dem nachdenkenden Leser überlassen bleiben.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Preis-Ausschreiben der D. L.-G. über eine Hauptprüfung von kleinen Pasteurisirapparaten für Milch im Jahre 1902. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft schreibt für das Jahr 1902 eine Einladung zur Hauptprüfung kleiner Milchpasteurisirapparate aus:

1. Aufgabe. Es sollen in einer Hauptprüfung im Jahre 1902 Pasteurisirapparate (Milcherhitzungsgeräte bis 500 kg Stundenleistung) geprüft werden. Zweck des Geräts soll sein, die Erhitzung der Milch auf mindestens 90 ° C. zu bewirken, mit der Möglichkeit einer Steigerung bis auf 100° C.

2. Anmeldung, Ausstellung und Prüfung. Die Geräte müssen unter den allgemeinen Bedingungen der geltenden Schauordnung bis zum 28. Februar 1902 angemeldet werden. Sie müssen auf der 16. Wanderausstellung in Mannheim 1902 ausgestellt werden. Die Prüfung (Arbeitsversuche) wird zu einer, von der Gesellschaft noch festzusetzenden Zeit stattfinden.

3. Ausführung der Prüfung. Durch die Prüfung soll festgestellt werden, ob und in welchem Maße die Milch durch die Erhitzung auf die vorgeschriebenen Wärmegrade Aenderungen erlitten hat inbezug auf 1. den Geschmack, 2. den Geruch, 3. das Aussehen.

Es soll ferner ermittelt werden: 1. die Stundenleistung des Geräts in kg; 2. die Leichtigkeit und Vollkommenheit der Reinigung und Lüftung und 3. ob insbesondere die Heizfläche zwecks Reinigung leicht zugänglich sei.

Es soll die Prüfung ergeben: 1. die während der Arbeit erreichten Wärmegrade; 2. die Temperatur der austretenden Milch; 3. den Verbrauch an Heizmaterial; 4. die Anzahl der zur Bedienung erforderlichen Personen; 5. den Arbeitsaufwand für die Reinigung des Geräts und seine Zusammenstellung zum Betrieb; 6. die Kosten des Betriebes.

Bei der Beurteilung der Apparate wird zu berücksichtigen sein: a) die Bauart, die Ausführung und die mutmaßliche Haltbarkeit; b) das zur Verwendung gelangte Material; c) die Preiswürdigkeit.

Es bleibt dem Ermessen der Richter anheimgestellt, die zu prüfenden Apparate nach dem Arbeitsversuche zu Dauerprüfungen zurückzustellen. Die Arbeitsversuche und Dauerprüfungen werden, soweit erforderlich, unter Aufsicht eines Vertreters der D. L.-G. abgehalten.

4. Preise und Urteil. Zur Bildung von Preisen stehen den Richtern 800 Mk. zur Verfügung. Für die Verteilung der Preise sind die allgemeinen Bestimmungen der Schauordnung maßgebend. Die Bekanntmachungen über die Erlangung von Preisen durch die Bewerber dürfen nur unter Beobachtung der Vorschriften der geltenden Schauordnung erfolgen. Als Grundlage für die Beurteilung der Apparate ist das Punktsystem anzuwenden.

5. Veröffentlichung. Ueber die Prüfung wird ein Bericht im Jahrbuch der Gesellschaft veröffentlicht werden.

Krieg bis aufs Messer, so lautet die Parole in einem zwischen den berliner Großmolkereien Bolle und Schweizerhof ausgebrochenen Konkurrenzkampf. Die Meierei Bolle erhöhte im Oktober infolge der gesteigerten Milcheinkaufspreise den Verkaufspreis der Milch um 2 Pf., während der Schweizerhof an dem Preise von 18 Pf. festhielt und begreiflicherweise der Molkerei Bolle großen Abbruch that.

Wie wir kürzlich berichteten, hat jetzt auch die Bolle'sche Meierei den Milchpreis wieder auf 18 Pf. herabgesetzt, gleichzeitig aber beschlossen, die neue Konkurrenz zu erdrücken. Sie läßt jetzt vor jedem Verkaufswagen der Schweizerhofmolkerei einen Wagen vorauffahren, von dem die Milch zu 16 Pf. das Liter (wie ein Flugblatt der Zeitner'schen Molkerei besagt, sogar zu 14 und zu 12 Pf.) verkauft wird. Natürlich wird die junge Schweizerhofmolkerei diesen Kampf nicht lange aushalten können.

Die berliner Milchcentrale der märkischen Milchproducenten, welche auch die Errichtung einer Großmolkerei plant, wird hieraus

einen Vorgeschmack der Dinge erhalten, die ihrer in einem Konkurrenzkampf gegen Herrn Kommerzienrat Bolle warten.

Zum Milchkrieg in München. „Die Genossenschaft vereinigter Milchproducenten scheint einen letzten, verzweifelten Versuch zu machen, die Oberhand in dem noch immer herrschenden Milchkrieg zu gewinnen. Nachdem es ihr, trotz zahlreicher Geldopfer und vieler Anstrengungen, Ankauf und Errichtung von Verkaufsläden, in denen die Milch zu Schleuderpreisen abgesetzt wurde, nicht gelungen ist, festen Fuß zu fassen, die Milchgeschäfte zu unterdrücken oder zu vernichten, richtet sie nun ihre Angriffe gegen die größeren Milchgeschäfte Münchens. Bis jetzt spielte sich der Kampf hauptsächlich in den Vorstädten ab, wenn auch ohne Erfolg für die Genossenschaft; jetzt versucht diese, die Geschäfte im Centrum der Stadt zu Boden zu drücken. In einem Cirkular der Genossenschaft der vereinigten Milchproducenten an die größeren Anstalten, Hoteliers, Cafetiers rc. bietet sie die Milch zu 12 Pf., Kaffeerahm zu 50 Pf. und Doppelrahm zu 60 Pf. für das Liter (letzterer zur Hälfte des bisherigen Verkaufspreises) an."

Die „Münchener Neuesten Nachrichten" schreiben dazu: „Wir gestatten uns die Frage aufzuwerfen, wie sich diese abnorm billigen Verkaufspreise mit den seinerzeit unter so großem Lamento bezeichneten Produktionskosten von 13 Pf. für das Liter loco Stallin Einklang bringen lassen! Alle diese Preisunterbietungen verfolgen einzig und allein nur den Zweck, die Milchabnehmer durch die verlockend niedrigen Preise zu ködern, um später, wenn die Genossenschaft einmal die Macht in Händen hätte, die Preise nach Willkür zu diktiren. Dass diese Preise die Normalpreise übersteigen müssen, unterliegt keinem Zweifel mehr. Trotz aller gegenseitigen Behauptungen müssen wir das Publikum immer wieder darauf aufmerksam machen, dass diese anormalen Preise natürlich höhere Verkaufspreise werden zur Folge haben müssen. Heute besteht hierzu mehr denn je die Notwendigkeit für die Genossenschaft, denn unseres Wissens dürften deren Schulden 200 000 M. weit übersteigen, nachdem sie selbst ihre Passiva Anfang November vorigen Jahres bereits mit 134 000 M. angeben musste."

Bei Inanspruchnahme eines deutschen Konsuls zur Vermittelung der Einfuhr russischer Butter hat eine stettiner Firma eine deutliche Ablehnung erfahren.

Die stettiner Firma hatte sich nach der „Ostseeztg." an das deutsche Konsulat in Moskau gewandt mit der höflichen Bitte, ihr doch Butterexporteure namhaft zu machen. Darauf erhielt sie auf einem Oktavbogen in ziemlich nachlässiger Handschrift wörtlich das folgende Schreiben:

„Auf die Eingabe vom 14. d. Mts. erwidere ich Ihnen, dass ich nicht in der Lage bin, Ihnen die gewünschte Auskunft zu erteilen, da es nicht Sache des kaiserlichen Konsulats ist, den russischen Export in Artikeln zu befördern, die, wie Butter, auch im Inlande in großen Mengen erzeugt werden. Der kaiserliche Konsul. (gez.) v. Humboldt."

Die stettiner Firma versichert, sie sei über diese Antwort eines Vertreters deutscher Interessen um so verblüffter gewesen, als ihr von jedem anderen Konsulat, an das sie sich mit einer ähnlichen Bitte gewandt habe, in liebenswürdiger Weise Auskunft erteilt worden sei.

Personalien. Der Begründer der Hartmann'schen Milchkuranstalt in Berlin, der königl. Oekonomierat Dr. Samuel Hartmann hier, ist am 17. d. im 62. Lebensjahre infolge Herzschlags gestorben. Der Hingeschiedene hat sich um die Verbesserung der Milchversorgung Berlins sehr verdient gemacht. Er war einer der ersten, wenn nicht der erste, der die Versorgung mit einwandfreier Kindermilch aufnahm. Seine Anstalt, obschon an sich ungünstig gelegen, ist auf dem Gebiet der Kindermilchversorgung vielfach vorbildlich gewesen.

Schweden.

* **Eine neue Melkmaschine** hat H. E. Nordgren, Lilla Månstorp bei Ovie, sich patentiren lassen. Die Maschine gehört zu denjenigen, die nicht durch Absaugung, sondern durch einen die melkende Hand nachahmenden Druck wirken. Der Druck wird ausgeübt durch eine in einem Metallcylinder gelagerte Rohrschlange von weichem Kautschuk, die durch eine hineingedrückte und wieder zurückgezogene Flüssigkeit abwechselnd ausgedehnt und mithilfe einer unter der Schlange befindlichen Spiralfeder wieder verengert wird. Die eigenartigen Teile der Maschine sind in Ugeskr. f. Landm., Kopenhagen, ausführlich beschrieben und abgebildet.

Finland.

* **Eisrahmbeförderung auf der Eisenbahn.** Seit einigen Jahren hat, auf Veranlassung des Großhändlers A. H. Borgström, eine Mehrzahl von Molkereien sich zusammengeschlossen, um ihren Rahm in gefrornem Zustand nach einer Sammelstelle in Hangö zu schicken, wo er gemeinsam verbuttert wird. Zu Unterstützung dieser nützlichen Neuerung ist der Frachtsatz für derartigen Eisrahm auf den finnischen Statsbahnen um 25 v. H. ermäßigt und dessen Beförderung in Kühlwagen angeordnet worden. Nord. Mejeri-Tidn.

Belgien.

* **Eine Anstalt zu Förderung des Landesmolkereiwesens** soll auf Beschluss der Statsregirung in kurzem errichtet und der landw. Lehranstalt zu Gembloers angeschlossen werden. Die Einzelheiten der Einrichtung sind zurzeit noch nicht bekannt gegeben.

Belg. Melkerijbl.

Neuseeland.

* **Die Butter- und Käseausfuhr der Kolonie** betrug jährlich, das Jahr begonnen am 30. Juni:

im Jahr	Butter Menge cwts.	Butter Wert £	Käse Menge cwts.	Käse Wert £
1895/96	61 945 = 100	250 885 = 100	67 262 = 100	121 993 = 100
1896/97	88 683 = 126,7	357 187 = 142,4	78 384 = 116,5	151 298 = 124,0
1897/98	97 727 = 139,7	404 049 = 160,0	69 833 = 103,8	136 146 = 111,6
1898/99	109 388 = 156,4	451 269 = 179,5	62 214 = 92,5	127 209 = 104,9
1899/1900	161 206 = 230,5	693 666 = 276,5	103 257 = 153,5	224 238 = 183,8

Besonders bemerkenswert ist in diesen Ergebnissen die fortgesetzte Vermehrung der Butter- gegenüber der schwankenden Vermehrung der Käseausfuhr, die hohe Zunahme bei Butter und bei Käse im letzten Jahr, und der Umstand, dass bei beiden die Steigrung des Werts, also der Warengüte, größer war, als diejenige der Menge.

Im letzten Jahr entfielen von der Butterausfuhr 84,4 Proc. auf die nördliche, von der Käseausfuhr mehr als die Hälfte auf die südliche Insel. New. Seal. Trade Rev.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Nicht ausrahmende entkeimte Milch** will Gaulin in der Weise hergestellt haben, dass er die auf 100/105° C. erhitzte Milch einem Druck von 250 Atm. aussetzte; auf diese Weise würden die Milchkügelchen gleichsam zerpulvert. Lindet, der eine Flasche solcher Milch am 23. Januar d. J. der Société Nationale d'Agriculture de France vorführte, bestättigte, dass darin der Durchmesser der Milchkügelchen — gewöhnlich = 0,0016/0,01 mm — kleiner als 0,001 mm geworden sei. Milchkügelchen aber von solcher Kleinheit rahmen, wie aus dem Fettgehalt der Magermilch bekannt ist, nicht mehr aus.

Journ. d'Agr. prat.

* **Dr. Poels Verfahren zu Bekämpfung der Kälberseuche.** Der Vorstand der friesischen Landwirtschaftsgesellschaft empfiehlt, aufgrund vielseitiger während der letzten Jahre erzielter günstiger Erfolge, die von einem Dr. Poels gegebnen Vorschriften zu Bekämpfung des seuchenhaften Kälbersterbens zu allgemeiner Befolgung. Die Vorschriften sind:

A. Maßregeln vor der Abkalbung.

1. Binde den Schwanz der Kuh mit einer Schnur, die von dessen Büschel nach einem um den Hals gelegten Strick gezogen wird, so, dass er längs der Flanke liege.
2. Reinige vor Oeffnung der Wasserblase das Hinterteil, insbesondre den Wurf, und das Euter der Kuh sorgfältig mittels eines in eine 3 v. H. Kreolinlösung (10 Esslöffel Kreolin auf 5 l Wasser) getauchten Schwamms.
3. Spüle die Scheide mit einer besonders dazu angefertigten Spritze aus mit einer Lösung von 1 g Sublimat in 5 l Wasser (Vorsicht; Sublimat sehr giftig!).
4. Säubere den Wurf mit einer eigens dazu bestimmten Bürste ebenfalls mit der Sublimatlösung.
5. Beseitige etwa erfolgende Darmentleerungen und reinige davon verunreinigte Körperstellen unter Anwendung der Kreolinlösung.
6. Sorge insbesondre dafür, dass weder die Eihäute noch das Kalb mit den Darmentleerungen verunreinigt werden.

B. Maßregeln während und nach der Kalbung.

7. Bette die Kuh auf saubres Stroh und fange das Kalb auf sauberm Leintuch auf.
8. Unterbinde den Nabelstrang mit einem zuvor bebrühten oder in eine der unter 3 und 4 genannten Flüssigkeiten getauchten Faden möglichst dicht am Leib und schneide ihn kurz vor der Unterbindungsstelle ab.
9. Befeuchte den zurückgebliebnen Stumpf des Nabelstrangs mit einer Lösung von 5 g Uebermangansaurem Kali in 1/10 l warmem Wasser.
10. Reinige das Kalb von anhaftendem Schleim, insbesondre um Maul und Nase.
11. Lege dem Kalb einen dicht geflochtnen Maulkorb an, der während der ersten 6 oder 7 Tage nur während der Tränkung abgenommen werde.

12. Bringe das Kalb in einen reinen, mäßig warmen, zugfreien und ruhigen Stall.
13. Milk aus allen Zitzen der Kuh einige Strahlen der ersten Milch hinweg und darauf in eine reine Flasche $^1/_2$ l der nächsten Milch; gib davon dem Kalb und wiederhole die Gabe nach einer halben oder ganzen Stunde.
14. Der Milchbedarf des Kalbs, immer von der eignen Mutter zu decken, ist während der ersten 24 Stunden auf $^3/_4$ bis 1 l, am zweiten Tag auf $1^1/_2$, am dritten auf $2^1/_2$, am vierten auf 3, am fünften auf $3^1/_2$, am sechsten auf 4 l zu bemessen.

Die über den sechsten Tag hinausgehende Behandlung glaubt Dr. P. dem Ermessen einsichtiger, erfahrener und sorgsamer Züchter überlassen zu dürfen. Friesch Weekbl., Leeuwarden, 1901, Nr. 59.

Untersuchungen über den Einfluss des Knetens auf den Wassergehalt der Butter hat Johs. Siedel, Vorsteher der Milchwirtschaftl. Centralstelle für Mecklenburg-Schwerin angestellt, über die er im Jahresbericht für 1900 folgendes berichtet: Bei Versuchen, durch welche der Einfluss des Salzens der Butter in verschieden feuchtem Zustande auf deren Beschaffenheit festgestellt werden sollte, trat die auffallende Erscheinung zutage, dass meistenteils Butter, welche längere Zeit geknetet worden war, einen größeren Feuchtigkeitsgrad aufwies als dieselbe Butter, welche weniger lange geknetet worden war und daher doch eigentlich feuchter sein musste. Um diese Erscheinung aufzuklären, wurden verschiedene Versuche angestellt.

Das Kneten der Butter geschah auf einem sog. Rotirbutterkneter mit einer Walze von der allgemein üblichen Form und wurde selbstverständlich besonders sorgfältig darauf geachtet, dass die Buttermilch gut ablaufen konnte. Zur Untersuchungsprobe wurden mit aller Sorgfalt an den verschiedensten Stellen der auf dem Kneter ausgebreitet liegenden Butter kleine Stückchen entnommen und zwar einmal, nachdem die Butter solange geknetet worden war, dass sie mäßig feucht erschien, und zum andern Male, nachdem dieselbe Butter noch solange weiter geknetet worden war, dass sie überarbeitet und trocken aussah. Aus der großen Reihe von Untersuchungen seien hier nur nachstehende herausgegriffen:

	Wassergehalt der vermeintlich feuchten Butter	Wassergehalt der vermeintlich trockenen Butter
26. August 1899	13,85 v. Hdt.	14,85 v. Hdt.
30. Juli 1900	14,26 „ „	15,06 „ „
26. August 1900	13,85 „ „	14,85 „ „
8. December 1900	15,10 „ „	15,61 „ „

Wurde dagegen so verfahren, dass, nachdem die Butter mäßig geknetet war, von derselben ein Teil im Eisschrank aufbewahrt und erst dann wieder geknetet wurde, nachdem sie erhärtet war, oder am folgenden Tage, so traf die sonst stets gemachte Beobachtung ein, dass diese Butter durch das Kneten im harten Zustande trockener wurde, während die andere, auf dem Kneter liegen gebliebene und nach Entnahme der ersten Probe weiter geknetete Butter sich feuchter zeigte als die erste Probe und die jener zweiten Hälfte, wie aus nachstehenden Zahlen hervorgeht.

	Wassergehalt der mäßig gekneteten, vermeintlich feuchten Butter.	Wassergehalt der ununterbrochen weiter gekneteten, vermeintlich trockeneren Butter.	Wassergehalt der nach voraufgegangener Abkühlung erst weiter gekneteten Butter.
1)	15,57 u. 15,54 v. Hdt.	15,83 u. 16,31 v. Hdt.	14,78 u. 14,82 v. Hdt.
2)	14,94 u. 15,01 „ „	15,65 u. 15,77 „ „	14,37 u. 14,41 „ „

Dass die widersinnig erscheinende Tatsache sich nicht durch Fehler in dem Untersuchungsverfahren erklären ließ, wurde dadurch bewiesen, dass wenn dieselbe Butter nach verschiedenen Verfahren untersucht wurde, doch stets dasselbe Ergebnis zutage kam; ebenso wenn dieselbe Probe an verschiedenen Stellen von verschiedenen Fachleuten untersucht worden war.

Die Ursache musste demnach im Verfahren des Knetens selbst liegen.

Wenn beim Kneten die auf dem Knettisch haftende Buttermilch durch Herunterstreichen entfernt wurde, nachdem die Butter aufgerollt war, und diese erst nach diesem Herunterstreichen wieder auf den Kneter gelegt wurde, war der Wassergehalt der länger gekneteten Butter nur wenig höher als der nicht so lange gekneteten Probe und wenn gar im Kleinen die Butter auf schiefgehaltenem Brett mit einem Holzspatel weiter geknetet wurde, die austretenden Feuchtigkeitstropfen aber sorgfältig mit Löschpapier aufgetupft wurden, dann war die so behandelte Butter tatsächlich trockener als die weniger lange geknetete Probe.

Dass die längere Zeit geknetete Butter tatsächlich mehr Feuchtigkeit als die kürzere Zeit geknetete Butter enthält, erklärt sich demnach dadurch, dass die Butter von einem gewissen Zeitpunkte während des Knetens an die auf dem Knettisch und an der Walze haftende Feuchtigkeit aufnimmt und so wieder feuchter wird. Der Zeitpunkt wird mit einem bestimmten Weichheitsgrade beginnen, welchen die Butter durch das Kneten bekommt. Da sich auf einem Kneter von 120 cm Durchmesser leicht bis zu 350 cc³ Wasser bezw. Buttermilch halten, wenn man diese Menge vorsichtig auf dem eben mit einem Tuche abgetrockneten Knettisch und Knetwalze ausgießt, der Kneter, wie man jederzeit beobachten kann, bei längerem Kneten ganz trocken wird, weicher Butter sich leicht ziemliche Wassermengen einkneten lassen, endlich auf einem Kneter von 120 cm Durchmesser annähernd 15 kg Butter geknetet werden, so wird es Einem begreiflich, dass die länger geknetete Butter ganz wesentlich feuchter werden kann, denn jene 350 cc³ Wasser genügen, die angegebene Menge Butter um mehr als mit 2 Hundertteilen Wasser anzureichern. Die länger geknetete Butter enthält das Wasser allerdings in feinerer Verteilung als die weniger lange geknetete Butter, deren größere Feuchtigkeitstropfen den Anschein erwecken, dass die Butter feuchter sei. Die Tatsache tritt, wie obige Angaben beweisen, sowohl zu Zeiten, wenn die Butter weich, als auch, wenn die Butter hart ist, ein. Für die Praxis ergiebt sich daraus recht deutlich, wie wichtig es ist, die Butter nie in weichem Zustande zu kneten, denn durch Nichtbeachtung dieser alten, allbekannten Regel leidet die Butter nicht nur, sondern es wird gerade das Gegenteil von dem erreicht, was bezweckt wird.

Dass bei der Probenahme für die Wasserbestimmung in Butter mit ganz besonderer Vorsicht verfahren werden muss, beweisen endlich folgende Zahlen.

Aus einem zur Butterprüfung gesandten 3 kg schweren Butterballen wurden an 6 verschiedenen Stellen Butterstücke herausgestochen und auf Wassergehalt untersucht. Die Untersuchung ergab bei diesen 6 Proben folgenden Wassergehalt:

1. 10,29 v. Hdt.
2. 10,41 „ „
3. 10,51 „ „
4. 10,53 „ „
5. 10,53 „ „
6. 10,84 „ „

Ein Unterschied bis zu 0,55 v. Hdt.

Sprechsal.

Unter der Ueberschrift „Umtriebe gegen die neue berliner Butternotirung“ wurde ich wegen eines Schreibens an unsere Verbandsmolkereien in Mecklenburg, in Nr. 6 Ihres Blattes von einem Anonymus in einer Weise angegriffen, die sich selber richtet.

Mein Schreiben bezweckte lediglich: Die Molkereien aufmerksam zu machen, sich den Vorteil, den sie aus der augenblicklichen Geschäftslage ziehen konnten, nicht entgehen zu lassen. Dass mir hierbei die Bemerkung entschlüpft ist: „Der Weg der „Ueberpreise“, nicht der „Unterpreise“, wie Sie druckten, sei beschritten, ist doch nichts Unrechtes, oder kann etwa Jemand behaupten, dass dies beim Preise von 2 Mk. unter Höchster nicht der Fall ist?

Dass der Verfasser jenes Artikels sich gemüßigt fühlt, mich anzugreifen, beweist mir, dass mein Schreiben nicht ohne Nutzen gewesen. — Das Urteil über die Art und Weise seines Angriffs überlasse ich getrost verständigen Menschen.

Ich kann über die letzten berliner Offerten, welche ich gesehen, meine Befriedigung aussprechen und habe momentan keine Veranlassung zu Mitteilungen an die Molkereien.

Was meine Stellungnahme zur neuen berliner Notirung anbelangt, bekenne ich offen, dass ich die Tendenz derselben mit großer Freude begrüßt habe, und ihr den besten Erfolg für die Zukunft wünsche.

Ich habe nämlich noch nie einen Ton gegen die neue Notirung gesprochen, wer das Gegenteil behauptet, sagt die Unwahrheit; man kann aber ein Anhänger derselben sein und braucht sich wegen dieser Anhängerschaft dennoch nicht schlafen zu legen. Man würde damit den Standpunkt eines bedeutenden berliner Großhändlers einnehmen, den ich kürzlich die Ehre hatte kennen zu lernen, und der behauptete: „Wenn wir die vorjährige Notirung heute noch gehabt hätten, dann würde die Butter auch nicht höher in diesem Jahre zu verwerten gewesen sein, als im vorigen Jahr um diese Zeit.“ Als ob der Wert einer Ware vom toten Buchstaben abhinge. Jeder Kaufmann weiß doch genau, dass der Preis durch Angebot und Nachfrage gebildet wird! Meiner Ansicht nach war und ist man heuer trotz der neuen Notirung immer verpflichtet, Ohren und Augen offen zu halten, um sich nach keiner Richtung hin einen gebotenen Nutzen, wie z. B. den Streit der Parteien, entgehen zu lassen.

Dies beabsichtigte mein Schreiben an unsere Molkereien, ohne die eine oder andere Partei der berliner „Butterkäufer“, von denen es für mich nur eine „Klasse“ giebt, schädigen zu wollen. Ich glaube, gegen diesen Standpunkt kann keine Partei etwas einwenden.

Zum Schluss seines Artikels erlaubt sich der Herr Anonymus erstens die Bemerkung, „dass ich es gut gemeint habe“, — „ja wohl mit unseren Molkereien allerdings“, — zweitens glaubt er, ich hätte

unbewusst irgend einer Partei durch mein Schreiben genützt, hierzu muss ich bemerken, dass allerdings letztere Absicht nicht bei mir vorgelegen hat, im übrigen aber gebe ich über den Erfolg meines Schreibens das Urteil unseren Molkereien ruhig anheim.

Rostock, Februar 1901. E. Dursteler, Verbandsrevisor.

Anmerkung der Redaktion. Herr Dursteler hat die Absicht des in Rede stehenden Aufsatzes durchaus missverstanden. Nicht er wurde darin angegriffen, sondern die durch sein Rundschreiben bekannt gewordenen, auf Erschütterung der neuen Notirung gerichteten Preistreibereien des betreffenden Händlers. Dass dieser Händler seinen durchsichtigen Zweck wirklich erreichen konnte, hat er freilich allein dem Umstande zu danken, dass Herr Dursteler in seinem Rundschreiben die Offerte des Händlers für bare Münze nahm und daraufhin den Molkereien zurief, der Weg der Ueberpreise sei wieder beschritten. Dass und weshalb dieser Aufruf des Herrn Dursteler der Durchführung der neuen Notirung schwer geschadet hat, ist in jenem Artikel auseinandergesetzt, dessen Ausführungen wir auch heute noch aufrecht erhalten müssen, unbeschadet aller Anerkennung der Wachsamkeit des Herrn Dursteler und seiner guten Absicht, den ihm unterstellten Molkereien zu einem Vorteil zu verhelfen.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 23. Februar 1901. Die Lage des Buttermarktes hat sich in der Berichtswoche wenig verändert. Die Einlieferungen sind, wahrscheinlich infolge der großen Kälte, etwas, aber nur unerheblich kleiner geworden.

Die letzte Freitags-Notirung brachte leider, zum ersten Male in diesem Jahre, nicht die wirklich erzielten höchsten Preise zum Ausdruck, wie es den Grundsätzen der neuen Notirung entsprochen hätte, sondern blieb dahinter zurück. Dieser Zufall, wahrscheinlich verursacht durch die Verhinderung mehrerer Mitglieder der Notirungskommission, ist höchst bedauerlich, weil durch seine Wiederholung das kaum gewonnene Vertrauen zur neuen Notirung wieder erschüttert werden würde. Die letzte Mittwochs-Notirung steht wieder auf derselben Grundlage, auf der die Notirung seit Neujahr gehandhabt wird und wir halten uns an die Versicherung des Vorsitzenden der Notirungskommission, dass die Hoffnung der Producenten auf strikte Durchführung der vereinbarten Notirungsweise nicht enttäuscht werden wird.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 23. Februar 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 105 Mk.**
Hamburg	**bis 107** „

Berlin, 23. Februar 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Die Marktlage war unverändert: schwacher Konsum bei größeren Einlieferungen, so dass wieder Manches zu Lager ging. Die Notizschwankungen sind mehr der Durchführung der neuen Notiz selbst zuzuschreiben, als den durchaus nicht vorhandenen Schwankungen des Marktes.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 23. Februar 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 17. Februar bis 23. Februar 1901.

				20. Februar	23. Februar
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg M.		103—112	103—110
do.	do.	IIa	„ „ „	— — —	— — —
do.	do.	IIIa	„ „ „	— — —	— — —
do.	do.	Abfallende	„ „	— — —	— — —
Landbutter: Ia. Preußische		. . . .	„ „	— — —	— — —
			Tendenz:	Sehr flau.	Sehr flau.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 21. Februar 1901. Butter: I. Klasse 93—99 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fester.

Hamburg, Grimm, den 22. Februar 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 107—116, II. Klasse 102—106 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Berlin, 22. Februar 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 105—110, IIa M. 98—102, IIIa M. ——, Landbutter M. 80 bis 85.

Marktlage: Geschäft still, Preise unverändert.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer, Ia M. ——. Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,40—2,60, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ——, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 20. Februar 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1¾ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 3 Drittel zu 112, 4 Drittel zu 111½, 16 Drittel zu 110½, 21 Drittel zu 110, 9 Drittel zu 109½, 82 Drittel zu 109, 15 Drittel zu 108½, 40 Drittel zu 108, 33 Drittel zu 107½, 10 Drittel zu 107 M. Zusammen 1. Klasse 183 Drittel zu 108,74 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 12 Drittel zu 105,54 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 21. Februar 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Der Schlussmarkt der Vorwoche verlief recht animirt, alle Vorräte konnten begeben werden. Aus diesem Grunde und weil es Tatsache ist, dass einzelne inländische Händler im Lande noch Preise bewilligen, die in keinem Verhältnis zu den wirklich zu erzielenden Preisen stehen, ermäßigte die Kommission die Notirung nur um 2 M., also auf 116 M. In den ersten Tagen dieser Woche schien die Meinung etwas abzuflauen, hob sich aber dann, und heute ist die Marktlage wieder befriedigend. Englische Aufträge liegen heute erst im beschränkten Maße vor, doch ist anzunehmen, dass solche noch so reichlich einlaufen, um alle Vorräte begeben zu können. Immerhin ist die Nachfrage für Faktoreibutter schon heute größer als für Originalware. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notirung und bezeichnet die Tendenz mit „fester". Das Inland beorderte fast nichts, Berlin hatte am 16. Februar auf 108 M. ermäßigt und gestern wieder um 4 M. erhöht, so dass die Lage sich auch dort augenscheinlich gebessert hat. Im Engroshandel wurde für feine Ware 107 bis 110 M. gezahlt, eine Aenderung unserer Notirung ist daher kaum zu erwarten.

Hamburg, den 21. Februar 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizerkäse: Marktlage unverändert.

Tilsiter Käse: Nach vollfetter Ware andauernd lebhafter Begehr, Zufuhren entsprechen nicht der Nachfrage. Halbfette Ware: die Zufuhren haben sich hierin etwas vermehrt, prima Qualitäten gut placirbar.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ——, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 63—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 56 bis 58, sekunda M. 48—52, prima vollfette Stallware M. ——, sekunda M. ——, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Halle, den 21. Februar 1901. Bericht von Gebr. Rößler. Ende voriger Woche war das Geschäft noch recht ruhig, belebte sich aber in dieser Woche von Tag zu Tag mehr, so dass alle Eingänge zu erhöhten Preisen geräumt werden konnten.

Extrafeine Molkereibutter	— —	115 M.
I	„	104—112 „
II	„	— — — „

Magdeburg, 21. Februar 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 97 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 100 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Flau.

Königsberg i. Pr., 21. Februar 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Das Geschäft bleibt trotz wenig vermehrter Zufuhren ruhig. Die Ankünfte räumen sich nur schleppend.

Wir bezahlen heute für feinstes Produkt 95—100 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 20. Februar 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter	88	M. für den Centner,
Sennbutter .	85	„ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Fest.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 20. Februar 1901. Zum Verkauf standen: 536 Rinder, 2175 Kälber, 1372 Schafe, 9322 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ——; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ——; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ——; 4. gering genährte jeden Alters ——. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ——; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ——; 3. gering genährte 50—53. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ——; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ——; 3. mäßig genährte 45—48; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—44. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 68—70; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 54—58; 3. geringe Saugkälber 46—56; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 42—48. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 57—60, 2. ältere Masthammel 45—53, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 41—44, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): 1. vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt 57—58; Käser ——; 2. fleischige Schweine 54—56; gering entwickelte 51—53 M., Sauen 53—55 Mark.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 63 bis 65 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 55 bis 56 M., Kälber I. Qualität —— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 32—35 M., für Kühe 28—31 M., für Kälber I. Qual. 41—44 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 57—58 M.

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 30—32 M., für Kühe I. Qual. 30—31 M., für Kälber 30—35 M., für Schweine I. Qual. 40—42 M., II. Qual. 28—30 M. (Lebendgewicht).

Stellen-Angebote.

Meierei-Lehrlinge.
Zu April oder Mai können noch zwei junge Leute als **Lehrlinge** in hiesiger Molkerei mit Detailversand Aufnahme finden, sowie ein junges Mädchen als **Lernmeierin.** Gute Ausbildung in allen Theilen, auch in Milchuntersuchung nach mehreren Methoden, sowie in der kaufmänn. Buchführung (einschließlich Jahresabschluß) wird zugesichert. Meldungen erbittet
Reese,
Meierei **Stuvenborn,** Kreis Segeberg.

Gesucht
zum sofortigen Antritt ein tüchtiger
Quargkäsemacher,
welcher sein Fach gründlich versteht und gute Zeugnisse besitzt.
W. Weinert, Käsefabrik, **Görlitz.**

Zweiter Gehilfe,
der jede Arbeit verrichtet, zum 1. März gesucht.
Molkerei-Genossenschaft **Schwerte i. W.**

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Meierist,
28 Jahre alt, sucht sofort oder auch später selbständige Stellung, wo evtl. Verheirathung gestattet wird. Prima Zeugnisse und Referenzen stehen zur Seite. Gefällige Offerten beliebe man unter **H. G. 333** an die Expedition dieses Blattes einzusenden.

Ein älterer Meier
sucht zum 1. April oder später Stellung. Derselbe ist mit allen Arten Entrahmungsmaschinen (älterer und neuerer Art), mit Herstellung verschiedener Sorten Käse vertraut, und hat Erfahrung in Vieh- und Schweinezucht. Gefällige Angebote erbitte unter **R. H. 24** an die Expedition dieses Blattes.

Meiereigehilfe,
2 Jahre beim Fach, sucht Stellung zum 5. März oder später. Gefl. Angebote erb.
Jürgen Jensen,
Dellstedt, Holstein.

Ein in jeder Hinsicht praktisch und theoreisch gebildeter
Molkereiverwalter,
37 Jahre alt, verheir., 1 Kind, evangel., Ostpreuß., **kautionsfähig,** Frau ebenfalls tüchtig, mit allen Maschinen, Fabrikationen, Schweine- und Kälberzucht und Mast, Buchführung ꝛc. vertraut, **sucht dauernde bessere Stellung** in größer. Betriebe. **Prima Referenzen und Zeugnisse** stehen zur Seite. Gefl. Off. erb.
G. Pfohl,
Frankfurt a. O., Bischofsstr. 23.

Suche gestützt auf gute Empfehlungen zum 15. April anderweitig Stellung als **Obermeierin od Betriebsleiterin.**
Marie Agnes Petras,
Molkerei Altenhellefeld b. Sundern i. W.

Meier,
17 Jahre alt, in der Herstellung feinster Tafelbutter, Backsteinkäse, Quargfabrik., sowie mit Kessel, Maschinen, Alfa vollständig vertraut, sucht zum 1. oder 15. März Stellung. Gefällige Angebote erbittet
Ludwig Weißgerber,
Gr.-Möhringen bei Stendal.

Gehilfe.
Suche sofort Stellung; bin mit allen im Fach vorkommenden Arbeiten vertraut. Gefl. Offerten unt. **R. S. 400** an die Expedition dieses Blattes erb.

Vermischte Anzeigen.

Für unsere **Butterproduktion feinst. Qualität** von täglich 4 Ctr. suchen wir einen kautionsfähigen
Abnehmer
und erbitten Preisangebote auf Grund der jetzigen Notiz oder eine Jahresdurchschnittsofferte ab hiesiger Station und bei Uebernahme der Tonnenlieferung. Die Tonnen sind hierorts à 1,25 Mark zu erhalten.
Molkerei-Genossenschaft **Wollin i. P.**

Die Inhaberin des deutschen Patents Nr. 76 458 (Wahlins Butter Patents Syndicate Limited in London) auf eine **Schleudertrommel m. zwei getrennt. ringförmigen Räumen zur Entrahmung der Milch u. zur Gewinnung von Butter aus dem abgeschiedenen Rahm** wünscht zur Herbeiführung der Fabrikation des Patentgegenstandes in Deutschland mit deutschen Fabrikanten wegen Verkauf des Patents oder wegen Licenzertheilung in Verbindung zu treten. Gefl. Anfragen wolle man richten an
F. Edmund Thode & Knoop,
Dresden, Amalienstr 5.

Suche einen beständigen **Quarg-Abnehmer.** Molkerei **Penchowo** bei Güldenhof, Posen.

Hand-Milchwagen,
beste Art, fast neu, mit 2,50 Ltr.-Kannen für jeden annehmbaren Preis verkäuflich.
Offerten unter **S. 23** an die Exped. dieses Blattes erbeten.

Umständehalber ist noch eine
Dampf-Molkerei
im östlichen Holstein von 100—200 Kühen bei 2—3000 Mk. Anzahlung zu verkaufen. Brandkassenw. 18.700 Mk. Forderung 18 000 Mk. Näheres bei **H. Koops, Gronenberg bei Gleschendorf,** Fürstth. Lübeck.

Theilhaber gesucht.
Wegen stetiger Vergrößerung seines Geschäfts infolge des außerordentlichen Aufschwungs der Milchwirthschaft in den La Plata Staaten wünscht der Inhaber des größten Importhauses milchwirthschaftlicher Maschinen, Geräthe und Bedarfsartikel in Argentinien, einen Theilhaber mit Kapitaleinlage aufzunehmen unter dessen Leitung die betr. Branche stehen soll
Bevorzugt wird ein kaufmänn. gebild. Fachmann des Molkereiwesens. Die Firma arbeitet mit einem Kapital von 100 000 Mk und betreibt neben Obigem als Specialität und ohne Konkurrenz den Import von Hühnerbrutmaschinen, Dörröfen und allen Geräthen für Hühner- und Bienenzucht u. ähnliche landwirthschaftliche Zweige u. vertritt bedeutende nordamerikanische u. europäische Häuser dieser Branchen.
Offerten unter Angabe des disponibl. Kapitals, welches evtl. eingezahlt werden kann, beliebe man zu richten an
Alejandro Reinhold,
Casilla Correo 1471, **Buenos Aires.**

Trebern
aus unserer **Kornbranntweinbrennerei,** täglich 60 Ctr., sind im ganzen oder getheilt abzugeben. Offerten erbeten **M. & W. Müller,** Berlin, Buckowerstr. 7.

Suche
Harzkäsekisten
zu kaufen. Offerten mit Preisangabe an **Adolf Cron, Erfurt,** Blumenthalstr. 3.

Gasthof
mit
Handmolkerei
in großem Bauerndorfe an der Chaussee ist krankheitshalber zu verkaufen. Kaufpreis 18 000 Mk.
Högeler, Grabow, N.-Mark.

Molkereitechniker,
in Abschlüssen der Geschäfte bewandert, wird für Prag sofort aufgenommen. Offerten mit Angabe des Alters, Religion und Studien resp. Zeugnißabschriften und Gehaltsansprüche sind unter der Chiffre „Molkereitechniker“ an das Allgemeine Inseraten-Bureau in Prag, Graben, Bazar 27 einzusenden.

Ia. Allgäuer Kälbermagen,
helle, schwere Ware, empfiehlt
Otto Fleschhut, Molkereimagazin,
Immenstadt i. bayr. Allgäu.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.

Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.
Muster frei.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und **goldene Medaille.**

Hauptners Schnell-Scheer-Maschine
liefert beste u. billigste Schur bei Pferden, Rindern u. Schafen in 30, 15 u. 5 Min.
D.R.P. & Jllustrirte Kataloge gratis.
H. Hauptner, Berlin N.W. 6.

Schach's
patentirte und vereinfachte
Weichkäse-Maschine
mit temperirbaren **Labungs- und Formkästen.**
Zur Herstellung von
Romat.-, Limb. u. Weichkäsen,
für Gross- und Kleinbetrieb.

Kein Verlust! Gleichmässig feine Käse Grösste Leistung! Kein Versalzen möglich. Kein Ausschöpfen und kein Ueberschütten des Bruchs erforderlich, daher grösste Arbeitsersparniss. Bereits eingeführt in den grössten deutschen Weichkäsereien u. nach einer Dauerprüfung in der Molkereilehranstalt zu **Hameln** seitens der Deutschen Landwirthsch. Gesellschaft mit der **grossen broncenen Denkmünze** für neue Geräthe ausgezeichnet. Die Fabrikate dieser Maschinen erhielten in **Hamburg** einen **ersten, zweiten** und **dritten Preis,** also alle vergebbaren Preise.

Preisliste und Anerkennungsschreiben gratis.

Ph. Schach, Freimersheim,
Rheinhessen.

— Vertreter gesucht! —

Brunnenbauten, Tiefbohrungen
jeden Umfanges führen aus
Gebrüder Hamann,
Magdeburg. Fernsprecher 3677.
Feinste Referenzen.
Kostenanschläge stehen zu Diensten.

8–10 Ctr. Quarg
werden wöchentlich zu kaufen gesucht.
Ernst Opitz, Käserei,
Lindennaundorf bei Markranstädt.

Buttertonnen,
gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung,
Berlin O., Blumenstraße 70.

Gebrauchte Buttertonnen,
gut verböttchert und **sauber gereinigt,** liefert **das Stück zu 50 Pf.,** desgleichen
Kübel, **Inhalt 50 Pfd. zu 50 Pf.,**
" 30 " " 40 " ab Berlin.
W. Busse, Böttchermeister, **Berlin W.,** Steglitzerstr. 50.

Um die Einführung der Milchbezahlung und Milchviehzucht auf Fettgehalt zu erleichtern und nach Möglichkeit zu fördern, übernehmen wir

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
zum Preise von 30 Pfg. für die Probe, (Einzelprobe für 50 Pfg.)

Die Untersuchungen werden ausschliesslich von wissenschaftlich gebildeten Analytikern ausgeführt, und wir empfehlen unseren Auftraggebern, um die Genauigkeit unserer Untersuchungen selbst zu überwachen, uns bei jeder Sendung von einer Milchprobe verschieden bezeichnete Gläschen einzusenden.

Milchkontrol-Anstalt der Molkerei-Zeitung Berlin,
SW., Grossbeeren-Strasse 40.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Molkerei-Buchführung entworfen von **Dieterichs & Mertens,** HANNOVER.
Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.
Sämmtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die
Hannov. Geschäftsbücher-Fabrik W. Oldemeyer Nachf. Hannover.

Verfahren,
um Kuhmilch leichter verdaulich zu machen,
von Privatdocent Dr. Frhr. von Dungern.

Licenzen
für dieses Verfahren ertheilen
Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning,
Höchst a. Main.

Centrifugen-Oele
Cylinder-Oele
Maschinen-Oele

Glas- und Bürsten-Waaren.

Käse-Lab
Käse-Farbe
Käse-Tuch

Engros ***Wilhelm Vick*** *Export*
Rostock i. M.

Special-Geschäft
für sämmtliche
Molkerei-Bedarfsartikel.

Treibriemen
Separatorenschnüre
Centrifugengurten

Billigste Bezugs-Quelle.

Kannenringe
Dampfschläuche
Pergamentpapier.

GAGGENAUER
Dampf-Sparmotor
stationär und fahrbar
1–36 Pferdekraft.
Neueste wesentlich verbesserte Bauart des seit Jahren von uns gebauten
Dampf-Sparmotors.
Bewährte, billige, bequeme Betriebskraft für alle Zweige des Kleingewerbes.
Gefahr-, geruch- u. geräuschloser Betrieb.
Jedes Brennmaterial verwendbar, sparsamer Verbrauch.
Geringer Raumbedarf, keine fachkundige Wartung.
Zeugnissabzüge und Kataloge kostenfrei.

Paris 1900: Grand prix.

R. Wolf, *Magdeburg-Buckau.*
Brennmaterial ersparende
LOCOMOBILEN
mit ausziehbaren Röhrenkesseln und im Dampfdom gelagerten Cylindern von **4–300 Pferdekräften.**
Dauerhafteste und zuverlässigste Betriebsmaschinen für
Molkereien und sonstige landwirthschaftl. Betriebe.
Zahlreiche Molkereien des In- und Auslandes sind mit Wolf'schen Locomobilen ausgerüstet.
Dampfmaschinen, ausziehbare Röhrendampfkessel, Centrifugalpumpen, Dreschmaschinen bester Systeme.
Sonstige höchste Auszeichnungen 1900: Reval, Dresden, Pskow, Winnitza.

Transmissionen
in Rohguss und fertig bearbeitet
Wellen, Lager, Kuppelungen,
Oelkammerlager,
mit Ringschmierung, moderne Bauart, genaue, saubere Ausführung.
Riemscheiben
ein- und zweitheilig in jeder Grösse.
Patent-Maschinen-Formung
(bis $1\frac{1}{2}$ m Durchmesser).
Bevorzugte Specialität der
Eisenwerke Gaggenau, Aktiengesellschaft, **Gaggenau.**
Preislisten auf Verlangen kostenfrei.

Feierabend.

Hundert hunderttausend Pläne
Hegt des Menschen Sinn;
Aber sein par Dutzend Jahre
Gehen schnell dahin.
Findet ihr zum Müßiggehen
Einen Tag, so geht!
Seht ihr ein par Gläser stehen,
Trinkt, wo ihr sie seht.

Schi-King.

Mein erstes Problem.

Nach Tit-Bits.

Nachdruck verboten.

„Smallwood! Begleiten Sie lieber Herrn Gould! Es wird eine gute Lektion für Sie sein, und vielleicht können Sie ihm nützen."

„Zu Befehl, Herr!" war meine bereitwillige Antwort. Der Scharfsinn unserer ersten Detektivs hatte mich schon immer interessirt, ich witterte eine glänzende Gelegenheit zu praktischen Studien.

„Das ist eine dumme Geschichte," sagte Herr Gould, als ich mit ihm im Zuge nach New Kingston saß, „es fehlen alle Details. Lesen Sie den Brief doch mal selbst."

Er reichte mir den Brief, rieb sich sein vier-eckiges Kinn, zündete sich eine Cigarre an und beob-achtete mich, wobei er sich über meine verblüffte Miene amüsirte.

Der Brief war von „Jefferson Langworthy," einem Fabrikanten in New Kingston. Er enthielt eine Beschreibung der Fabrik und der Angestellten. Dann hieß es wörtlich: „Gewöhnlich bekomme ich das Löhnungsgeld von meinen Bankiers erst am Freitag Morgen, d. h. an dem Tage, an welchem die Auszahlung stattfindet. Manchmal, wenn ich für Freitag Abhaltung fürchte, mache ich alles schon am Abend vorher fertig und schließe das Geld in einen besonderen Geldschrank; den einzigen Schlüssel habe ich an meinem Schlüsselring, welchen ich an einer Kette um den Leib trage. Am Donnerstag Abend verschloss ich das in zwei große Säcke eingebundene Geld in den Geldschrank, und zwar in Gegenwart meines Sohnes. Dass ich die Schranktür verschloss, kann ich beschwören; meiner Geschäftsregel gemäß prüfte mein Sohn noch den Verschluss. Dann steckte ich die Schlüssel in die Tasche. Als ich am andern Morgen diesen Geldschrank öffnete, standen die beiden Säcke noch an derselben Stelle, aber leer! Die Tatsachen sind: 1. Ich habe den Geldschrank ver-schlossen und mein Sohn prüfte den Verschluss der Tür; der Wächter schwört darauf, dass sie bei seinem letzten Rundgange verschlossen war. 2. Ich schloss sie selbst am nächsten Morgen auf. 3. Wir können beschwören, dass das Geld in den Beuteln war, als wir sie in den Geldschrank hineinstellten. 4. Die Schlüssel waren in der Zwischenzeit nicht aus meinem Besitze gekommen."

„Das sieht aber sehr seltsam aus," bemerkte ich, und gab den Brief zurück.

„Meinen Sie?" erwiderte Gould mit selbst-gefälligem Lächeln und offenbarer Freude an meiner Bestürzung.

Wir kamen nach der Fabrik, und gelangten durch das Bureau in das Privatzimmer, in welchem der Geldschrank stand. Es hatte weiter keinen Ein-gang; das einzige Fenster ging auf den Hof hinaus.

„Guten Morgen, Herr Langworthy," sagte mein Vorgesetzter; „Sie haben sehr klug gehandelt, dass Sie die Sache geheim gehalten haben."

Ich bemerkte, dass Herr Langworthy, der uns etwas kühl begrüßte, äußerst sauber gekleidet war; sein Zimmer war ordentlich, seine Art und Weise korrekt.

„Ja, ich habe sie geheim gehalten, bis ich Ihre Meinung höre," erwiderte Herr Langworthy, und blickte über sein Pincenez hinweg nach meinem Vor-gesetzten.

Gould untersuchte Tür und Fenster genau und prüfte die Stärke der Riegel und Schlösser. Es standen in ihm zwei Geldschränke, ein Par Stühle, ein Tisch, an dem der Fabrikant saß, ein hohes Pult vor dem Fenster, ein kleiner Ofen und mehrere Aktenbündel und Regale.

„Das ist der Geldschrank, Smallwood," sagte Herr Gould, indem er auf einen großen dicht bei dem hohen Pult wies. „Sie sehen ja," fuhr er auf meinen fragenden Blick hin fort, „der andere ist offen und voller Bücher; in dem ist kein Platz. — Ich möchte einige Fragen an Sie richten, Herr Langworthy, wenn Sie gestatten."

Er setzte sich auf einen der Stühle und wandte sich zu Herrn Langworthy um.

„Bitte," erwiderte dieser.

„Wieviel Geld fehlt?"

„800 Pfund, meist in Gold."

„War jemand im Zimmer, während Sie das Geld in den Schrank legten?"

„Nur mein Sohn, die Buchhalter waren schon fort; wir legten das Geld in zwei Lederbeutel und dann in den Geldschrank. Ich verschloss ihn, prüfte die Tür, mein Sohn prüfte sie nach mir, ich steckte die Schlüssel in die Tasche und wir gingen fort."

„Hat außer Ihnen noch jemand einen Schlüssel?"

„Niemand."

„Wird diese Tür verschlossen?" er wies auf die in das Bureauzimmer führende Tür.

„Jeden Abend," erwiderte Langworthy.

„Ist das Fenster verriegelt?"

„Ja, mit einem Patentriegel, den Sie unter-suchen können, und den man von außen weder mit einem Messer, noch mit irgend ein anderes Instrument öffnen kann."

Herr Gould stand auf, prüfte den Fensterriegel und setzte sich wieder.

„War die Geldschranktür am nächsten Morgen verschlossen, oder war sie schwer zu öffnen?"

„Sie war verschlossen und öffnete sich ganz leicht, als ich den Schlüssel umdrehte."

„War ihr Sohn da bei Ihnen?"

„Er war bei mir beim Verschließen, den ganzen Abend über, und auch am nächsten Morgen. Der einzige, der nach uns im Zimmer gewesen sein kann, war der Wächter, der im Pförtnerhäuschen am Ein-gange des Hofes wohnt, und dessen Pflicht es ist, jedes Schloss und jede Tür auf dem Grundstück zu prüfen, ehe er den Nachtverschluss anlegt."

„Tat er dies?"

„Ja; mehr noch: es kann keiner auf den Hof gelangen, ohne an seinem Hause vorbei zu gehen; jedesmal, wenn die Pforte sich öffnet, schlägt eine Glocke an. Er bleibt in der Regel die ganze Nacht auf dem Grundstück."

„Offenbar ist der Geldschrank nicht erbrochen; er ist somit aufgeschlossen, und zwar nicht mit einem Dietrich, sondern mit einem Schlüssel. Ferner muss der Täter ein Mensch gewesen sein, der wusste, dass Geld darin war — wahrscheinlich ein Buchhalter oder Arbeiter. Wir müssen zunächst ausfindig machen, wie er in das Zimmer gelangte, und vielleicht kann uns der Wächter hierüber Aufklärung geben. Was berichtet, Herr Langworthy?"

„Weiter nichts, als dass er das Grundstück auf etwa eine Stunde verließ und dass seine Tochter ihn unterdessen vertrat. Es holte ihn jemand nach einem nahe gelegenen Wirtshause, damit er sein Urteil über einige Kanarienvögel abgeben sollte, die der Wirt eben bekommen hatte. Er ist ein großer Vogellieb-haber. Weder ihm noch seiner Tochter ist den Abend über irgend eine Unregelmäßigkeit aufgefallen. Ich habe dies festgestellt, ohne über das Fehlen des Geldes etwas verlauten zu lassen."

„Nun, Herr Langworthy, wer außer Ihnen kommt noch in das Zimmer?"

„Ab und zu einmal ein Buchhalter, um sich In-struktionen zu holen, sonst niemand," erwiderte er.

„Ich habe alle Ursache, zu vermuten, dass den Diebstahl jemand ausführte, dem der Ort und Ihre Geschäftsregeln genau bekannt waren. Uebrigens," fuhr er fort, indem er sich mit seinem gewohnten selbstbewussten Lächeln zurücklehnte, „ist er durch das Fenster gekommen."

„Durchs Fenster?" riefen wir beide.

„Durchs Fenster," erwiderte er ruhig und ent-hüllte in noch breiterem Lächeln mit offenbarem Stolz seine Reihe falscher Zähne.

„Aber, mein lieber Herr," sagte Herr Lang-worthy, „der Riegel des —"

„Entschuldigen Sie," sagte Gould mit schlichter Handbewegung, „der Riegel war nicht berührt. Eine Glasscheibe ist herausgenommen und mit derselben Exaktheit wieder eingesetzt worden, mit der die Geld-schranktür nach Herausnahme des Geldes verschlossen wurde." Er machte eine Pause und fügte dann hinzu: „Der Kitt ist noch ganz weich."

„Aber, aber! Sie sind zu hastig, Herr!" sagte Herr Langworthy, beinahe ärgerlich; Sie haben nicht genügend gefragt, sonst hätte ich Ihnen mitgeteilt, dass die Scheibe vor etwa vierzehn Tagen erneuert wurde, und vielleicht hat die Wärme den Kitt weich —"

Er hielt plötzlich an, denn er sah, wie Gould's Lächeln sich langsam noch mehr verbreiterte. Gould erwiderte sanft: „Sie bestätigen nur meine Meinung. Hören Sie, Herr Langworthy, und Sie auch, Small-wood: er konnte nicht durch den Rauchfang kommen, denn der hat nur 12 Zoll Durchmesser; um durch die Tür zu kommen, hätte er zwei verschiedene Schlüssel gebraucht, und es ist unwahrscheinlich, dass er die besaß; bleibt nur noch das Fenster. Auf-machen konnte er es nicht wegen des festen Riegels; so nahm er eine Scheibe heraus. Die Tatsache, dass das Fenster erst vor vierzehn Tagen repariert ist, beweist, dass der Kitt nicht so hart, wie an alten Scheiben und somit leicht zu entfernen war. Wiederum kann nach vierzehn Tagen der Kitt auch nicht so weich und neu wie dieser hier sein — ich könnte ihn ja beinahe mit dem Finger entfernen. Darum muss er Donnerstag Abend entfernt und wieder aufge-tragen worden sein."

„Wie kam der Dieb aber auf den Fabrikhof?" fragte ich und sah mir die hohen Gebäude und Mauern, die denselben umgaben, an.

„Das weiß ich nicht, mein Lieber," sagte Gould mürrisch. „Was hat denn das damit zu tun? Er kam eben auf den Hof; sonst hätte er doch nicht durchs Fenster steigen können. Nicht wahr?"

„Nein, eigentlich wohl nicht."

„Gut, also immer langsam voran. Vielleicht er-fand er die ganze Geschichte mit dem Kanarienvogel, um den Wächter auf eine Stunde zu entfernen; das werden wir ja bald erfahren. Nun, Herr Lang-worthy, sagen Sie mir gefälligst, wer das Fenster reparirte." Er wandte sich dem Fabrikbesitzer zu und sah ihn forschend an.

„Einer meiner Leute, Thomas Potter."

„Ist er Glaser?"

„Nein, er ist ein geschickter Arbeiter. Derartige kleine Reparaturen übergebe ich stets solchen meiner Leute, die Verstand dazu haben: einer ist ein Stück Zimmermann, ein zweiter spielt den Anstreicher, ein dritter tapezirt u. s. w."

„Und während Potter die Scheibe einsetzte, sagten Sie ihm, er solle ein par Löcher und Risse im Holzwerk zuschmieren," bemerkte Gould.

„So war es, ganz recht," erwiderte Herr Lang-worthy.

„Wo ist dieser Potter?"

Herr Langworthy klingelte, ein junger Schreiber erschien und erhielt den Auftrag, Thomas Potter zu holen.

Der Werkmeister kam mit dem Boten zurück und berichtete, Thomas Potter sei fort; er sei schon seit mehreren Tagen krank gemeldet.

„Vorzüglich," sagte händereibend und lächelnd Gould; nur noch eine Frage, Herr Langworthy, ehe ich sein Haus aufsuche, „erinnern Sie sich vielleicht, ob Sie am Tage der Fensterreparatur Ihren Geld-schrank aufgeschlossen oder Ihre Schlüssel von sich gelassen haben? Versuchen Sie, sich zu entsinnen!"

Herr Langworthy runzelte die Brauen, ließ das Pincenez fallen, schloss die Augen und bemühte sich offenbar, seine Gedanken zu koncentriren.

„Es ist nicht unwahrscheinlich," sagte er endlich. „Das einzige, was ich außer den Arbeiterlöhnen in jenem Geldschrank aufbewahre, ist ein selten benutztes Buch. Vor einigen Tagen brauchte ich es; es kann an jenem Tage gewesen sein. Um dieselbe Zeit auch war meine Schlüsselkette einmal zerbrochen; aber, merken Sie wohl, die Schlüssel sind nie aus meinem Besitz gekommen, das weiß ich ganz genau."

„Sehr gut," sagt Gould, „bleiben Sie hier, Smallwood, ich werde nach der Wohnung dieses Mannes gehen, und Haussuchung abhalten, wenn es nötig ist."

„Möglicherweise ist er aber fort," wandte ich ein.

„Ich erwarte, dass er fort ist, ich hoffe es so-gar; sonst sind meine Theorien wertlos."

Nach einer halben Stunde kam er wieder, und offenbar hatte sein Ausflug Erfolg gehabt.

„Wie ich erwartete, war er fort; seine Frau jedoch ist zu Hause und weiß merkwürdigerweise nichts von seinem Aufenthaltsort. Er ging, so er-zählte sie, ziemlich plötzlich fort und ließ ihr einige Mark zum Haushalten da; eine Adresse gab er ihr nicht und sie fragte nicht danach, da sie meinte, er habe eine kleine Arbeit außerhalb und müsse nach ein bis zwei Tagen zurück sein. Heute früh bekam sie eine Postanweisung über 20 M., aber nichts Ge-schriebenes dabei. Ich habe die Anweisung gesehen und an die Polizei telegraphirt, sie möge an dem betreffenden Postamt scharfes Augenmerk auf einen Mann mit 3 bis 4 Tage altem Backenbart haben."

„Er trägt aber einen kurzen, schwarzen Bart," unterbrach Herr Langworthy.

„Wenn das auch früher der Fall war, so ist doch nicht anzunehmen, dass er ihn behalten hat, sofern er — und das nehmen wir doch an — den Einbruch begangen hat und geflohen ist. Ich ver-mute folgendes: er geht fort, oder tut wenigstens so, nimmt sich den Bart ab, so dass er in der Dunkelheit kaum zu erkennen ist; er benutzt diesen weichen Kitt, nimmt die Scheibe heraus und setzt sie wieder ein. Diese Arbeit ist nicht ungeschickt, sondern sehr akkurat ausgeführt. Nun bleibt er so lange fern, bis sein Bart wieder gewachsen ist. Seine Frau muss er mit Geld versorgen, sonst ist sie in Verlegenheit und sucht während dieser Zeit nach ihrem Manne."

„Ist dabei nicht ein gutes Teil Phantasie da-bei?" meinte Herr Langworthy.

„Ich glaube kaum, alles dies ist wahrscheinlich und logisch; es ist die einzige aus den Tatsachen zu folgernde Theorie. Oder haben Sie einen anderen Verdacht?"

„Ich weiß nicht," erwiderte ich. „Ich möchte nur hervorheben, dass Sie keinen bestimmten Beweis, nur Indicienbeweise haben."

„Sehr wahr," bemerkte Gould skeptisch.

„Wie kam Potter, wenn er die Tat begangen hat, in den Besitz des Schlüssels?"

„Sehr treffende Frage," sagte Gould; „aber er hatte ja den Schlüssel überhaupt nicht; den hatte ja Herr Langworthy die ganze Zeit."

„Dann aber —" begann ich.

„Hatte er selbst einen Schlüssel," fuhr Gould fort, „ein Duplikat!"

„Es existirte keines," sagte der Fabrikant.

„War es unmöglich, eines zu machen?"

„Jawohl, ohne das Original — oder," fuhr er fort, da er sah, dass Gould die Brauen hochzog, „einen Abdruck."

„Sehr wohl, und wie, meinen Sie, kann wohl ein Mann, der durch Spiel in Verlegenheit geraten ist, der schon manches auf dem Kerbholz hat und dessen Familie sehr groß ist — Sie sehen, ich habe meine Erkundigungen eingezogen — und der über-dies, wie Sie sagen, äußerst geschickt ist, sich einen Schlüsselabdruck verschaffen, wenn er ein Fenster ein-setzt?" Gould lehnte sich zurück und sah uns mit seinem alten Siegerblick an.

„Das kann ich mir nicht denken, sagte Herr Langworthy; „solche Kombinationen muss ich Ihnen überlassen."

„Vielleicht nahm er Kitt,“ erlaubte ich mir zu sagen, da ich den Drang fühlte, auch einmal mit meiner Theorie zum Vorschein zu kommen.

„Ganz recht,“ sagte Gould.

„Aber meinen Sie etwa, ich hätte meine Schlüssel an einen Arbeiter vergeben, damit er sich einen Abdruck davon herstellen könnte? Das ist doch abgeschmackt,“ rief der Fabrikant wütend.

„Daran ist durchaus nichts Abgeschmacktes,“ erwiderte Gould ruhig; wie Sie sich erinnern, waren zu jener Zeit Ihre Schlüssel lose; während Sie in das Buch sahen, legten Sie sie beiseite; möglicherweise nur auf einen Augenblick. Nun aber reparirte der Mann an verschiedenen Stellen kleine Risse, und sein Kitt lag herum. Und nun sehen Sie sich dies hier mal an,“ er zog aus der Tasche mehrere Stücke zerknüllten Papiers, das er sorgsam glättete und das einige schwache Spuren des Geldschrankschlüssels zeigte. „Das hier fand ich eben in dem Hause des Mannes. Dieses Fettpapier war über den Kitt gelegt, um die Form des Schlüssels zu bewahren. Kitt ist zwar für Abdrücke nicht so geeignet, wie beispielsweise Wachs; doch hat er sich als hinreichend erwiesen, die äußere Gestalt des Schlüssels und die Zeichen des inneren Schlüsselbartes aufzunehmen; danach machte er Zeichnungen, ließ sich einen, vielleicht auch mehrere Schlüssel machen und setzte sich so in den Besitz des Geldes. Sie können hier weiter nichts tun, Herr Langworthy, als über die Sache noch weiter reinen Mund halten. Das Uebrige werde ich dann veranlassen.“

„Eigentlich war es eine höchst einfache Sache,“ sagte Herr Gould eine Woche später; „sie beweist aber die Nutzlosigkeit von Geschäftsregeln, wenn man auch nur im geringsten von ihnen abweicht. Herr Langworthy hat es sich zur Regel gemacht, die Schlüssel an seinem Körper befestigt zu tragen; eines Tages reißt seine Kette und das Unglück ist da.“

„So war also,“ sagte ich, „Ihre Theorie richtig? Gesteht Potter zu, die Abdrücke auf die von Ihnen angenommene Weise gemacht zu haben?“

„Ja, Herr Langworthy öffnete den Geldschrank, während Potter am Fenster arbeitete, und legte seine Schlüssel auf das Pult am Fenster dicht neben ein Papier mit Kitt — sehr weichem Kitt sogar; eine leichte Bewegung Potters brachte den Schlüssel in den Kitt; er drückte ihn dagegen, schob ihn fort und zog das Papier über den Abdruck. Herr Langworthy drehte sich wieder um, nahm die Schlüssel auf, verschloſs die Tür und steckte die Schlüssel in die Tasche. Potter sagt, Versuchung und Antrieb seien fast unmittelbar über ihn gekommen, und fast willenlos habe er es getan.“

„Und wie wurde er festgenommen?“

„Wieder ein ungewöhnlicher Fall. Er hatte schlau und geschickt gehandelt, beging aber einen kindischen Streich, indem er zum zweiten Male nach demselben Postamte ging.“ Das tut kein erfahrener Verbrecher. An dieser Klippe ist Potter gescheitert.

Kindliche Frage. „Du, Papa, will das Schwein, das mit seinem Schwanzerl ein Fragezeichen macht, was fragen?“

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

2 März 1901

Vol. 11 – No. 9.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Mit den
Milchwirtschaftlichen Forschungen,
bearbeitet von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin, Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.
Verantwortlicher Herausgeber:
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 9. | Berlin, 2. März 1901. | 11. Jahrg.

Inhalt:

Zur berliner Butternotirung vom 23. Februar.

Von Herrn Braun, in Firma Müller u. Braun, N., Brunnenstraße 16, der als Vertreter des Molkereiverbands „Kleeblatt" und des Westpreußischen Butterverkaufsverbands dem berliner Butternotirungs-Ausschuss angehört, war am letzten Sonnabend, den 23. Februar, sein für 15 Tonnen erzielter höchster Preis von **112** M. zur Notirung genannt worden. Die ausgegebne Höchstnotirung aber lautet nur auf **110** M. Hiernach sind diejenigen Molkereien, welche Abschlüsse aufgrund der Höchstnotirung gemacht haben, berechtigt, entweder von ihren Abnehmern für die nach der Notirung vom letzten Sonnabend abzurechnende Butter einen um 2 M. über die Höchstnotirung hinausgehenden Preis zu verlangen, oder die für einander haftbaren Mitglieder des Notirungsausschusses für den Ausfall verantwortlich zu machen. Vorsitzender des Ausschusses war an dem Sonnabend in Vertretung Herr M. Fränkel, in Firma H. Engel's Nachfolger, C., Heiligegeiststr. 39, treibende Kraft aber in dem Kampf gegen die gewissenhafte Angabe der zur Notirung zu bringenden höchsten Preise sind von den Mitgliedern des Notirungsausschusses hauptsächlich die Herren Gause, i. F. Gebrüder Gause, C., Brüderstr. 7, und W. Buhlmann, C., Linienstr. 239.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Arbeitsversuche mit einem neuen Butterversend-Gefäß von Karl Thiel u. Söhne in Lübeck.

Bericht über die Vorprüfung neuer Geräte, veranstaltet von der Deutschen Landwirtsch.-Ges. (Jahrb. d. D. L.-G. f. 1900).

Von Benno Martiny-Berlin.

Beschreibung. Das neue Butterversend-Gefäß besteht aus zwei in einander gestellten Kübeln, einem innern, mit Schmelz überzogenen Blechkübel mit ebensolchem Deckel, und einem äußern, als Schutzmantel dienenden Holzkübel.

Der Blechkübel hat einen äußeren Durchmesser oben von 40, unten von 32 cm, bei 32 cm Höhe, einem Gewicht mit dem Deckel von ungefähr 3,5 kg, und einem Fassungsvermögen von reichlich 25 kg Butter. Oben auf dem Deckel ist ein umklappbarer Handgriff aufgenietet.

Der äußere Kübel, von Eichenholz, wird von vier verzinkten Eisenreifen zusammengehalten und hat einen äußeren Durchmesser oben von 45, unten von 38 cm, bei einer äußeren Höhe von 39,5 cm, einer Daubendicke von 1,5 cm und einem Gewicht mit dem Deckel von 13/14 kg, ist seitlich, im Durchmesser einander entgegengesetzt, mit zwei umklappbaren Handgriffen, und am obern Rand, zu Befestigung der Deckels, mit einem Paar Oesen, und diesen gegenüber, mit einem drehbaren in einen Ring auslaufenden Riegel von verzinktem Eisen versehen. Den Oesen entsprechend, ist auf dem in das Gefäß versenkten, auf einer Nut des Gefäßes ruhenden Deckel eine hufeisenförmige Haspe mit Schrauben befestigt, deren zwei über den Deckelrand hervorragende Stifte in die Oesen eingreifen. Dem Drehriegel entspricht eine auf dem Deckel befestigte keilförmige Unterlage, ebenfalls von verzinktem Eisen, die in einem dem Riegelring ähnlichen Ring endigt. Durch die beiden aufeinander passenden Ring-Enden kann zu Verschluss eine Plombenschnur oder ein Vorhängeschloss gelegt werden. Der Zwischenraum zwischen dem äußeren und dem inneren Kübel ist entweder frei gelassen (Bauart A), oder mit einer von Wachstuch überzogenen Harpolsterung ausgefüllt (Bauart B); im ersteren Falle sind, um das innere Gefäß in überall gleichem Abstand vom äußern, und um es in diesem unbeweglich festzuhalten, in grader Richtung von oben nach unten sechs 1,5/2 cm breite Holzleisten von entsprechender Dicke am Innenrand des äußeren Gefäßes angesetzt.

Der Preis des Geräts ist weiter unten ausführlich angegeben.

Prüfung. Behufs Prüfung wurden drei derartige Kübel, nämlich einer der Bauart A und zwei der Bauart B, der zum Westpreußischen Butterverkaufsverband gehörigen Genossenschaftsmolkerei Czerwinsk überwiesen, von wo aus sie vom 9. Januar bis 24. September 1900 benutzt wurden, um darin Butter nach Berlin an die Verkaufsstelle des Verbands zu senden. Von den drei Kübeln haben in dieser Zeit zwei zwölfmal, einer dreizehnmal den Weg leer nach Czerwinsk und gefüllt von dort nach Berlin gemacht, es trafen nämlich ein:

im Januar	6	Kübel
„ Februar	5	„
„ März	4	„
„ April	3	„
„ Mai	4	„
„ Juni	5	„

im Juli	3 Kübel
„ August	2 „
„ September	5 „
zusammen	37 Kübel.

In diesen 37 Kübeln wurden befördert 1909 Pfd., durchschnittlich also in jedem 51,6 Pfd. Butter.

Nach Schluss dieser Benutzung ergab sich, dass zwei der Kübel bei dem letzten Gang je einen Reifen verloren hatten, was bei einiger Aufmerksamkeit sicher hätte vermieden werden können, dass aber übrigens die Holzgefäße, von den Deckeln abgesehen, keinerlei Beschädigung erlitten hatten. Dagegen hatten die Schrauben, mit denen die Haspen am Deckel befestigt waren, mehrfach das Holz ausgebrochen, so dass die schon an andere Stellen versetzten Schrauben nicht mehr festhielten, der Deckelverschluss nicht mehr sicher war, und eine Erneuerung der Deckel dringend notwendig gewesen wäre. Noch weniger widerstandsfähig hatten sich die Blechgefäße erwiesen: abgesehen von der ebenfalls nur durch unachtsame Behandlung erklärbaren Verbeulung des einen Deckels, war der Schmelzüberzug so wenig dauerhaft, dass schon bei der erstmaligen Benutzung der Kübel kleine Teile des Ueberzugs abgesplittert waren und die Butter verunreinigt hatten; später wiederholten sich die Absplitterungen, und zwar vorzugsweise im Innern der Gefäße, so dass an den betr. Stellen das in Flecken bis zur Größe eines Fingernagels bloßgelegte Eisen der Verrostung anheimfallen musste; durchrostet war auch in allen drei Gefäßen die Fuge der Verbindung des Bodens mit dem Oberteil. In den ausgepolsterten Kübeln war das Wachstuch sowohl am Boden wie am Oberteil eingerissen und hatte verunreinigende Feuchtigkeit in das Harpolster eindringen lassen. Ein Unterschied in der Beschaffenheit der in den Kübeln der beiden Bauarten A und B beförderten Butter konnte nicht gefunden werden.

Als Vor- und als Nachteile wurden folgende mit dem Gerät oder seiner Benutzung verbundene Umstände erkannt:

I. Vorteile.

1. Sauberes Aussehen der ihrer Hülle entnommenen Blechgefäße, gegenüber außen beschmutzten Tonnen.

2. Schneller, leichter und sicherer Verschluss.

3. Unveränderliches Gewicht des Metallgefäßes, darum sichere Bestimmbarkeit des Reingewichts.

4. Bequeme und übersichtliche Prüfbarkeit des Gefäßinhalts durch Abnahme des Deckels.

5. Schnelle Kühlung der Butter in dem seiner Enthüllung entnommenen Metallgefäß.

6. Durch den hölzernen Außenkübel bewirkter Wärmeschutz.

7. Undurchdringlichkeit des Blechgefäßes, darum kein Verlust durch Wasserverdunstung oder durch Aufsaugung oder Auslauf von Butter.

8. Ausschließung derjenigen in den gewöhnlichen Buttertonnen stattfindenden Verluste, die bei der Entleerung durch an den unebenen Tonnenwandungen anhaftende Butter verursacht werden.

9. Ersparung der für jede Sendung neu zu verwendenden Tonnen.

II. Nachteile.

1. Das tote Gewicht des Kübels ist im Verhältnis zu seinem Butterinhalt größer, als das der gewöhnlichen Buttertonnen im Verhältnis zu dem ihrigen, woraus sich, Kübel und Tonnen miteinander verglichen, zu Ungunsten des Kübels bei gleichen Buttermengen ein höherer Frachtbetrag für die Eisenbahnbeförderung und eine größere Last für die Abrollung ergiebt;

2. die Rücksendung der geleerten Kübel, und daraus sich ergebend

a) die Umständlichkeit und Kostspieligkeit, den Verbleib der Kübel zu überwachen, die geleerten Kübel wieder einzuholen und sie auf ihre Unversehrtheit zu prüfen, bezw. die für erfolgte Beschädigung verantwortlichen Leute festzustellen und Schadenersatz zu erlangen, insbesondere auch die damit einem Buttergroßhändler erwachsende Schwierigkeit, die einer Molkerei gehörigen Kübel von denjenigen einer andern Molkerei auseinander zu halten, falls die Kübel bei einer Mehrzahl von Molkereien Anwendung finden sollten; und

b) die Kosten der Rückfuhr zur Bahn, der Uebergabe an die Bahn und der Rückfracht;

3. das Erfordernis einer Mehrzahl von Gefäßen, nämlich

a) auf je ungefähr 100 Pfd. Butter in Kübeln zwei Gefäße, statt eines Gefäßes bei Verwendung der üblichen Tonnen, und

b) auf je 100 Pfd. täglich zu versendender Butter mindestens, wie später nachzuweisen, 16 Kübel in Betrieb;

4. das Erfordernis eines besonderen Aufbewahrungsraums für den hölzernen Kübel, falls, um den unter I, 5. aufgeführten Vorteil zu Geltung zu bringen, der gefüllte Blechkübel herausgenommen werden sollte.

Bei dem Probegebrauch gestalteten sich die Betriebskosten, verglichen mit denjenigen der Verschickung in gewöhnlichen Tonnen, folgendermaßen:

In der Zeit vom 9. Januar bis 24. September wurden von der Molkerei Czerwinsk nach der Verkaufsstelle des Westpreußischen Butterverkaufsverbands (Strecke Czerwinsk-Bromberg-Schneidemühl-Berlin = 415,8 km) verschickt:

1. in Tonnen allein 19 777 Pfd. Butter in 176 Tonnen; die Verschickung kostete:

	für 19777 Pfd. Butter im ganzen	für 100 Pfd. Butter Reingewicht
an Fracht	463,00 M.	2,3411 M.
die 176 Tonnen zu 1,25 M. . . .	220,00 „	1,1124 „
zusammen	683,00 M.	3,4535 M.

2. in Tonnen und den drei Kübeln gemeinsam: in 65 Tonnen 7299 Pfd., in den (37 × 1) Kübeln 1909 Pfd. Butter, wofür die gemeinsame Fracht betrug 237,70 M.; die Fracht für die Kübelbutter berechnet sich also wie folgt:

	im ganzen	für 100 Pfd. Butter Reingewicht
gemeinsame Fracht für 7299 Pfd. Tonnen- und 1909 Pfd. Kübel-Butter	237,70 M.	—
ab Fracht für 7299 Pfd. Tonnen-Butter, 100 Pfd. zu 2,3411 M.	170,87 „	—
bleiben f. d. 1909 Pfd. Butter i. d. 37 Kübeln	66,83 M.	3,5008 M.
dazu die Rückfracht für die leeren Kübel	16,90 „	0,8853 „
zusammen Fracht	83,73 M.	4,3861 M.

Die Kosten für die Anschaffung und Instandhaltung der Kübel sind ungefähr wie folgt zu berechnen:

Die Preise für die Kübel sind:

für 1 Holzgefäß mit Deckel, ungepolstert . .	10,00 M.
„ 1 „ „ „ gepolstert . . .	13,00 „
„ 1 blechernes Einsetzgefäß mit Deckel . .	7,00 „

worauf ab Bahnhof Lübeck ein Nachlass gewährt wird von 15 Proc.

Legt man der Kostenberechnung den Preis für das ungepolsterte Holzgefäß zugrunde, so kosten die drei Kübel:

3 Holzgefäße zu 10,00 M.	30,00 M.
3 Einsetzgefäße zu 7,00 „	21,00 „
zusammen . . .	51,00 M.
ab 15 Proc. Nachlass	7,65 „
Rest . . .	43,35 M.
dazu die Fracht zum Bestimmungsort, angenommen zu	1,65 „
im ganzen . . .	45,00 M.

Ein Kübel würde also rund 15 M. kosten, von welchem Betrag, geteilt in dem Verhältnis von 10 : 7, entfallen auf das Holzgefäß 8,82 M., auf das Blechgefäß 6,18 M.

Die Holzgefäße würden, von den Deckeln abgesehen, nach Schätzung mindestens die Beförderung der zehnfachen Menge Butter ausgehalten haben, wogegen die Deckel und die Blechgefäße mindestens schon jetzt hätten erneuert werden müssen. Danach sind also in Ansatz zu bringen:

	für die 1909 Pfd. Butter	f. 100 Pfd. Butter
$1/_{10}$ von (3 × 8,82) = 26,46 M. der Holzgefäße	2,65 M.	0,1388 M.
3 neue Deckel etwa	4,00 „	0,2095 „
3 Blechgefäße zu 6,18 M.	18,54 „	0,9712 „
zusammen . . .	25,19 M.	1,3195 M.
dazu die Fracht	83,73 „	4,3861 „
im ganzen . . .	108,92 M.	5,7056 M.

Danach ergiebt sich für diejenigen Verhältnisse, unter denen die Prüfung stattfand, auf 100 Pfd. verschickter Butter folgender Unterschied:

100 Pfd. Butter zu verschicken kostete:

in den Kübeln	5,7056 M.
„ „ Tonnen	3,4535 „
Unterschied . . .	2,2521 M.

In dem vorliegenden Fall der Verwendung von nur drei Kübeln kann von einer Verzinsung des Anschaffungskapitals als unerheblich abgesehen, auch konnte die Rückholung der geleerten Kübel von den Butterkäufern, weil gelegentlich ausgeführt, nicht in Ansatz gebracht werden.

Hierzu ist folgendes zu bemerken:

Die 176 + 65 = 241 Tonnen Butter enthielten 19 777 + 7299 = 27 076 Pfd., durchschnittlich also je 112,3 Pfd. Butter, in Schwankungen von 101 bis 124 Pfd., und wogen leer 13 bis 16, durchschnittlich 14,45 Pfd.

Die 37 Kübel enthielten 1909 Pfd., durchschnittlich also 51,6 Pfd. Butter, in den Grenzen von 51 bis 53 Pfd.

Es fragt sich also, wie sich das Verhältnis der Verschickungskosten zwischen Tonnen und Kübeln gestaltet hätte, wenn nicht Tonnen zu mehr als 100 Pfd. Inhalt, sondern, wie die Kübel, zu ungefähr 50 Pfd. Inhalt verwendet worden wären. Das Verhältnis ergiebt sich annähernd aus folgender Berechnung: 1 Tönnchen zu rund 50 Pfd. Butterinhalt wiegt etwa 10 Pfd. und kostet ungef. 0,85 M. Von solchen Tönnchen wären mit einem durchschnittlichen Inhalt von

51,6 Pfd. (= demjenigen der Kübel) zur Beförderung der nur in Tonnen verschickten 19 777 Pfd. Butter erforderlich gewesen 390 Stück, zu 0,85 M. = 331,50 M., oder für 100 Pfd. Butter = 1,6762 M. Die Fracht für die 19 777 Pfd. Butter, die auf je 112,3 Pfd. mit einem Tonnengewicht von 14,45, auf 100 Pfd. Butter also mit einem Tonnengewicht von 12,87 Pfd. belastet waren, betrug für 100 Pfd. 2,3411 M. Dagegen hätte das Tonnengewicht in den Tönnchen auf je 100 Pfd. Butter rund 2 × 10 = 20 Pfd. betragen. Wenn nun 100 + 12,87 = 112,87 Pfd. Butter mit Gebind in den großen Tonnen 2,3411 M. Fracht kosteten, so hätten gekostet 100 + 20 = 120 Pfd. Butter mit Gebind in den kleinen Tonnen 1,6762 M. Fracht. Die Gesammtkosten der Verschickung hätten also für 100 Pfd. Butter Reingewicht betragen:

an Fracht	2,4889 M.
„ Tönnchen	1,6762 „
zusammen	4,1651 M.
die Verschickung in Kübeln kostete	5,7056 „
also mehr	1,5395 M.
gegen mehr in großen Tonnen . .	2,2521 „

Ein wenig höher würden die Kosten sich stellen, wenn ausschließlich nur Kübel zur Butterverschickung verwendet werden sollten. In diesem Fall würden, bei denkbar schleunigstem Umlauf der Kübel im Gebrauch, für je 50 Pfd. täglich abzusendender Butter mindestens 8 Gefäße erforderlich sein; auf je 1 Gefäß würden nämlich entfallen

der 1. Tag zur Füllung,
„ 2. „ „ Bahnfahrt, zum Verkauf und zur Abrollung in Käufers Haus,
der 3. bis 5. Tag zum Ausstich,
„ 6. Tag zur Rückholung des Kübels,
„ 7. „ „ Rücksendung an die Molkerei,
„ 8. „ „ Reinigung,

so dass das Gefäß am 9. Tage wieder benutzt werden könnte. Diese 8 Kübel würden einen Aufwand der Anschaffung von 8 × 15 = 120, und der jährlichen Verzinsung zu 5 Proc., von 6 M. erfordern; folglich würden, da darin jährlich 365 × 50 = 18 250 Pfd. verschickt werden, auf 100 Pfd. Butter noch entfallen und den obigen Beträgen von 5,7056 M., bez. 2,2521 und 1,5395 M. je noch hinzuzuzählen sein ungefähr 0,33 M.

Bei Anwendung der Kübel im großen würde dagegen die Rückfracht, wegen der bei jeder Sendung stattfindenden Abrundung des Frachtsatzes nach oben, wohlfeiler ausfallen.

Viel weniger kostspielig müsste der Gebrauch des Gerätes sein, wenn es dauerhafter wäre. Dazu wäre erforderlich, dass

1. die Haspe am Deckel durch eine andere Art des Verschlusses, vielleicht durch zwei über den ganzen Deckel gelegte eiserne Schienen, ersetzt würde;

2. die Verrostung der Blechgefäße verhütet werde, was geschehen könnte dadurch, dass das Gefäß

a) nicht aus Teilen zusammengesetzt, sondern aus einem Stück gestanzt, und

b) mit einem widerstandsfähigeren Ueberzug versehen werde;

3. die bei dichtem Deckelverschluss entbehrliche Innenpolsterung weggelassen werde.

Der Fabrikant scheint diesen Weg der Verbesserung schon beschritten zu haben, da nicht nur der Kübel auch ungepolstert geliefert, sondern auch neuerdings das Blechgefäß, statt des Schmelzüberzuges, mit Verzinnung und Rostschutzanstrich versehen und dadurch noch um 1 M. wohlfeiler hergestellt wird.

Gelingt es, das Gerät in der wünschenswerten Weise zu vervollkommnen, so ist sehr wohl die Möglichkeit denkbar, dass in geeigneten Fällen sein Gebrauch die Kosten der Butterverschickung, gegenüber der Verwendung von Tonnen, vermindere.

Um die Kübel auch im Gebrauch des Butter-Kleinhändlers einer möglichst vielseitigen und gründlichen Prüfung zu unterwerfen, wurden 34 von den 37 Kübeln an 17 verschiedene Kleinhändler in folgender Verteilung abgegeben:

an 10	Händler	je 1 × 1 =	10 Kübel
„ 3	„	„ 2 × 1 =	6 „
„ 1	„	„ 3 × 1 =	3 „
„ 1	„	„ 4 × 1 =	4 „
„ 1	„	„ 5 × 1 =	5 „
„ 1	„	„ 6 × 1 =	6 „
zus. 17	Händler		34 Kübel

die 3 übrigen Kübel aber in der Verkaufsstelle des Westpreußischen Butterverkaufsverbands selbst ausgestochen. Allgemein wurden die oben angegebenen, dem Kleinhandel in dem Kübel gewährten Vorteile von den Fremden bestätigt, bez. von dem Berichterstatter bestätigt gefunden; die Kübel wurden darum von jedem der Kunden, auch wiederholt, gern genommen, jedoch von keinem derart bevorzugt, dass sie etwa ausdrücklich verlangt worden wären.

Beurteilung. Hiernach erscheint das Gerät, wegen der größeren Betriebskosten und der Umständlichkeit seiner Verwendung, für den Großbetrieb als ausschließlich zu benutzendes Butterversendgefäß nicht geeignet, wohl aber würde es, in der angedeuteten Weise vervollkommnet, nützliche Verwendung ausnahmsweise, nämlich in allen den Fällen finden können, in denen Veranlassung und Gelegenheit gegeben wäre, die Vorteile, die es zu gewähren vermag, in einem seine Nachteile überwiegenden Maß zur Geltung zu bringen.

In diesem Sinne kann es keinem Bedenken unterliegen, das Gerät, nicht in seiner gegenwärtigen besserungsbedürftigen Form, wohl aber in dem ihm zugrunde liegenden Gedanken als „neu und beachtenswert“ anzuerkennen.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Amtliche Warnungen vor dem Genuss roher Kuhmilch. Der Königl. Regierungspräsident in Stettin macht bekannt: „In der Kuhmilch sind von anerkannten Forschern nach erprobtem Prüfungs-Verfahren wiederholt lebensfähige Tuberkelbacillen nachgewiesen worden. Solche Milch kann der menschlichen Gesundheit schädlich werden und insbesondere bei Kindern Darmschwindsucht hervorrufen. Diese Gefahren können jedoch nach zahlreichen, in dem Institute für Infektionskrankheiten bis in die jüngste Zeit wiederholten Kochversuchen leicht und vollkommen dadurch beseitigt werden, dass Milch und Sahne vor dem Genusse fünf Minuten lang, am zweckmäßigsten in einem irdenen, innen gut glasirten, bedeckten Kochtopfe im Sieden (Aufwallen) erhalten werden. Zur Verhütung des Anbrennens und Ueberkochens muss die Milch (Sahne) vom Beginne des Aufwallens bis zum Entfernen vom Feuer hin und wieder gerührt werden.“

Entschädigung für Verluste aus der Maul- und Klauenseuche. Die Ständige Kommission des Preußisch. Landes-Oekonomie-Kollegiums fasste in ihrer Sitzung vom 30. v. folgenden Beschluss: Die Ständige Kommission befürwortet den Erlass eines Gesetzes, welches die fakultative Einführung der provinziellen Zwangsversicherung gegen Verluste durch Maul- und Klauenseuche ermöglicht.

Die Einführung regelmäßiger Probemelkungen hat sich der landwirtschaftliche Provinzialverein für Starkenburg, Hessen, zu einer seiner Aufgaben gemacht. Zu diesem Zweck hat der Verein jedem Orts-Zuchtverein der Provinz eine entsprechende Wage kostenfrei überwiesen. Hess. Landw. Ztschr.

Der Centralverein der Milchproducenten für Hamburg und Nachbarstädte hat sich am 19. Februar in Hamburg gegründet, nachdem sich durch eigenhändige Namensunterschrift 2267 Mitglieder, die im Besitz von 23 840 Kühen mit einer Jahresproduktion von 58 239 772 Liter Milch sind, auf die Satzungen verpflichtet hatten. Der Centralverein hat den weitaus größten Teil der gesamten für Hamburg und Nachbarstädte inbetracht kommenden Milchproduktion in seiner Hand. Der Zweck des Milchringes ist die Erhöhung der Milchpreise um vorläufig 2 Pf. für das Liter.

Erhöhung der Milchpreise in Halle. Die Molkereien und größeren Güter der Umgegend von Halle haben beschlossen, mit dem 1. März den Milchpreis von 16 auf 18 Pf. für das Liter zu erhöhen.

Vergiftung durch Käse. Wie die „Arbeiter-Zeitung“ in Dresden berichtet, ist infolge Genusses sogenannter Dreierkäse in der benachbarten Niederlößnitz eine ganze Familie lebensgefährlich erkrankt, so dass ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden musste. Da ein Arzt rasch bei der Hand war, dürfte es gelingen, die Erkrankten am Leben zu erhalten.

Die Auflösung der Molkereigenossenschaft Meseritz wurde in ihrer Hauptversammlung am 19. Februar infolge Austrittserklärung vieler Genossenschafter beschlossen.

Milchfälschung. Die Strafkammer in Darmstadt hat die 61jährige Milchhändlerin Witzler aus Roßdorf, die in erster Instanz wegen Milchfälschung zu 4 Wochen Gefängnis und 150 M. Geldstrafe verurteilt war und deshalb die Strafkammer angerufen hatte, zu 4 Wochen Gefängnis und 500 M. Geldstrafe verurteilt.

Eine ostfriesische Zuchtvereinigung für rotbuntes Vieh, welche sich zur Aufgabe stellt, die Angelegenheiten der ostfriesischen Zucht für rotbuntes Vieh sowohl im In- wie Auslande nach Kräften zu wahren und zu pflegen, ist kürzlich in einer von über 70 Personen besuchten Versammlung in Aurich gegründet worden. Es wurde dabei Folgendes ins Auge gefasst: 1. Möglichst viel rotbuntes Stammbuchvieh zu züchten. 2. Die Wander-Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit ostfriesischem rotbunten Vieh zu beschicken. 3. Eine Haupt-Auskunftsstelle zu errichten, um den Käufern das zum Verkauf stehende rotbunte Vieh nachweisen zu können. In den Vorstand wurden folgende Herren gewählt: Vorsitzender: Reinh. de Vries-Heisfelde; stellvertretender Vorsitzender: Johs. Martens-Gr.-Schulenburger Polder; Schrift- und Kassenführer: S. Vienna-Lütetsburg.

Oesterreich-Ungarn.

* **Erhöhung des Milchpreises in Oberösterreich.** In einer kürzlich in Linz abgehaltnen Versammlung oberösterreichischer Milcherzeuger und Milchhändler wurde von erstren nahezu einstimmig beschlossen, die Milch von nun ab nur noch um 14 *h* statt wie bisher um 12 *h* frei Linz abzugeben. Sollte dieser Preis nicht bewilligt werden, so solle den Händlern keine Milch mehr nach Linz geliefert werden. Die Händler sprachen sich nur für eine Erhöhung um 1 *h* aus und wollten außerdem den Zeitpunkt der Erhöhung weiter hinausgeschoben wissen. Wien. Landw. Ztg.

* **Die milchwirtschaftliche Ein- und Ausfuhr Oesterreich-Ungarns i. J. 1900** belief sich nach den amtlichen Angaben auf folgende Mengen:

		Einfuhr	Ausfuhr	Ausfuhr = Einfuhr
Kühe	Stück	6 350	38 984	+ 32 634
Milch . . .	Dopp.-Ctr.	61 810	53 101	— 8 709
Butter . .	„	722	58 062	+ 57 340
Käse . . .	„	32 896	3 156	— 29 740

Dem Gewicht nach ist also die Butterausfuhr beinah doppelt so groß wie die Käseeinfuhr.

* **Ein Beispiel von dem Aufschwung des Molkereiwesens in Ungarn** ist u. a. die Butterei von Alf. Pfanhauser in Temesvar, die im vorigen ersten Betriebsjahr rund 500 000 kg Butter herstellte. Zwei andre große Buttereien, zu Szabadka und zu Vesz Hrim, sind seit einigen Wochen in Betrieb und werden es voraussichtlich noch in diesem Jahr auf eine Tagesleistung von 10 000 kg bringen.

Oesterr. Ldw. Wochenbl.

Schweiz.

Die Ausfuhr eingedickter Milch und Käse aus der Schweiz belief sich im Jahre 1900 auf 282 986 Metercentner im Werte von 26 733 183 Franken, gegenüber 220 916 Metercentner im Werte von 20 805 519 Fr. im Vorjahre. Die Ausfuhr von Hartkäse betrug 272 954 Metercentner im Werte von 43 415 598 Fr. gegen 247 153 Metercentner im Werte von 40 162 891 Fr. im Jahre 1899. Diese Ziffern waren bis jetzt noch nicht erreicht.

Niederland.

* **Ein Antrag auf Kennzeichnung der Margarine** ist von dem Vorstand des Vereins zu Bekämpfung der Betrügereien im Butterhandel an die Zweite Kammer gerichtet worden. Darin wird verlangt, daß die Fabrikanten verpflichtet werden, wie in Deutschland der Margarine einen bestimmten Bruchteil Sesamöl zuzusetzen, und daß die Fabrikanten und die Großhändler verpflichtet werden, wie in England über den Geschäftsbetrieb derartig buchzuführen, daß die aus dem Geschäft hervorgegangne Menge Margarine, und die Empfänger der davon abgegebnen einzelnen Posten allezeit von Beamten können eingesehn werden. Nederl. Landb. Weekbl.

Rußland.

Das russische Buttergeschäft im Jahre 1900. Die Ausfuhr russischer Butter hat in den letzten Jahren eine ganz bedeutende Höhe erreicht. Im Jahre 1897 betrug die Gesamt-Butterausfuhr Rußlands 529 000 Pud; in den ersten zehn Monaten des verflossenen Jahres erreichte sie bereits die doppelte Höhe, nämlich 1 046 000 Pud. Im wesentlichen ist die Zunahme der russischen Butterausfuhr auf den Anteil Sibiriens zurückzuführen. Von hier aus gehen allwöchentlich sehr erhebliche Buttermengen ins Ausland. Mit jedem Jahre nimmt die Zahl der besonders hierzu eingerichteten sogenannten Butterzüge und die Zahl der mit besonderen Kühlvorrichtungen versehenen Wagen zu. In den Hafenplätzen und wichtigsten Eisenbahn-Knotenpunkten plant man die Herstellung besonderer Lagerräume für dem Verderben leicht ausgesetzte Gegenstände. Auch soll eine dauernde Verbindung zwischen den russischen und ausländischen Häfen eingerichtet werden. Die Nachfrage nach russischer Butter war im verflossenen Jahre in den Bedarfsländern sehr groß, wie aus den gestiegenen Preisen und der vermehrten Ausfuhr hervorgeht. Der Hauptvorzug der russischen Butter besteht in dem billigen Preise und ihrer verhältnismäßig großen Haltbarkeit. Was den Absatz der russischen Butter auf den inneren Märkten betrifft, so konnte hier eine Steigerung der Preise und Umsätze nicht bemerkt werden. Im Gegenteil war die Nachfrage auf den inneren Märkten sogar in für den Butterhandel sonst günstigen Zeiten schwach und die Preise waren im Vergleich zu den Ausfuhrpreisen unvorteilhaft.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber den Einfluß erhöhter Temperatur auf das Kasein der Milch. Von H. Conradi. Wird Milch mit 0,2 bis 0,6 Proc. Chlorkalcium versetzt, so gerinnt sie, je nach Provenienz und Reaktion, durch Erhitzung auf 45 bis 65°. Durch ein vorhergehendes Erhitzen auf Temperaturen über 80° hinaus wird die Temperatur, bei welcher nach solchem Chlorkalciumzusatz die Koagulation eintritt, um 8 bis 12° herabgesetzt. Andererseits wird die Gerinnungsfähigkeit durch Labzusatz durch die gleiche Vorbehandlung der Milch vermindert. Aus beiden Beobachtungsreihen geht hervor, daß Erhitzen über 80° eine dauernde chemische oder physikalische Veränderung der Milch bedingt. Dies ist von Wichtigkeit für die immer noch nicht abgeschlossenen Versuche, Milch ohne Schädigung ihres Charakters keimfrei zu machen. (Münch. med. Wochenschr. 1901. 48, 175 d. Chem.-Ztg.)

Ueber ein biologisches Verfahren zur Unterscheidung der Eiweißstoffe verschiedener Milcharten. Von Albert Schütze. Die Angaben Bordet's, daß Blutserum von Tieren, welche mit Injektionen von Kuhmilch vorbehandelt waren, die Eiweißstoffe der Kuhmilch zur Koagulation bringe, werden bestätigt. Darüber hinaus wird gezeigt, daß dieses Verhalten gegen die Milch der zur Injektion benutzten Tierart specifisch ist. Es geht hieraus die Verschiedenheit der Eiweißkörper in der Milch der einzelnen Tierarten hervor, und es ergiebt sich das praktisch wichtige Resultat, daß mittels solcher Laktosera die Herkunft einer Milch in einfacher und scharfer Weise bestimmt werden kann. (Ztschr. Hygiene 1901. 36, 5 d. Chem.-Ztg.)

Handel und Verkehr.

Die Aeltesten der berliner Kaufmannschaft über die neue berliner Butternotirung. In dem Jahresbericht der Aeltesten der berliner Kaufmannschaft für 1900 wird der Standpunkt der Aeltesten zur neuen Butternotirung wie folgt dargelegt:

„Wiederholt haben wir in unseren Jahresberichten uns mit der Preisfeststellung für den hiesigen Großhandel mit Butter zu beschäftigen gehabt. Bis zum Jahre 1893 wurden die Preise notirt, zu denen die Großhändler mit den Molkereien und einzelnen Lieferanten abgerechnet hatten. Da dieser Modus manche Mängel gezeitigt hatte, sollten seit 1894 die im berliner Großhandel (zwischen Großhändlern untereinander oder mit Kleinverkäufern) bezahlten Preise im Wochendurchschnitt angegeben werden. Preise auf dieser Grundlage haben wir in dem früher Freitags erscheinenden „Börsen-Preis-Courant von Waren im Großhandel" veröffentlicht, bis im Februar 1897 dieser Preis-Courant einging. Seitdem hat die Notirungskommission ihrerseits ohne unsere Mitwirkung Preisberichte veröffentlicht, deren Grundlage die Kommission selbst bestimmt hat.

Da nun in neuerer Zeit manche Bemängelungen dieser Notirungen bei uns einliefen, haben wir im Jahre 1900 Vertreter der beteiligten Berufsgruppen, der Molkereien, des Groß- und Kleinhandels in Butter, zu wiederholten Beratungen eingeladen, welche am 12. September zu einem einstimmigen Beschlusse über ein mit dem ersten Freitage des Jahres 1901 zu beginnendes neues Verfahren der Notirung führten. Darnach sollte jedes Mitglied der Notirungskommission bei deren an jedem Freitag stattfindenden Zusammenkünften angeben, welchen höchsten und welchen niedrigsten Preis es in der Berichtswoche im Großhandel (im Verkehr zwischen Groß- und Kleinhändler) für 1., 2., 3. und abfallende Qualität wirklich erzielt hat. Bei Butter 1. Qualität waren nur diejenigen Preise zu berücksichtigen, zu welchen das Kommissionsmitglied mindestens 30 Tonnen (= etwa 1500 kg) in der Berichtswoche verkauft hat. Unter den hiernach gemachten Preisangaben (bei 11 Mitgliedern der Kommission also 22 Zahlen für jede Qualität) sollte von der Kommission die höchste und die niedrigste herausgesucht und veröffentlicht werden.

Bei weiterer Prüfung dieses Notirungsmodus glaubte die Ständige Deputation verschiedene Unzuträglichkeiten daraus befürchten zu müssen und beschloß am 6. November folgende nachträgliche Abänderungen, denen von allen Teilnehmern der Versammlung vom 12. September 1900 zugestimmt wurde:

1. die Notirung soll nicht mehr einmal wöchentlich (Freitags), sondern zweimal, am Mittwoch und Sonnabend, stattfinden;

2. dementsprechend soll das Minimalquantum, welches die Berücksichtigung eines Geschäfts in Prima-Butter bei der Notirung bedingt, von 30 Tonnen wöchentlich auf 15 Tonnen halbwöchentlich herabgesetzt werden;

3. der Kreis der zu berücksichtigenden Geschäfte wird beschränkt auf diejenigen, welche zwischen Kontrahenten, die in Berlin oder den Vororten eine Handelsniederlassung haben, nach berliner Bedingungen abgeschlossen sind.

An diese Regeln soll also die Notirungskommission gebunden sein. Es ist damit den Notirungskommissaren eine feste Instruktion gegeben, welche die mit Schätzungen verbundenen Irrtümer, Willkürlichkeiten und Majorisirungen ausschließt; das Minimalquantum von 750 kg, das ein Mitglied der Notirungskommission von Butter erster Qualität zu einem bestimmten Preise in der Berichtsperiode verkauft haben muß, um es überhaupt bei der Notirungskommission anmelden zu können, soll verhindern, daß kleinere, mehr einen Ausnahmecharakter tragende Geschäfte einen Einfluß auf die Notiz erlangen.

Mit der neuen Notirungsweise soll die bisher so häufige Vereinbarung von sogenannten „Ueberpreisen“ nicht mehr verträglich sein, d. h. die Abrede, dass der Großhändler dem Producenten eine bestimmte Summe über berliner Notirungen zahlen soll. Vielmehr können fernerhin Lieferungskontrakte nur noch zu einem bestimmten, Fracht, Spesen und Handelsgewinn deckenden Betrage unter berliner Notiz abgeschlossen werden, wie das ja auch bei ähnlichen Kontrakten über andere Produkte die Regel ist.

In dem Streit über die Butternotirung ist vielfach auch der „amtliche“ Charakter derselben erörtert worden. Obwohl wir darüber schon in unserem Jahresbericht für 1896 (S. 64) keinen Zweifel gelassen haben, so mag hier nochmals klar gelegt werden, dass wir lediglich auf die Bestellung geeigneter Notirungskommissare einen Einfluss üben, und zwar einen indirekten, durch Vermittlung der Ständigen Deputation der Berliner Butterhändler. Die Mitglieder der Ständigen Deputation werden von uns berufen; sie wählen — gleichsam als unsere Wahlmänner — aus den Kreisen des Großhandels und der Molkerei-Vertreter die 11 Notirungskommissare. Die obige allgemeine Notirungsregel, an welche diese seit Anfang 1901 gebunden sind, ist von uns zur Kenntnis genommen und gutgeheißen worden; aber die einzelne Notirung entzieht sich unserer Aufsicht, und ihre Zuverlässigkeit beruht auf der Zuverlässigkeit der von den Kommissaren zu dem Notirungsakte beigebrachten Daten über ihre in der Berichtswoche abgeschlossenen Geschäfte.

Irrtümlich werden die von der Notirungskommission bewirkten Preisfeststellungen oft als „Börsen-Notirungen“ bezeichnet. Butter ist kein Gegenstand des Börsenhandels, und der einzige Zusammenhang der Butternotirung mit der Börse ist der, dass zu ihrer Feststellung die Kommissare in einem Zimmer des Börsengebäudes zusammenkommen.“

Anmerkung der Redaktion. Zu der in diesem Bericht geschilderten wohlwollenden Absicht der Aeltesten der Kaufmannschaft, die Notirung dauernd auf rechtliche und billige Grundlagen zu stellen, stehen die an anderer Stelle dieses Blattes erwähnten, gegen die ehrliche Durchführung der Notirung gerichteten Umtriebe einiger Mitglieder der Notirungskommission in schreiendem Widerspruch. Es ist ja begreiflich, dass die richtige Durchführung der neuen Notirung solchen Händlern ein Dorn im Fleische ist, die hohe Abschlüsse auf die Notirung im Vertrauen darauf eingegangen sind, dass es ihnen gelingen werde, die neue Notirung über lang oder kurz doch zu Fall zu bringen. Jetzt, wo der hohe Einsatz in diesem Spiel verloren scheint, wird kein Mittel unversucht gelassen, die Notirung zu beeinflussen und es kann nur bei fortgesetzter Wachsamkeit aller Beteiligten gelingen, solche Umtriebe zu vereiteln.

Wenn die Aeltesten der Kaufmannschaft folgerichtig jene Mitglieder aus der Notirungskommission entfernen, die in offenem Missbrauch der übernommenen Pflicht sich nicht scheuen, die Notirung zu beeinflussen, so können sie auch des Danks aller jener Butterhändler sicher sein, die, im Glauben an die dauernde ehrliche Durchführung der neuen Notirung, Abschlüsse auf die Notirung nicht eingingen und gerade deshalb manche alten Lieferanten an ihre weniger skrupellosen Konkurrenten verloren haben. Behielten diese am Ende Recht, würden sie auf ihren Schleichwegen ungefährdet erreichen, auf Kosten der zu den Vereinbarungen stehenden Händler sich zu bereichern, und würde die Notirung auf diese Weise zu Fall gebracht, so müssten die Hoffnungen auf Treu und Glauben in der Notirungsfrage endgiltig begraben werden und damit wäre der Weg zu rücksichtslosester Selbsthilfe der Producenten vorgezeichnet.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 2. März 1901. Die Marktlage ist nach wie vor flau; die Einlieferungen wurden nicht ganz aus dem Markt genommen und die bisherigen Preise konnten nicht ganz erzielt werden. Die Versuche, Butter nach Hamburg abzuschieben, waren bei der dortigen Flaue erfolglos.

Der hamburger Markt liegt ebenfalls stiller als in der Vorwoche und konnte den vorwöchigen Preis nicht behaupten.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 2. März 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis** 103 **Mk.**
Hamburg	**bis** 106 „

Berlin, 2. März 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Die Lustlosigkeit auf dem Buttermarkte behauptet sich weiter: die Provinz lässt uns fast ganz im Stich, für den Export sind die Preise zu hoch und das berliner Geschäft vermag nicht die Einlieferungen zu bewältigen. Die Läger füllten sich also noch fortgesetzt. Unter diesen Umständen liegt der Engrospreis beträchtlich unter dem höchst notirten Preise.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 2. März 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 23. Februar bis 2. März 1901.

				27. Februar	2. März
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	105—111	102—109
do.	do.	IIa	„ „ „	102	102
do.	do.	IIIa	„ „ „	100	100
do.	do.	Abfallende	„ „	— — —	— — —
Landbutter: Ia. Preußische		. . . .	„ „	— — —	— — —
			Tendenz:	Sehr flau.	Flau

Käse:

Schweizer, Emmenthaler	M. 80—90	Holländer	M. 80—90
„ Bayrischer	„ — —	Limburger	„ 32—43
„ Ost- u. Westpr. Ia	„ 68—78	Quadratmagerkäse Ia .	„ 20—27
„ do. IIa	„ 50—65	do. IIa .	„ 12—19

Hamburg, Grimm, den 1. März 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 105—114, II. Klasse 102—104 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—90. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 84—96 u. 78—82. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 80—83. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65.

Unser Buttermarkt lag in dieser Woche sehr ruhig, nur niedrige Forderungen konnten einige Käufer heranziehen, wobei ein großer Teil der frischen Zufuhren unverkauft blieb. England beorderte sehr wenig und bezahlte nur kleine Preise. Kopenhagen meldet ebenfalls einen flauen Markt mit einer Ermäßigung der Notirung um 3 Kronen. Ein Posten frischer, russischer Butter wurde schnell verkauft und räumen sich auch ältere Sachen ganz gut; unsere Notirung wurde, der Marktlage entsprechend, um 2 M. ermäßigt.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 28. Februar 1901. Butter: I. Klasse 92—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Ruhig.

Berlin, 1. März 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 **kg Ia** M. 105—110, **IIa** M. 98—102, **IIIa** M. ———, Landbutter M. 80 bis 85.

Marktlage: Geschäft weiter ruhig, Preise unverändert.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. **IIa** M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda **Ia** M. 80—90, import. Holl. Gouda **IIa** M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 **kg** M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 **kg** M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse **Ia** per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, **Ia** per 50 **kg** M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,40—2,60, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ **kg** M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 27. Februar 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 6 Drittel zu 110, 5 Drittel zu $109^1/_2$, 14 Drittel zu 109, 12 Drittel zu $108^1/_2$, 68 Drittel zu 108, 24 Drittel zu $107^1/_2$, 41 Drittel zu 107, 7 Drittel zu $106^1/_2$, 5 Drittel zu 106 M. Zusammen 1. Klasse 182 Drittel zu 107,81 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 18 Drittel zu 104,92 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 28. Februar 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unser letztwöchentlicher Markt schloss fester, als man mit Beginn der Woche glaubte annehmen zu dürfen. Genügend englische Aufträge für allerfeinste Marken waren allerdings nicht eingelaufen, dagegen war die Nachfrage für Faktoreibutter befriedigend und konnte für diese Zwecke viele Originalware Verwendung finden, so dass die Läger zum größeren Teil geräumt wurden. Trotzdem nun unsere Notirung vielerseits als zu hoch erachtet wurde, blieb sie dennoch unverändert bestehen. Das dieswöchentliche Geschäft setzte mit einer sehr ruhigen Tendenz und allgemeiner Kaufunlust ein, und es hat fast den Anschein, als wenn eine Besserung vorläufig nicht zu erwarten ist, da Kopenhagen heute einen Rückgang von 3 Kr. (notirt 96 Kr. = 108 M.) meldet und die Stimmung mit „ruhig“ bezeichnet. Exportordres sind heute erst spärlich zur Stelle und wenn solche auch noch zu erwarten sind, so werden die bewilligten Preise doch jedenfalls niedriger als bisher ausfallen.

Das Inland beorderte nur Kleinigkeiten; die Zufuhren sind an den meisten Plätzen reichlich und genügen dem jetzigen Verbrauch vollauf.

Im Engroshandel wurde in den ersten Tagen der Woche feinste Ware mit 107—108 M. gehandelt, heute ist noch billiger anzukommen; es liegen somit triftige Gründe vor, unsere Notirung morgen um einige Mark zu ermäßigen.

Hamburg, den 28. Februar 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 63—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 56 bis 58, sekunda M. 48—52, prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Halle, den 28. Februar 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Wenn das Geschäft in dieser Woche auch gerade nicht als besonders lebhaft bezeichnet werden kann, so genügt es doch, die etwas größer gewordenen Eingänge zu unveränderten Preisen zu räumen. Bei anhaltendem warmen Wetter dürfte der Eier- und damit auch der Butter-Verbrauch bald zunehmen und zu größeren Käufen Veranlassung geben.

Extrafeine Molkereibutter	— — 115	M.
I „	105—112	„
II „	— — —	„

Magdeburg, 28. Februar 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 97 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 100 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.
Tendenz: Fest.

Königsberg i. Pr., 22. Februar 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die Beorderungen liefen auch in dieser Woche nur sehr spärlich ein, so dass wieder einiges von den Zufuhren zu Lager gehen musste. Wir bezahlen heute für feinstes Produkt 95—100 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 27. Februar 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.
Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:
Süßrahmbutter 88 M. für den Centner,
Sennbutter . 85 „ „ „ „
Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Stetig.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 27. Februar 1901. Zum Verkauf standen: 432 Rinder, 2276 Kälber, 1133 Schafe, 10013 Schweine.
Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ———; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ———; 4. gering genährte jeden Alters ———. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ———; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ———; 3. gering genährte 48—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ———; 3. mäßig genährte 45—47; 4. gering genährte Färsen und Kühe 42—44. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 67—69; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 54—58; 3. geringe Saugkälber 46—50; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 59—62, 2. ältere Masthammel 47—55, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 43—46, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): 1. vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt 56—57; Käser ———; 2. fleischige Schweine 53—55; gering entwickelte 50—52 M., Sauen 52—53 Mark.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 63 bis 65 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 56 bis 57 M., Kälber I. Qualität —— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 31—34 M., für Kühe I. Qual. 25—27 M., für Kälber 42—45 M., für Schweine I. Qual. 56—57 M., II. Qual. 54—55 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 30—32 M., für Kühe 20—27 M., für Kälber I. Qual. — 38 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 44 M. (Lebendgewicht).

Feierabend.

Im Honig ertrinken mehr Fliegen als im Essig.

Des Lebens Mühe
Lehrt uns allein des Lebens Güter schätzen.
Goethe.

Der Geiger.

Novellette nach dem Leben von B. Herwi.

Nachdruck verboten.

Ein kühler Septembermorgen war's. Der weihevolle Choral, den die Kurkapelle spielte, tönte weit hinaus über die grünen blumigen Plätze, auf denen der Frühtau lag und im flüchtigen Sonnenstrahl wie Diamanten glänzte, tönte bis an die waldigen Berge, von denen ein mattes Echo herüberschallte.

Andacht weckte er in den Herzen der Dahinwandelnden, die den heißen Trank der Genesung schlürfen wollten und zu den Quellen eilten. „Lobe den Herren, den mächtigen König der Ehren," sang wohl hier und da leise eine Stimme mit . . . Viele aber schauten erst vergnügt auf, wenn die religiöse Anfangsnummer zu Ende war und muntere Tanzweisen erschallten. Plaudernd und lachend zogen die Leute dahin. — Abgesondert von dem Treiben und Hasten der Menge, auf dem einsamen Wege, nahe am Fluss, schritt eine ältere, vornehm aussehende Frau. In tiefe Trauer war sie gekleidet. Müde der Gang, bleich die Züge. Die Augen — wie umflort — starrten teilnahmslos vor sich hin . . . hin und wieder richtete sie ein freundliches Wort an die junge Begleiterin, die ihr zur Seite ging, meist schwieg sie, von Zeit zu Zeit an dem Becher schlürfend.

Die Operettenmusik scheuchte sie noch mehr von dem Kurplatz fort.

„Kommen Sie, Betty," sagte sie mit zuckendem Munde — „ich kann die prickelnde, jauchzende Musik noch nicht hören, es ist meinem wunden Gefühl, als striche eine schmerzende Hand darüber hin . . ."

„Aber Sie sollen sich ein bischen zerstreuen, gnädige Frau, ich habe es unserm Sanitätsrat in die Hand versprechen müssen, dafür zu sorgen. Das ewige Grübeln untergräbt Ihre Gesundheit noch mehr, da können alle heilsamen Wasser der Welt keine Wirkung haben, wenn die Seele sich nicht ein bischen emporrafft . . ."

„Betty, nach dem, was ich verloren! Vor einem kurzen Jahr den Mann, der alles getan, mir das Leben schön zu gestalten, bald darauf die einzige Tochter, die von Kindheit an elend gewesen, nun den Sohn draußen in der Ferne wissend, im schrecklichen Lande der Willkür der Feinde, von Gefahren bedroht, vielleicht bald ein Opfer derselben — es ist zu viel, was auf mich eingestürmt."

„Gnädige Frau, Herr Manfred folgte so gern dem Ruf seines Königs . . . voll froher Kampfeslust, im Gefühl, einer rechten, guten Sache zu dienen . . . Sie werden bald frohe Nachricht von ihm erhalten, inzwischen dürfen Sie sich nicht so trüben Gedanken hingeben . . . Gott, wüsste ich nur etwas, was Sie recht zerstreuen könnte! . . . Aber die Zeit ist um, gnädige Frau, ich muss Ihnen wieder einen Becher füllen . . ."

Sorgfältig, liebevoll geleitete das freundliche Mädchen ihre leidende Herrin . . . neue Klänge begrüßten sie am Kurplatz, nicht mehr die leichte, flüssige Melodik der Tanzweisen — nein, ernste, schwermütige Töne . . .

Frau Mary Jensen blieb stehen und lauschte . . . „Mein Lieblingslied," flüsterte sie, „Schubert's Am Meer . . ."

Nicht weit vom Orchester setzte sie sich auf eine Bank. —

„Wie oft habe ich's gesungen!" sagte sie, in Erinnerungen versunken, „wie oft habe ich's gehört . . . von Laien, von Künstlern . . . Sie kennen das Bild des Violinvirtuosen, das in dem silbernen Lyrarahmen in meinem Boudoir steht . . . ich habe Ihnen ja von ihm erzählt. Entsinnen Sie sich, Betty? Fast dreißig Jahre sind es her, da vergötterte ich ihn, den Liebling aller Welt, besonders der Damen . . . ich seh' ihn noch vor mir, den stolzen, schönen, gebräunten Janosch Oetvös . . . wie beneideten sie uns alle, dass er zu uns kam, mit mir musicirte . . . wie spielte er dies Lied! Ohne Klavierbegleitung, nur seiner kleinen Amatigeige die wunderbarste Feinheit, die markigste Kraft entlockend . . . wie jetzt jener dort im Orchester . . . wunderbar . . . wie ähnlich . . ."

Sie horchte gespannt, immer erregter wurden ihre Züge, immer größer die bisher so leblosen Augen . . .

„Mich hat das unglückselige Weib
Vergiftet mit ihren Tränen . . ."

Gewaltig klangen und klagten die Saiten, mäuschenstill war es in der Menge umher geworden, jetzt brach ein schallender Applaus aus, der gar kein Ende zu nehmen schien . . .

Einer erzählte dem andern von dem sonderbaren Musiker, der früher eine Berühmtheit gewesen, jetzt aber seit Jahren fast erblindet war, und nur noch einzelne Stücke aus seiner früheren Laufbahn auswendig spielen konnte . . . Seit Jahren sei er dem Kurorchester einverleibt, dies gerade wäre eins seiner besten, erfolgreichsten. —

„Ich will ihn sehen," sagte die erregte Frau bestimmt, nahm Betty's Arm und zog sie mit sich fort.

Ein Strauß'scher Walzer sollte folgen. Der Kapellmeister verteilte die Noten. Links von ihm saßen die Geiger vor ihren Pulten, acht bis zehn an der Zahl, junge Leute, würdige Männer, Graubärte . . . forschend sah Frau Mary von einem zum andern . . . er musste sich ja natürlich sehr verändert haben, einmal — etwa fünf Jahre nach ihrer Verheiratung hatte sie ihn wieder gehört — wieder gesehen und gesprochen . . . da war es ihr erst klar geworden, wie sie ihn geliebt hatte und was sie ihm gewesen war . . . dann war er in die neue Welt gegangen, sie hatte nichts Sicheres von ihm gehört . . . ihr eigenes Leben — im Fahrwasser der abwechslungsreichen, befriedigenden Beschäftigung hatte ihr Sinnen und Sorgen beansprucht, jetzt fühlte sie sich einsamer denn je, jetzt erstand die Vergangenheit in neuem Glanze. —

Sie schüttelte den Kopf.

Keiner erinnerte an ihn, an den schlanken, geschmeidigen, braunen Janosch mit den blitzenden Augen und den nervösen, hastigen Geberden . . .

Sie fasste sich ein Herz und trat zu einem Musiker heran, der eben die Reinheit der Saiten prüfte.

„Bitte, mein Herr," sagte sie sanft . . . „dies Violinsolo war sehr schön, wer von Ihnen hat es gespielt?"

„Der Oetvös, natürlich der Oetvös, Gnädigste, 's ist halt sein Leib- und Magenstück — dort in der Reih' . . . doch nein . . . eben ist er hinausgegangen . . . Der da, im hellen Paletot, mit der Geige im Arm . . . schauen's, Gnädige — den Strauß spielt er halt nimmer gern . . ." Mary Jensen hörte schon die letzten Worte nicht mehr . . . ein flüchtiges „Danke", dann ergriff sie ihre Begleiterin am Arm und riss sie mit sich fort . . . dem hageren, gebückten Manne nach, der langsam das Orchester verlassen und, an die Mauer der Kolonnade gedrückt, dem Ausgang zuschritt.

Jetzt wendete er sich . . . er wurde angerufen, ein Kind wartete auf ihn und ergriff seine Hand . . . dann nahm es den Violinkasten . . . plaudernd gingen sie weiter . . . Die ihn beobachtende Frau war einen Augenblick wie erstarrt stehen geblieben. Tränen schossen in ihre Augen . . . Welche furchtbare Veränderung war mit dem Manne vorgegangen, weiß das spärliche Har, eingefallen die Züge, gebückt der Gang — ein Greis vor der Zeit!

Was musste er erfahren, musste er gelitten haben! Sie sprach kein Wort mit Betty, die ängstlich in das erregte Antlitz der erschütterten Frau sah, schweigend folgte sie dem Par vor sich, in die innere Stadt hinein, in entlegene Straßen, an die Stätte, die von der Pracht und dem Luxus des Weltbades unberührt war.

Vor einem kleinen Hause, das an dem Felsen lehnte, standen sie still . . . die Beiden . . . Vater und Tochter, zwei andere kleine Mädchen kamen ihnen entgegen, eifrig mit ihm sprechend, ihm die Hand küssend.

„Seine Kinder!" flüsterte Frau Mary, „sein Reichtum!"

Ein großes, weißes Schild war neben der Tür befestigt.

„Oetvös, Musiklehrer!" stand darauf. Sie atmete auf.

Das sollte ihr als Motiv des Kommens dienen.

Wissen musste sie, wie sie ihm wohltun konnte, auf zarte Art — ihm, der ihre Jugend vergoldet hatte. —

Betty mahnte sie, von dem Vorhaben dieses Besuches abzustehen.

„. . . Gnädige Frau dürfen sich bei dem schweren Brunnen nicht erregen," warnte sie. „Sie trinken ihn kaum eine Woche, jede Auseinandersetzung kann Ihnen schädlich sein . . . ich bin für Sie verantwortlich . . ."

„Sind Sie auch dafür verantwortlich, was in meinem Innern vorgeht? Sie liebes, treues Mädchen . . . können Sie den Stürmen der Seele gebieten, die mich zerrütten, dem Gram, der Sorge? . . . Sie sollten ja für wohltätige Zerstreuung sorgen, nun helfen Sie, hier ein bischen Freude in ein gewiss ödes Heim bringen . . ."

Sie stiegen die schmale, hohe Treppe hinauf, ein Hauch verschämter Armut wehte ihnen entgegen . . . sie traten in ein einfach möblirtes Zimmer, dessen Wände mit alten, vertrockneten Kränzen, an denen zerknitterte Schleifen hingen, geschmückt waren. Noten bedeckten ein unmodernes Klavier und die Tische . . . „Vaters Musikzimmer," sagte die Kleine, die sie hineingeführt hatte.

Seltsamer Tonfall verriet die fremde Nationalität.

„Ich wollte Rücksprache wegen Musikstunden nehmen," sagte die Frau, als der halbblinde Geiger ihr gegenüber saß und nach ihrem Begehren fragte.

„. . . Hier die junge Dame . . ."

Nun stockte sie.

Das Lügen ward ihr schwer.

Sie war einem Impulse gefolgt, als sie dem früher so verehrten Manne nachgespürt hatte, von dem Gedanken erfüllt, ihm beizustehen. Wusste sie denn, ob er Teilnahme in dieser Art wünschte!

Wie stolz war er früher gewesen, wie unabhängig, wie vornehm!

Der Gedanke, dass ihm die Werbung um die Hand des reichen Mädchens missdeutet werden könnte, hatte ihn damals zurückhaltend gemacht. Er fühlte, dass er nicht der willkommene Freier gewesen, Stolz und Trotz trieben ihn von dannen, der herumreisende Virtuose — er passte nicht in das hochmütige Handelshaus und sie — Mary — sie war eben keine Heldin, die um etwas Großes kämpfen konnte. — Auch jetzt verließ sie der Mut.

So wollte sie wenigstens ehrlich sein.

„Sie haben vorher in der Brunnenkolonnade vortrefflich gespielt, Herr Oetvös. Es rief längst vergessene Zeiten herauf . . . Zwar sind Jahrzehnte darüber vergangen . . . das Wiederfinden hat mich tief ergriffen . . ."

Er beugte sich vor, er horchte dem Klang der Stimme . . . er schien nachzudenken . . . mit der abgemagerten Hand fuhr er über die Augen . . .

„Ich besinne mich, wer mit mir spricht . . . und nun, nun weiß ich es . . . nun fühle ich es, wer bei mir ist . . . Mary . . . Mary . . . Sie sind es, Sie, die ich nie vergessen, wenn auch Meere uns getrennt . . . Mary . . . nicht wahr, ich irre mich nicht? . . ."

Er war aufgestanden, ihr näher getreten, er hatte ihre Hände ergriffen, er suchte mit den matten Augen ihre Züge zu erforschen . . .

„Ja, Oetvös, ich bin's . . . mein armer Freund . . . auch ich habe Sie nie vergessen, nichts haftet so fest, als die Jugenderinnerungen, wir wollen sie uns wieder hervorzaubern. Sie müssen mir von Ihrem Leben erzählen, von Ihren Kindern, von der Mutter dieser Kinder . . ."

Sie zögerte etwas, als wolle sie nun von ihm hören.

Und dumpf fügte er hinzu:

„Von meinem Leben, meinem verfuschten, armseligen Leben, von meinen Kindern . . . von ihr, die mich gepflegt, drüben in der neuen Welt, als ich krank war, die ich aus Dankbarkeit heiratete, die mich verließ, als mein Glücksstern sank . . . aber die Kinder, die Kinder . . . sie sind mir geblieben . . . ihretwegen muss ich leben, muss ich arbeiten, o, sie sind brav und fleißig und talentvoll . . . hier meine Aelteste . . . mein Hausmütterchen . . . und dort die andern . . . Mary . . . nach Ihnen genannt, mein Singvögelchen, sie zwitschert den ganzen Tag, ach, wenn ich die Mittel hätte, die glockenreine Stimme auszubilden."

„Ich werde es tun, Oetvös, ich will meinem einsamen Leben wieder Zweck und Ziel geben. Vertrauen Sie mir das Kind an, ich will es halten und pflegen wie mein eigenes. Als eine Freundschaftsgunst erbitte ich es mir von Ihnen. Betty, helfen Sie mir, sagen Sie meinem wiedergefundenen Jugendfreund, dass sein Töchterchen es gut bei mir haben würde, dass ich mich danach sehne, Ersatz für verlorenes Glück zu finden."

„Es würde eine Wohltat für meine gütige Herrin, es würde zum Segen für Ihre Tochter sein" — sagte das Mädchen einfach, aber warm und überzeugend . . .

Tiefes Schweigen herrschte im Zimmer.

Die vornehme Frau hatte ihre junge Namensschwester ans Fenster gezogen und liebevoll den Arm um sie geschlungen.

Die goldene Morgensonne leuchtete herein und spielte mit den blonden Löckchen auf der weißen Stirn.

„Ich kann doch den Vater nicht verlassen," sagte das erregte Mädchen endlich leise, „ich bin ihm so nötig . . . in den Musikstunden und im Hause und wenn er zur Kapelle geht, Morgens, Nachmittags . . .

„Aber wir sind doch auch da," sagten die Kleineren und reckten sich hoch und schlangen ihre Arme um den Vater, „und ich kann auch schon ganz gut zum Gesang begleiten, nicht wahr, und es wäre doch so schön, wenn Mary eine große Sängerin werden würde . . ."

Aus Marys Antlitz glänzte ein Strahl heißer Sehnsucht, — die Frau konnte sich nicht satt sehen an dem anmutigen Geschöpf . . .

„Ich komme wieder," sagte sie, „nein, mein Freund, danken Sie mir nicht . . . oh, Oetvös, um Gotteswillen, keine Tränen, ich beschwöre Sie . . Ihre armen Augen dürfen nicht weinen, nein, die sollen wieder gesund werden, die sollen wieder lachen lernen, die besten Aerzte werden wir befragen, — wozu gäbe es denn Freundschaft in der Welt, wenn sie sich hier nicht bewähren sollte. Sie werden mir gehorchen, nicht wahr, Sie kommen mit mir in die große Stadt? . . ."

Er schüttelte heftig den Kopf.

„Nein, meine Freundin, das nicht . . . Es ist alles vergebens, mir kann Niemand mehr helfen. Und fort von hier möchte ich auch nicht, ich fürchte den Lärm da draußen, hier kennt man mich, hier ist man gut und nachsichtig zu mir . . . hier im Orchester unter den braven Kollegen bin ich noch immer ein kleiner König . . . Wenn ich da meine Geige ansetze und die alten Weisen spiele, wenn alles umher andachtsvoll lauscht, mir Beifall spendet, wenn sie kommen und mir die Hand drücken und Lobesworte sagen, dann ist mir die Vergangenheit wieder vorgezaubert, dann vergesse ich die Gegenwart, vergesse, was mir das Leben getan hat . . . aber, Mary, wenn Sie sich meines Kindes annehmen wollen, dann will ich Sie segnen, so lange ich noch atme."

In tiefer Bewegung und stiller Freude, das

warme, edle Herz voll Barmherzigkeit — so schritt Frau Mary Jensen heimwärts.

Die Kontraste des Lebens nach ihren Kräften hier auszugleichen, das erfüllte ihre Seele. Nun würde sie sich nicht mehr einsam, nicht mehr verlassen fühlen

„Kommen Sie, liebe Betty," sagte sie, jetzt giebt's viel zu tun, nun sollen Sie mit mir zufrieden sein.

Statistisches. „Haben Sie gelesen, es werden jede Woche durchschnittlich hunderttausend Ochsen geschlachtet! Ist doch fabelhaft!" — „Gott ja — bedenken Sie aber mal, wie viele nicht geschlachtet werden — das geht ja in die Millionen!"

Besänftigung. Köchin: „Ach, gnä' Frau, Sie müssen sich nicht so alteriren, wenn der gnä' Herr Sie eine dumme Gans geheißen hat — das sagt er auch manchmal zu mir!"

Raffinirte Probe. A. (im Wirtshaus): „. . . . Warum trinkst Du denn nicht noch ein Glas?" — B.: „Ach, ich traue mich nicht! Ich muss immer, wenn ich heimkomm', meiner Alten — zur Probe, ob ich nicht zu viel getrunken — eine Nadel einfädeln!"

Ein lust'ger Musikante. Gendarm: „Haben Sie Erlaubnis zum Spielen?" — „Nein!" — „Dann begleiten Sie mich!" — „Is recht — was wollen's denn singen?"

In der Kochschule. Lehrerin: „Ueben denn die jungen Damen zu Hause auch das Alles fleißig, was sie hier lernen?" — Schülerin: „Aber natürlich, Fräulein . . . bei uns zu Hause ist schon Alles krank!"

Sportmäßig. A.: „Wie sind Sie denn mit Ihrem neuen Vorgesetzten zufrieden?" — B.: „Ach, das ist ein Radfahrer ersten Ranges!" — A.: „Wie meinen Sie das?" — B.: „Ganz einfach: Nach oben hin ein krummer Rücken und nach unten hin lauter Fußtritte!"

Aus dem Gerichtssal. Richter: „Sie sind zu zwei Jahren Zuchthaus verurteilt und außerdem zum Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte auf die Dauer von drei Jahren!" — Verbrecher: „Das macht nichts — ich hätt' ohnedies 's nächste Mal nicht gewählt!"

Triftiger Grund. Lehmann: „Wie konnten Sie nur eine so alte, häßliche, mittellose Person heiraten?" — Bliemchen: „Das will 'ch Se ganz genau sagen, alle meine Begennten meenten, se dhäd enn ausgezeechneden Gartoffelsalad machen!"

Schwere Aufgabe. „Was für eine schmerzliche Miene die Postbeamtin dort seit ein par Tagen macht!" — „Ja, die hat eine Rüge, welche ihre Todfeindin erhalten, als Amtsgeheimnis zu verschweigen!"

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Adolf Rudnicki, Berlin,** über **„Hartstahlguß-Polygon-Roststäbe mit dem Schmied"** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

9 March 1901.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen
auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Mit den
Milchwirtschaftlichen Forschungen,
bearbeitet von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin, Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.

Verantwortlicher Herausgeber:
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen
werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.
Die Beilagegebühr beträgt für 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 10. Berlin, 9. März 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau.

Versuche mit der Hand-Centrifuge „Perfekt".

Angestellt von Assistent Prylewski.

Die Aktien-Gesellschaft Burmeister und Wain in Kopenhagen hat seit einiger Zeit eine neue Hand-Centrifuge unter der Bezeichnung „Perfekt" auf den Markt gebracht und zwar in 3 verschiedenen Größen: 0, 1 und 2. Den Vertrieb dieser Maschine in Deutschland hat die Firma Eduard Ahlborn in Hildesheim übernommen. Letztere ersuchte uns, diese Centrifuge auf ihre Leistungsfähigkeit hin zu prüfen und übersandte uns zu diesem Zwecke eine solche, und zwar Größe 1.

Bei den von mir mit dieser Maschine angestellten 13 Versuchen habe ich wiederum die Regeln befolgt, welche in unserer Anstalt bei ähnlichen Versuchen von Herrn Direktor Dr. Hittcher eingehalten werden; die Versuche fallen in die Zeit vom 8. Mai bis 10. August 1900, wobei zu bemerken ist, dass sie alle unter gleichen Verhältnissen, nämlich bei gleicher Menge und Temperatur der Milch, sowie bei unveränderter Stellung der Rahmschraube, ausgeführt worden sind. Die Trommel, welche mit der Welle verbunden ein Ganzes bildet, besteht aus 2 Teilen, von denen der obere auf den unteren aufgeschraubt wird; die Dichtung erfolgt mittels Gummiringes. Die Trommel weist zwei Einsätze auf; der eine besteht aus dem senkrecht einzustellenden Zuflussrohr, welches mit 3 Flügeln und 3 horizontal stehenden Scheiben versehen ist, von denen die unterste eine konische Form hat. Ueber diesen ersten Einsatz wird der zweite herübergestreift, welcher eine cylindrische Gestalt hat und von der Trommelwandung nur wenig entfernt bleibt. Dieser Cylinder ist mit einem Deckel verschlossen, durch dessen Mitte das Milchzuflussrohr geht; die ganze Oberfläche des Cylinders ist mit vielen kleinen Ausbuchtungen versehen, von denen jede eine flache Pyramide darstellt und an der Spitze ein Loch aufweist. Beide Einsatzteile der Trommel sind unten mit einem Schlitz versehen, in welchem ein seitlich am Boden der Trommel sitzender Vorsprung eingreift, so dass durch diese Vorrichtung eine Verschiebung des Trommeleinsatzes unmöglich gemacht wird. An dem oberen Teile der Trommel befinden sich 4 für die Ableitung der Magermilch bestimmte Röhren und ein durch eine Schraube verstellbarer Schlitz, durch den der gewonnene Rahm seinen Weg nimmt. Erwähnenswert ist noch, dass die Centrifuge mit einer selbsttätigen Schmiervorrichtung versehen ist, welche den Zulauf einer gewissen Anzahl Oeltropfen in der Minute gestattet; wird die Maschine außer Betrieb gesetzt, dann lässt sich das selbsttätige Oelen mit Leichtigkeit wieder abstellen.

Die nach Kleinhof-Tapiau eingeschickte Maschine „Perfekt 1" war für eine Leistungsfähigkeit von 150 l = 154,5 kg in der Stunde berechnet und es wurde die zu verarbeitende Milchmenge so bemessen, dass es bei jedem Versuche möglich war, die zu prüfende Centrifuge eine halbe Stunde lang in ihrer Tätigkeit zu beobachten. Im Durchschnitt dauerte jeder der angestellten Versuche 33,2 Minuten, wobei eine mittlere Milchmenge von 84,83 kg entrahmt wurde; hieraus ergiebt sich, dass die Perfekt in der Stunde 153,31 kg verarbeitet und die von der Fabrik angegebene Leistungsfähigkeit vollkommen erreicht. Die Temperatur der zu entrahmenden Milch stellte sich im Mittel auf 34,06° C. und ist dieselbe nicht unter 32,4° C

Ansicht — Durchschnitt
der Handcentrifuge „Perfekt" von Burmeister u. Wain, Kopenhagen.

Nummer	Datum	Milchmenge	Arbeitsdauer	Entrahmt in der Stunde	Wärmegrad von			Zahl der Umdrehungen der Kurbel in der Minute	Ausbeute im Ganzen			Ausbeute in Procenten			Fettgehalt von				Specifisches Gewicht von		
					Milch	Magermilch	Rahm		Rahm	Magermilch	Verlust	Rahm	Magermilch	Verlust	Milch Gerber	Rahm (Gerber)	Magermilch Soxhlet	Magermilch Gerber	Milch	Magermilch	Rahm
	1900	kg	Min	kg	C.	C.	C.		kg	kg	kg	Proc.	Proc.	Proc.	Proc.	Proc.	Proc.	Proc.	Grade		
1	8. 5.	80,94	30¾	157,93	34,1	34,1	33,2	49,6	13,36	66,69	0,89	16,51	82,39	1,10	2,73	15,3	0,18	0,16	30,6	33,4	16,3
2	10. 5.	81,95	33¼	147,9	34,3	32,9	31,4	49,9	12,25	68,60	1,10	14,94	83,71	1,35	2,69	17,3	0,18	0,17	30,8	33,5	18,7
3	11. 5.	81,80	32,0	153,4	32,4	31,3	29,7	50	11,55	69,73	0,52	14,12	85,24	0,64	2,72	18,3	0,17	0,16	31,7	33,2	16,4
4	14. 5.	79,70	30½	156,78	33,4	32,9	31,2	49,8	11,33	67,72	0,65	14,21	84,97	0,82	2,30	16,1	0,18	0,16	29,8	31,8	16,5
5	26. 6.	102,25	40	153,37	35,3	35,0	33,8	50,1	16,86	84,56	0,83	16,48	82,71	0,43	3,00	—	0,20	0,17	31,6	34,1	—
6	28. 6.	102,70	39½	156,00	34,9	34,6	33,5	50	16,93	85,02	0,75	16,49	82,79	0,72	2,94	—	0,18	0,16	30,7	33,1	—
7	10. 7.	82,72	32¼	153,9	33,4	33,3	32,1	49,8	13,10	69,03	0,59	15,84	83,45	0,71	2,75	—	0,23	0,20	31,0	34,2	—
8	11. 7.	80,01	31½	152,40	33,9	33,8	32,8	50,2	13,13	65,77	1,11	16,41	82,21	1,38	2,86	—	0,24	0,20	31,1	34,0	—
9	18. 7.	81,40	31½	155,0	34,4	34,3	32,9	50	13,03	67,43	0,94	16,01	82,85	1,14	2,93	—	0,22	0,19	31,0	33,9	—
10	20. 7.	82,40	33¼	148,69	34,1	34,0	32,9	49,8	13,63	68,27	0,50	16,54	82,85	0,61	2,95	—	0,22	0,20	30,5	33,5	—
11	7. 8.	82,45	33,0	149,91	33,7	33,1	31,9	49,9	13,37	68,63	0,45	16,22	83,24	0,54	3,05	—	0,20	0,18	30,3	33,9	—
12	8. 8.	81,28	32,0	152,40	34,4	33,5	32,3	50,1	12,60	68,08	0,60	15,50	83,75	0,75	3,12	—	0,22	0,20	30,4	33,2	—
13	10. 8.	83,15	32,0	155,91	34,4	33,8	33,0	50	13,70	69,13	0,32	16,47	83,14	0,39	3,05	—	0,20	0,18	30,6	33,7	—
Summa:		1102,75	431½	1993,63	442,7	436,9	430,7	649,2	174,84	918,66	9,25				37,09		2,62	2,33		400,1	435,7
Mittel:		84,83	33,2	153,81	34,06	33,6	33,1	49,95	13,45	70,67	0,71	15,85	83,31	0,84	2,85		0,202	0,18		30,7	33,5
Min.:		79,70	30½	147,9	32,4	31,3	29,7	49,6				14,12	82,21	0,39	2,30		0,17	0,16		29,8	31,8
Max.:		102,70	40,0	157,9	35,3	35,0	33,8	50,2				16,54	85,24	1,38	3,12		0,24	0,20		31,7	34,1

gegangen. An Kurbelumdrehungen wurden durchschnittlich 49,95 gezählt, so dass hierbei die Mitte zwischen den beiden Grenzzahlen 45 und 55 genau getroffen wurde.

Bei der Rahmgewinung betrug die mittlere procentische Ausbeute 15,85 Proc., sie bewegte sich zwischen 14,12 und 16,54 Proc. Der nach dem Centrifugiren festgestellte Trommelinhalt wog 851 g, während der im Innern der Trommel verbliebene Centrifugenschlamm nach einem Versuche, bei welchem 81 kg Milch hindurchgeschickt wurden, ein Gewicht von 122 g aufwies.

Der Fettgehalt der verarbeiteten Milch stellte sich im Durchschnitt auf 2,85 Proc., wobei Schwankungen von 2,30 bis 3,12 Proc. festgestellt wurden. In der gewonnenen Magermilch, welche nach Soxhlet und Gerber untersucht wurde, konnte ein mittlerer Fettgehalt von 0,20 bezw. 0,18 Proc. nachgewiesen werden, die bei den einzelnen Versuchen gefundenen Schwankungen lagen zwischen 0,17 bis 0,24 Proc. bezw. 0,16 bis 0,20 Proc.

Aus diesen Resultaten ist zu ersehen, dass die Entrahmung bei der „Perfekt" eine recht günstige und die in dem Fettgehalt der Magermilch vorgekommenen Schwankungen ohne Bedeutung sind. Das Gewicht der ganzen Maschine beträgt 31,33 kg, dasjenige des Gestells 24,35 kg, während die Trommel nebst Einsätzen 3,94 kg wiegt. Die Trommel der Centrifuge macht bei einer Kurbelumdrehung 170 Touren, so dass bei den für diese Grösse vorschriftsmässigen 50 Kurbelumdrehungen die Centrifuge 8500 Touren in der Minute macht. Der Gang der Maschine war ruhig und gleichmässig und der Verbrauch an Kraft ein mässiger.

Die Hand-Centrifuge „Perfekt" hat, wie ersichtlich, bei allen Versuchen so günstige Resultate gezeigt, dass sie mit Recht als gut und empfehlenswert bezeichnet werden kann.

Versuche zur Ergründung der Ursache des zeitweiligen starken Schäumens der Milch beim Entrahmen derselben mittelst Centrifugen.

Von Molkerei-Konsulent Johs. Siedel, Güstrow.*)

Um ein genaues Maß für die Beurteilung der sich bildenden Schaummenge zu haben, wurde die von der Centrifuge — einem Handalfa von 300 l Stundenleistung — laufende Magermilch in Standgläsern von gleicher Weite und Höhe aufgefangen, bis dieselben zum Ueberlaufen gefüllt waren und nach 1½ bis 2 Stunden die Entfernung vom oberen Glasrande bis zur Milch nach Millimetern gemessen, welches Maß als Schaumhöhe bezeichnet wurde.

Dass, wie zu vermuten man geneigt ist, der Säuregrad der zu entrahmenden Milch das Schäumen derselben nicht in der Weise beeinflusst, dass die Milch um so stärker schäumt, je höher der Säuregrad ist oder umgekehrt, geht aus nachstehenden Zahlenbeispielen hervor, sowie aus einem Versuch, bei welchem die Milch zweier Güter, die mit sehr verschiedenem Säuregrad ankam, bei annähernd derselben Wärme entrahmt wurde und zwar die eine Hälfte gleich nach Ankunft, die andere 2 Stunden später, in welcher Zeit sie 35 ° C. warm gehalten worden war, um deren Säuregrad zu steigern.

*) Jahresbericht der Milchwirtschaftl. Centralstelle für Mecklenburg-Schwerin zu Güstrow für 1900, S. 36.

Tag	Säuregrad	Schaummenge	Tag	Säuregrad	Schaummenge
6. 8.	14,64	189 mm	20. 8.	13,53	110 mm
7. 8.	14,14	110 „	21. 8.	13,63	112 „
8. 8.	14,14	90 „	22. 8.	14,24	111 „
9. 8.	16,16	96 „	23. 8.	14,94	116 „
10. 8.	13,13	65 „	24. 8.	14,94	118 „
11. 8.	13,13	93 „	25. 8.	17,17	96 „
13. 8.	13,13	67 „	27. 8.	12,12	111 „
14. 8.	13,13	95 „	28. 8.	14,14	110 „
15. 8.	13,13	115 „	29. 8.	13,13	95 „
16. 8.	13,73	92 „	30. 8.	14,14	99 „
17. 8.	12,22	98 „	31. 8.	14,64	78 „
18. 8.	13,93	101 „			

Gut A: 14,14 ° Säure; entrahmt bei 30 ° C.; Schaumhöhe 60 mm
2 Std. später 16,16 ° „ „ „ 30 ° C.; „ 60 „
Gut B: 34,34 ° „ „ „ 33 ° C.; „ 60 „
2 Std. später 53,53 ° „ „ „ 30 ° C.; „ 60 „
A und B zu gleichen Teilen gemischt
34,34 ° Säure; entrahmt bei 33 ° C.; „ 55 „.

Dagegen beeinflusst der Säuregrad der Milch das Schäumen insofern, als der Schaum um so großblasiger ist, dagegen aber um so rascher zergeht, je höher der Säuregrad der entrahmten Milch sich zeigte, während derselbe um so feinblasiger, steifer — wie Seifenschaum — und dauernder ist, je weniger sauer die entrahmte Milch war. Auch zeigen sich, wenn der Schaum zergangen ist, auf säuerlicher Milch unappetitlich aussehende Häutchen, während süße Milch, nachdem der Schaum zergangen ist, an ihrer Oberfläche nichts derartiges erkennen lässt. Da die großen Blasen mehr auffallen, so mag dieses die Veranlassung für die vielfach gehegte Ansicht sein, dass saure Milch stärker schäume als weniger saure Milch.

Auch die Vermutung, dass die stark schäumende Milch eine von der nicht schäumenden Milch abweichende chemische Zusammensetzung aufweise oder dass sich im Schaum ein Stoff aus der Milch aussondere, der das Schäumen hauptsächlich verursache und von der Milch gegenüber abweichender Beschaffenheit sei, bestätigte sich zufolge zahlreicher dahingehender Untersuchungen nicht, denn sowohl die Zähflüssigkeit — nach Reischauer — als auch die Asche, der Gehalt an stickstoffhaltigen Stoffen — nach Kjeldahl — an Kalk, an Trockenmasse, endlich noch das specifische Gewicht und auch der Säuregrad — nach Dr. Thörner — ließen keine die Sache erklärenden Unterschiede erkennen. Die Durchschnitte jener zahlreichen Untersuchungen sind folgende (siehe umstehende Tabelle).

Allerdings ist die Schaummilch reicher an Trockenmasse und den ermittelten einzelnen Bestandteilen derselben, ebenso besitzt sie ein höheres specifisches Gewicht und eine größere Zähflüssigkeit, aber das Verhältnis der einzelnen Bestandteile der Trockenmasse zu dieser sowie zu einander ist dasselbe in der Schaummilch wie in der Magermilch, und die größere Zähflüssigkeit der Schaummilch gegenüber der Magermilch dürfte sich durch deren höheren Gehalt an Trockenmasse ebenfalls erklären.

Der procentische Kalkgehalt der Milch verhält sich nämlich zu deren Gehalt an stickstoffhaltigen Stoffen wie 1 zu

a) bei nicht schäumender Milch 18,9 (6 Proben)
b) bei schwach „ „ 18,4 (11 „)
c) bei deren Schaum 18,3 (7 „)
d) bei stark schäumender Milch 19,0 (19 „)
e) bei deren Schaum 19,5 (19 „

1. Mittel aus Untersuchungen	2. Säuregrad der Vollmilch	3. Säuregrad der Magermilch bez. des Schaumes	4. Zähflüssigkeit		5. Asche	6. Stickstoffhalt. Stoffe	7. Kalkgehalt in Asche	8. Kalkgehalt in Milch	9. Trockenmasse	10. Spec. Gew. der Magermilch	11. Bemerkungen	12 Laufende Nr.
			M.	Sek.	v. H.	v. H.	v. H.	v. H.	v. H.			
12	—	[3]) 17,20	8 48 48	31[1]) 24[2]) 09	0,754	3,21	22,50	0,171	—	1,0350	Nicht schäumende Milch.	1
11	14,91	15,43	69	—	0,756	3,06	22,06	0,166	8,67	1,0345	Schwach schäumende Milch.	2
7	—	16,86	74	33	0,761	3,25	23,15	0,177	8,93	1,0351	Schaum derselben.	3
21	15,38	16,26	69	53	0,746	3,15	22,20	0,168	8,68	1,0345	Stark schäumende Milch.	4
19	—	19,46	76	50	0,780	3,58	23,29	0,183	9,03	1,0357	Schaum derselben.	5
32	15,25	15,97	69	32	0,749	3,11	22,15	0,166	8,68	1,0345	Schäumende Milch (2+4).	6
26	—	18,76	75	55	0,775	3,59	23,25	0,181	8,99	1,0356	Schaum derselben (3+5).	7

und in Hundertteilen vom Gesammtgehalt an Trockenmasse ausgedrückt, ergeben sich folgende Werte:

	Asche	stickstoffhalt. Stoffe	Kalk
a) bei schwach schäumender Milch	8,57	34,72	1,90
b) bei deren Schaum	8,52	36,39	1,98
c) bei stark schäumender Milch	8,58	35,60	1,90
d) bei deren Schaum	8,63	38,87	2,04

Wie man sieht, sind die Unterschiede der einzelnen Verhältnisse so gering, dass man die gleichen Verhältnisse in der Zusammensetzung von Magermilch und zugehörigem Schaum zugeben muss. Der höhere Gehalt der Schaummilch an Trockenmasse wird sich aber unschwer aus der Wasserverdunstung des Schaumes erklären lassen, z. B. wird Milch von 8,67 Hdtln. Trockenmasse (Durchschnitt der mäßig schäumenden Milch) nach Verdunstung von 2,92 Hdtln. Wasser 8,93 Hdtl. Trockenmasse enthalten.

Und dass die größere Zähflüssigkeit der Schaummilch, soweit sich solche ergeben hat, in unmittelbarem Zusammenhange steht mit dem höheren Gehalt dieser Milch an Trockenmasse, scheint nachstehende Zusammenstellung zu beweisen:

Magermilch Zähflüssigkeit	Magermilch Trockenmasse	Schaum derselben Zähflüssigkeit	Schaum derselben Trockenmasse
besonders stark schäumende Milch			
71 Min. — Sek.	8,68 Hdtl.	76 Min. — Sek.	9,04 Hdtl.
71 „ 30 „	8,87 „	86 „ 30 „	9,74 „
71 „ 20 „	8,83 „	76 „ — „	9,38 „
70 „ 50 „	8,86 „	86 „ 15 „	9,77 „
71 „ 35 „	8,73 „	80 „ — „	9,01 „
68 „ — „	8,50 „	70 „ 15 „	8,67 „
67 „ 50 „	8,43 „	81 „ 35 „	8,61 „
69 „ — „	8,68 „	67 „ 35 „	8,53 „
67 „ 50 „	8,58 „	67 „ 20 „	8,50 „
nicht so besonders stark schäumende Milch			
70 Min. 10 Sek.	8,75 Hdtl.	88 Min. 10 Sek.	9,46 Hdtl.
68 „ 45 „	8,66 „	79 „ 40 „	9,17 „
70 „ 20 „	8,73 „	71 „ 10 „	9,06 „
67 „ 25 „	8,70 „	71 „ 20 „	8,78 „
70 „ — „	8,60 „	72 „ — „	8,64 „
67 „ 20 „	8,60 „	65 „ — „	8,48 „

Ueberstandene Maul- und Klauenseuche verursacht in der Milch ebenfalls nicht die Eigenschaft des Schäumens, denn bei Entrahmung der Milch eines Gutes, dessen Kühe sehr stark unter der Seuche gelitten hatten, und der eines anderen Gutes, auf welchem die Seuche seit vielen Jahren nicht aufgetreten war, zeigte die letztere mehr Schaum als die erstere. Die chemische Untersuchung beider Milchsorten ließ ebensowenig einen merklichen Unterschied erkennen und eine bakteriologische Untersuchung beider Milchsorten ergab, dass die von dem seuchenverschonten Gehöft stammende, stärker schäumende Milch zwar mehr Bakterien enthielt, dass aber in beiden Milchsorten keine schleimbildenden Bakterien zu entdecken waren.

Ebensowenig zeigten sich Unterschiede in der Schaumhöhe bei Entrahmung der Milch von alt- und frischmilchenden Kühen desselben Gutes, denn die dahingehenden Versuche führten zu folgendem Ergebnis:

	Frühmilch altmelkender Kühe 17.10.1900	Frühmilch altmelkender Kühe 24.10.1900	Frühmilch frischmilchender Kühe 17.10.1900	Frühmilch frischmilchender Kühe 24.10.1900
Fettgehalt der Vollmilch . .	3,38 v. H.	3,60 v. H.	3,23 v. H.	3,35 v. H.
Spec. Gew. „ „ . .	1,0304	1,0306	1,0315	1,0318
Säuregrad „ „ . .	12°	14°	17°	16,5°
25 cc³ tropfen ab bei 17½ ° C. in	—	19 M. 25 Sek.	—	19 M. 25 Sek.
Fettgehalt der Magermilch .	0,25 v. H.	0,14 v. H.	0,15 v. H.	0,10 v. H.
Spec. Gew. „ „ . .	1,0341	1,0346	1,0361	1,0359
Entrahmungswärme . . .	30 ° C.	31 ° C.	30 ° C.	31 ° C.
Schaumhöhe	50 mm	54 mm	55 mm	54 mm

Ein Zusatz von Milchzucker zur Vollmilch änderte die Schaummenge in keiner Weise.

Am 26. Oktober wurde die gemischte Früh- und Abendmilch eines Gutes von 16° Säure bei 30° C. entrahmt, die Magermilch hatte 31 mm Schaumhöhe; dieselbe Milch mit 1 Teil Milchzucker auf 100 Teile Milch, von 16° Säure bei 30° C. entrahmt, hatte 31 mm Schaum auf der Magermilch und bei doppelt so großem Milchzuckerzusatz bei Entrahmung bei 29° C. ebenfalls 31 mm Schaum auf der Magermilch.

Dagegen verursacht Kolostrummilch ein starkes Schäumen der Milch, und zwar genügen schon ziemlich geringe Mengen derselben, um ein sehr heftiges Schäumen hervorzurufen, so dass man wohl daraus, dass die Milch eines Gutes eines Tages auf einmal besonders stark schäumt, auf den Zusatz von Kolostrummilch schließen kann. Allerdings kann man in der Magermilch die Kolostrumkörperchen nicht mehr bemerken; entweder sind dieselben unter dem Einflusse der Centrifugalkraft zerrissen oder zerstört worden oder sie sind in den Centrifugenschlamm übergegangen. Der Schaum von mit Kolostrummilch gemischter Milch ist sehr großblasig, hält sich aber ziemlich lange, sieht unappetitlich, schmutzig-gelb aus und lässt, nachdem er zergangen ist, auf der Milch schmutzig und widerlich aussehende Häutchen zurück. In einem Falle hatte die aus mit Kolostrummilch gemischter Vollmilch stammende Magermilch 47,8° Säure, so dass dieselbe ganz dickflüssig erschien.

Die Milch der verschiedenen Güter schäumt außerdem verschieden stark und ebenso die Milch desselben Gutes zu verschiedenen Zeiten, wie aus nachstehenden Beispielen hervorgeht:

		Schaum mm		Schaum mm		Schaum mm		Schaum mm	
Gut A:	25. 8.	48	28. 8.	60	30. 8.	57	4. 10.	47	Frühmilch
„ „	„	41	„	34	„	30	„	32	Abendm.
Gut B:	—	—	„	51	„	48	—	—	Frühmilch
„ „	—	—	„	35	„	30	—	—	Abendm.
Gut C:	—	—	„	63	„	64	4. 10.	37	Frühmilch
„ „	—	—	„	—	„	35	„	31	Abendm.

Der Unterschied der Schaumhöhe ist hiernach bei demselben Gut und bei derselben Milchsorte bei sehr geringen Zeitzwischenräumen (siehe Gut A Frühmilch) zuweilen sehr bedeutend und bei längeren Zeitzwischenräumen, wie es scheint, in jedem Falle (siehe Gut A und C); ebenso steigt der Unterschied bei den verschiedenen Gütern zu derselben Zeit bei derselben Milchsorte bis zu 16 mm an.

Insofern aber, als bei jedem Gute und zu jeder Zeit die Milch um so stärker schäumt, je kürzere Zeit nach dem Melken sie entrahmt wird, zeigt die Milch verschiedener Herkunft vollkommene Uebereinstimmung. Infolgedessen schäumt die Frühmilch in den Molkereien stärker als die Abendmilch, die erst 10 bis 15 Stunden nach dem Melken zur Entrahmung kommt, was aus nachstehenden Beispielen klar hervorgeht:

	Versuch am 28. 8. Säure °	Versuch am 28. 8. Schaum mm	Versuch am 29. 8. Säure °	Versuch am 29. 8. Schaum mm
Gut A Frühmilch:	14,14	60	14,64	61
Abendm.:	17,17	34	17,17	31
Gut B Frühmilch:	13,13	51	11,61	52
Abendm.:	13,13	35	12,12	38
Gut C Frühmilch:	16,66	56	19,19	64
Abendm.:	19,19	34	22,22	41
Gut D Frühmilch:	14,65	63	16,66	66
Gut E Frühmilch:	15,15	64	13,63	74

Versuch am 30. 8.

Gut A Frühmilch:	12,12 ° Säure	57 mm Schaum
Abendm.:	17,17 „ „	30 „ „
Gut B Frühmilch:	13,13 „ „	48 „ „
Abendm.:	12,12 „ „	30 „ „
Gut C Frühmilch:	18,18 „ „	60 „ „
Abendm.:	21,72 „ „	41 „ „
Gut D Frühmilch:	13,63 „ „	64 „ „
Abendm.:	17,17 „ „	35 „ „
Gut E Frühmilch:	15,65 „ „	69 „ „
Abendm.:	12,11 „ „	39 „ „

Bei einem weiteren Versuch mit den großen Alfa-Separatoren von 2000 l Stundenleistung war die Schaumhöhe der Frühmilch von 19,13 Säuregrad 123 mm, die der Abendmilch von 15,15 Säuregraden 92 mm, entsprechend der Schaumhöhe bei dem Hand-Alfa ein Vergleichsversuch mit derselben Milch von 55 bezw. 34 mm.

Weitere Versuche ergaben folgendes:

a) Frühmilch	13,13 ° Säure	bei 29 °	entrahmt:	71 mm Schaum
b) dies. Milch am folgend. Tage	20,20 ° „	„ 31 °	„	35 „ „
c) Abendmilch	38,38 ° „	„ 30 °	„	36 „ „
d) ½ a + ½ c, gemischt		„ 29 °	„	40 „ „

Dieselbe Kuhmilch verschiedener Güter dagegen früh und auch am selben Nachmittage entrahmt, gab folgende Schaummengen:

[1]) Abtropfzeit von 25 kbcm Milch bei 17½ ° C.,

[2]) „ „ 100 „ „ „ 17½ ° C, doch ist bei Versuch 2, 3 und 4 bis 7 je ein anderes Abtropfröhrchen benutzt worden.

[3]) Die Unterschiede zwischen dem Säuregrad der Magermilch und dem der entsprechenden Schaummilch dürften sich einesteils daraus erklären, dass der Schaum längere Zeit bei 30 — 40 ° C. stehen musste, bis er zu Milch zergangen war und andernteils daraus, dass es unmöglich war, den Schaum auf der Käsewanne, wo die Proben entnommen sind, so durchzumischen, als es bezüglich der Magermilch möglich war.

Frühmilch Gut A	früh entrahmt	66 mm Schaum,	abds	entrahmt	53 mm Schaum
„ „ B	„ „	74 „ „	„	„	68 „ „
„ „ C	„ „	52 „ „	„	„	54 „ „

Der die Schaummenge steigernde Einfluss verschiedener Stundenleistung und dass hohe Entrahmungswärme den Unterschied in der Schaummenge der Früh- und Abendmilch ausgleicht, geht aus folgenden Zahlen hervor:

	Frühmilch	Abendmilch
a) bei voller Stundenleistung		
bei 25° C. Schaumhöhe	49 mm	31 mm
„ 30° C. „	51 „	30 „
„ 62° C. „	51 „ [1]	51 „ [1]
b) bei halber Stundenleistung		
bei 30° C. Schaumhöhe	55 „ [2]	36 „ [2]

Bei wiederholtem Abrahmen derselben Milch — selbstverständlich erfolgte die nächste Abrahmung erst, nachdem die Milch längere Zeit gestanden und der Schaum von derselben entfernt worden war — nimmt der sich bildende Schaum an Menge und an Festigkeit zu; derselbe wird so dauerhaft und steif wie Seifenschaum.

	den 5. 10. 1900		den 24. 10. 1900 altmelkende Milch	den 24. 10. 1900 frischmelkende Milch
I.	Entrahmung bei 28 bis 29°	46 mm Schaum	b. 31° 54 mm	b. 31° 54 mm
	3,38 v. H. stickstoffhaltige Masse	i. d. Magermilch	Schaum	Schaum
II.	Entrahmung bei 28 bis 29°	58 mm Schaum		
	3,31 v. H. stickstoffhaltige Masse	i. d. Magermilch	—	—
III.	Entrahmung bei 30 bis 31°	64 mm Schaum		b. 32° 66 mm
	3,31 v. H. stickstoffhaltige Masse	i. d. Magermilch	—	Schaum
IV.	Entrahmung bei 28 bis 30°	65 mm Schaum	b. 29½° 68 mm	
	3,29 v. H. stickstoffhaltige Masse	i. d. Magermilch	Schaum	—
V.	Entrahmung bei 30° . . .	70 mm Schaum		
	3,27 v. H. stickstoffhaltige Masse	i. d. Magermilch	—	—
VI.	Entrahmung bei 30 bis 31°	75 mm Schaum	b. 33° 68 mm	b. 32° 72 mm
	3,22 v. H. stickstoffhaltige Masse	i. d. Magermilch	Schaum	Schaum

Aus den Versuchen geht hervor, dass die frischgemolkene Milch eine derartige Beschaffenheit hat, dass sie bei der Entrahmung mithilfe von Centrifugen stark schäumt. Diese Eigenschaft der Milch wird um so geringer, je längere Zeit seit dem Melken verflossen ist, nimmt aber erst merklich ab, wie es scheint, von 12 Stunden nach dem Melken an. Zu verschiedenen Zeiten tritt diese Eigenschaft bei der Milch derselben Herkunft in verschieden starkem Grade auf, ebenso bei der Milch verschiedener Herkunft zu derselben Zeit. Der Säuregrad der Milch hat auf die Stärke des Schäumens keinen Einfluss. Mit der Zähflüssigkeit der Milch scheint jene Eigenschaft des Schäumens nicht im Zusammenhange zu stehen und ebensowenig sich in besonderer chemischer Zusammensetzung auszudrücken, so dass es bisher noch nicht gelungen ist, die diese Eigenschaft bedingende Ursache selbst oder eine bestimmte Bezeichnung für dieselbe zu ermitteln. Hohe Wärmegrade geben, wie es scheint, auch älterer Milch die Eigenschaft des starken Schäumens wieder. Je größer die Stundenleistung einer Entrahmungsmaschine ist, um so größer ist, wie es scheint, die sich bildende Schaummenge. Ein Mischen von kuhwarmer, stark schäumender Milch mit älterer, wenig schäumender Milch mindert nicht nur die bei der Entrahmung sich bildende Schaummenge wesentlich ab, sondern bewirkt auch, dass der Schaum sehr rasch zergeht. Ein derartiges Mischen derartiger Milchsorten hebt demnach die Eigenschaft der kuhwarmen Milch fast ganz auf. Mit dem Fettgehalt der Milch hat die Schaummenge nichts zu tun, denn mit wiederholtem Entrahmen nimmt die Menge des Schaumes und dessen Zähigkeit zu.

[1] Der Schaum zergeht bei Früh- und Abendmilch gleich schwer.

[2] Der Schaum ist in beiden Fällen gleich feinblasig und zergeht erst nach mehreren Stunden, ohne dass bei der Abendmilch sich jene gelben Häutchen zeigen.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Reichsgerichtsentscheidung über die Befugnis der Vorstände eingetragener Genossenschaften. Die Frage, ob der Vorstand einer eingetragenen Genossenschaft durch die ihm durch das Statut oder Beschluss der Generalversammlung auferlegten Beschränkungen gehindert wird, die Genossenschaft wirksam nach außen zu vertreten, hat das Reichsgericht kürzlich entschieden. Der § 24 Abs. 1 des Genossenschaftsgesetzes vom 1. Mai 1889 lautet: Die Genossenschaft wird durch den Vorstand gerichtlich und außergerichtlich vertreten. In einem Processe, den der Vorstand einer Genossenschaft gegen ein früheres Vorstandsmitglied führte, wurde die Genossenschaft abgewiesen, weil die Generalversammlung beschlossen hatte, von dem Processe Abstand zu nehmen und der Vorstand hierdurch gebunden sei.

Das Reichsgericht hat das Urteil aufgehoben. In den Gründen wird folgendes ausgeführt: „Die durch § 24 des Genossenschaftsgesetzes dem Vorstand verliehene Vertretungsbefugnis kann dem Vorstande nicht mit Wirkung gegenüber Dritten entzogen werden; sie ist nach außen hin unbeschränkt und unbeschränkbar. Der Vorstand ist zwar „der Genossenschaft gegenüber“ verpflichtet, die ihm durch das Statut oder die Beschlüsse der Generalversammlung in Ansehung der Vertretungsbefugnis festgesetzten Beschränkungen einzuhalten und macht sich, wenn er die ihm auferlegten Beschränkungen nicht beachtet, ihr gegenüber haftbar für den dadurch entstandenen Schaden. Aber er wird durch diese Beschränkung nicht gehindert, die Genossenschaft nach außen wirksam zu vertreten. — Aus den im Zusammenhang betrachteten Vorschriften des Genossenschaftsgesetzes, wie aus der Entstehungsgeschichte der einzelnen Vorschriften ergiebt sich unzweifelhaft, dass eine Ueberschreitung der Schranken, die dem Vorstande durch die Statuten oder durch die Beschlüsse der Generalversammlung gesetzt worden sind, nur für das innere Verhältnis zwischen dem Vorstande und der Genossenschaft rechtliche Bedeutung hat. (Frankf. Zeitung.)

Verschärfte polizeiliche Kontrolle der Kindermilch. Die in Berlin als Kindermilch feilgehaltene Milch entspricht vielfach nicht den Anforderungen der Polizeiverordnung. Es wird deshalb jetzt ohne Nachsicht auf Erfüllung der Vorschriften bestanden, insbesondere darf nur Milch, die unmittelbar nach dem Melken in Glasflaschen gefüllt und ebenso verschickt wird, als Kindermilch bezeichnet werden. Das Kammergericht hat entschieden, dass Milch, die auf dem Lande gewonnen und in Milchversendkannen nach Berlin befördert wurde, im Handel nicht als Kindermilch bezeichnet werden darf.

Der Verband rheinisch-westfälischer Milchhändlervereine hielt am 24. v. in Köln eine Ausschussitzung ab. Vertreten waren: Düsseldorf, Elberfeld, Barmen, M.-Gladbach, Essen, Altenessen, Steele, Bochum, Dortmund, Herne, Wanne, Gelsenkirchen, Köln, Solingen. Die Polizeiverwaltungen der einzelnen Städte waren eingeladen worden, um über eine möglichst einheitliche und gerechte Kontrolle der Milch zu beraten. Barmen und Essen hatten Vertreter entsandt. Der Landwirtschaftliche Verein sowie die Landwirtschaftskammer hatten gleichfalls Vertreter gesandt. Ueber die Lage der Landwirtschaft und den Milchhandel verbreitete sich der Vorsitzende, Herr Paul Scheben (Düsseldorf), in eingehendem Referate, das eine lebhafte Erörterung der Milchpreisfrage hervorrief und zu folgendem Beschluss führte: „Der heute zu Köln tagende Ausschuss der Milchhändlervereine, vertreten durch die Milchhändlervereine von u. s. w. erkennt die Not der Landwirtschaft an, sieht es aber bei der gegenwärtigen schlechten Lage der Industrie als eine Unmöglichkeit an, für den von den Milchproducenten gewünschten Preisaufschlag einzutreten, so lange die in den meisten Zeiten des Jahres zutage tretende Ueberproduktion nicht eingeschränkt und die Konkurrenz der den reellen Milchhandel schädigenden Kleinbauern und der Milchhändler, die nicht dem Verbande angehören, für die Zukunft unmöglich gemacht ist.“ Der Antrag des Vereins Köln-Ehrenfeld: „Bei jedem Milchfälschungsprocesse sollen zwei praktische Sachverständige zugezogen werden, ein Landwirt und ein Milchhändler, möglichst mit Molkereifachkenntnissen“ gelangte mit einem zweiten, von Herrn Tibor (Köln-Ehrenfeld) gestellten Antrag: „Der Verband wolle dahin wirken, dass bei der Probeentnahme zur polizeilichen Kontrolle sofort von den betreffenden Beamten eine amtlich verschlossene Gegenprobe zurückgelassen werde“ nach eingehender Begründung einstimmig zur Annahme. Dem Verband gehören etwa 800 Mitglieder an. Zum Schluss der Versammlung wurde empfohlen, zur Unterstützung der Milchhändler in dem Dortmunder Molkereikrieg in den einzelnen Vereinen zu sammeln.

Hannoversche Kälbermast. In welch' überwiegender Weise die Provinz Hannover den hamburger Markt mit Kälbern versorgt, geht daraus hervor, dass von 70 165 im Jahre 1900 aufgetriebenen Kälbern 58 945 = 84 Proc. aus Hannover stammten. Schleswig-Holstein lieferte 3021 und Mecklenburg 8199 Stück.

Milchfälschung. Der Ackerer F. von Wald stand am 25. v. wegen Milchpantscherei vor dem Schöffengericht in Solingen. Die von ihm verkaufte „Vollmilch“ hatte nämlich, wie sich bei einer Untersuchung durch den Nahrungsmittelchemiker ergeben hatte, 40 und 48 Proc. Wasser enthalten. Als der Vorsitzende ihn fragte, was ihn zu dieser schändlichen Betrügerei veranlasst habe, wandte er zu seiner Entschuldigung ein, er habe nur aus Nächstenliebe gehandelt, denn es habe derzeit in Wald großer Mangel an Milch geherrscht, und die Leute hätten doch „Milch“ haben müssen. Das Gericht zeigte kein Verständnis für solche Nächstenliebe; es verurteilte den guten Mann zu 100 Mk. Geldstrafe. (Niederrh. Vztg.)

Verbreitung der Tuberkulose unter dem Schlachtvieh in Kiel. Nach dem Bericht über den Betrieb des städtischen Schlachthofs in Kiel für 1899/1900 wurde Tuberkulose beobachtet und beanstandet

bei Rindvieh (Großvieh)	in 32,64 Proc.	der Schlachtungen,
„ Kälbern	„ 0,85 „	„
„ Schweinen	„ 4,02 „	„

Von den Rindern dänischen Ursprungs wurden 24,88 Proc. tuberkulös befunden, von Rindern inländischen Ursprungs 33,51 Proc.

Oesterreich-Ungarn.

* **Eine Wettprüfung von Milchschleudern,** veranstaltet vom kgl. ungarischen Landesmolkereiinspektor, soll vom 12. bis 15. März

d. J. in der Maschinenversuchsanstalt des kgl. Josef-Polytechnikums stattfinden. Beabsichtigt wird, je zwei Schleudern einer Bauart auf Schärfe der Entrahmung, Zweckmäßigkeit, Dauerhaftigkeit, Preiswürdigkeit, Reinigung, Handhabung und Schaumbildung zu prüfen.

Oesterr. Molk.-Ztg.

Dänemark.

* **Der Butterverbrauch der Bevölkerung** wurde i. J. 1864 von Prof. Segelcke auf 25 Pfd. für den Kopf berechnet. Für das Jahr 1896 hat der Statsmolkereianwalt Böggild aus den i. J. 1897 angestellten amtlichen Ermittlungen über den Gewerbebetrieb Dänemarks einen Verbrauch von 30 Pfd. Butter und Margarine zusammen herleiten zu dürfen geglaubt und damit folgende Angaben über den Jahresertrag einer Kuh in Vergleich gestellt.

1844	nach	Prof. Jörgensen	1000/1500	Pfd.	Milch	—	Pfd. Butter
1864	„	„ Segelcke	—	„	„	73,2	„ „
1884	„	Ergebnissen der ersten Genoss.-Molkereien	—	„	„	90/100	„ „
1888	„	la Cour	3500	„	„	—	„ „
1898	„	Böggild	4400	„	„	120/125	„ „

Nach Böggild's Berechnung setzte sich der gesammte Jahresverbrauch zusammen aus 36 mill. Pfd. Butter und ebenso viel Margarine. Nimmt man die Buttereinfuhr rund zu 40 mill. Pfd. und die Wiederausfuhr davon zu 28 mill. Pfd. an, so ernährte sich das dänische Volk zu 3/6 mit Margarine, zu 2/6 mit dänischer und zu 1/6 mit ausländischer Butter.

Smör-Tid.

Belgien.

* **Das neue Butterschutzgesetz** vom 4. Mai 1900, das mit dem 1. Januar d. J. in Kraft getreten ist, enthält, ergänzt durch eine Königl. Verordnung vom 31. Oktober, u. a. folgende Bestimmungen: Margarine muss auf je 1000 Teile zu ihrer Herstellung verwendeten Fetts mit mindestens 50 Teilen Sesamöl und mit mindestens 1 Teil Kartoffelmehl versetzt sein.

Nicht darf feilgehalten werden regelwidrig beschaffene Butter; als derartige anzusehen ist solche Butter, welche mindestens zwei der folgenden Eigenschaften aufweist:

Anzeige am Refraktometer Abbe-Zeis bei 40° C. mehr als 41°,
Kritische Temperatur (Alkohol 99,1) über 59° C.,
Specif. Gewicht bei 100° C. unter 0,864,
Meißl-Zahl unter 25,
Hehner-Zahl über 89,5,
Köttsdorfer Zahl unter 221,

oder mehr als 18 Proc. Nichtfett (Wasser, Käsestoff 2c.), oder behufs Frischerhaltung gemachte Zusätze oder Glycerin enthält.

Die zum Schutz der unverfälschten Butter verordnete Ausschließung regelwidrig beschaffner muss in das Gegenteil umschlagen, da Butter mit den verbotenen Merkmalen sehr wol nicht nur unverfälscht, sondern auch von einer für den Verbrauch tadellosen Beschaffenheit sein kann. In Belgien selbst ausgeführte Untersuchungen haben, wie in L'Ind. Lait. mitgeteilt wird, von Butter aus Gutsmolkereien 5 bis 13,5 Proc. als solche ergeben, die nach den gesetzlichen Merkmalen unter die regelwidrig beschaffne fallen musste.

Das belgische Gesetz beweist also aufs neue, wie unverständig es ist, die Herstellung einer auf Täuschung berechneten Ware zu dulden, und damit verübten Täuschungen nachträglich nachspüren zu wollen. Man verbiete die Herstellung solcher jeder Berechtigung entbehrender Ware und den Verkauf von Butter, die außer Kochsalz andre als der ursprünglichen Milch entstammende Bestandteile und von diesen weniger als 80 Proc. Fett oder mehr als 16 Proc. Wasser enthält, und man hätte ein ebenso einfaches, wie naturgemäßes und sicher wirksames Butterschutzgesetz.

Frankreich.

Die Ein- und Ausfuhr von Butter und Käse. Die Einfuhr von Butter und Käse ist von rund 234 000 Dopp.-Ctr. im Wert von 46 650 000 Fr. i. J. 1898 gestiegen auf 238 000 Dopp.-Ctr. und 47 236 000 Fr. i. J. 1899. Für die gleichen Jahre ist die Ausfuhr gefallen von 313 000 Dopp.-Ctr. und 81 mill. Fr. auf 301 000 Dopp.-Ctr. und 76,2 mill. Fr.

L'Ind. Lait.

Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Todesfall. Herr Gutsbesitzer Glawe, Neuheim, ist am 22. Januar d. J. verstorben.

Neues Mitglied: Herr Rittergutsbesitzer Modrow, Neugut bei Schöneck, W.-Pr. (82. Verbandsmolkerei).

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Bekämpfung des Kalbefiebers. Freiherr Peers hat kürzlich der Société Nationale de Laiterie, wie in Belg. Melkerijbl. berichtet wird, die Mitteilung gemacht, dass nach seinen Wahrnehmungen ein äußerst wirksames Mittel zu Verhütung des Kalbefiebers sei, die Kühe während der Abkalbung zu reichlicher Wasseraufnahme zu veranlassen. Peers sieht als Ursache des Kalbefiebers die Verdickung des Bluts an, die infolge der reichlich eintretenden Milchabsondrung stattfinde, und gibt an, dass er in achtzehn Monaten, seit Anwendung seines Verfahrens, keine Kuh mehr an Kalbefieber verloren habe, während früher zahlreiche Todesfälle vorkamen. Im Sommer genüge Wasser von gewöhnlichem Wärmegrad, im Winter solle man es auf 18/20° C. erwärmen. Um die Tiere zum Trinken zu reizen, könne man das Wasser mit einwenig Kleie oder Mehl anrühren. Kühen, die dennoch nicht trinken wollen, gebe man 1/2 kg gewöhnlichen Syrup in 1/2 l heißem Bier aufgelöst, nach Wiederabkühlung, ein, oder verdopple die Gabe, wodurch Durst hervorgerufen werde.

Bekanntlich ist Bewegung der Kühe, durch Weidegang oder durch Arbeit, bei mäßiger Ernährung das sicherste Vorbeugungsmittel gegen das Kalbefieber. Wo es nicht Anwendung gefunden hat, pflegen Abführmittel, vor der zu erwartenden Abkalbung gute Dienste zu leisten. Statt deren, oder in Verbindung damit, scheint das hier genannte Verfahren alle Beachtung zu verdienen.

Handel und Verkehr.

Zur berliner Butternotirung vom 23. Februar. Zur Berichtigung einer Notiz in Ihrem geschätzten Blatt Nr. 9, die Preisnotiz vom 23. Februar c. betreffend, bitte ich um Aufnahme folgender Erklärung:

„Der ordnungsmäßig zu Stande gekommene Preis am 23. v. M. ist Mk. 110. Ein Mitglied der Kommission, Herr Braun, von der Firma Müller u. Braun, gab brieflich seinen Preis von Mk. 112 ab. Er war aber nicht persönlich in der Sitzung; nach unserer Geschäftsordnung müssen die Mitglieder persönlich anwesend sein, um die Preise zur Notirung zu bringen.

Berlin, 4. März 1901. Max Fränkel,
stellvertr. Vorsitzender der Notirungskommission."

Vorstehende Angaben sind, nach Bekundung des Herrn Braun dahin zu ergänzen, dass

1. die angebliche Geschäftsordnung, außer in der Vorstellung des Herrn Einsenders, nicht besteht, und

2. die Mitglieder des Notirungsausschusses, laut der Bestallungsurkunde nur ganz allgemein verpflichtet sind, ihre Preise dem Vorsitzenden des Ausschusses anzugeben, also ohne dass ihnen ein Ort oder eine Form dafür vorgeschrieben wäre.

Herr Braun hat, wie bereits in voriger Nummer d. Bl. erklärt, seine Preise nicht blos „brieflich abgegeben", sondern sie dem Vorsitzenden unter schriftlicher Ueberreichung auch mündlich mitgeteilt. Die Ursache, weshalb dies an jenem betreffenden Tag vor und nicht in dem Sitzungszimmer geschehn ist, glaube ich zugunsten des Herrn Einsenders und seiner Parteigänger vorläufig verschweigen zu sollen.

B. Martiny.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 9. März 1901. Der Buttermarkt verlief in der Berichtswoche ziemlich unverändert. Das Geschäft ist ruhig und die alten Lagerbestände lassen eine festere Stimmung nicht aufkommen. Indessen sind auch die Einlieferungen nicht so groß, dass zu irgend welcher Entmutigung Anlass gegeben wäre.

Von den verschiedensten Seiten wird jetzt bestätigt, dass die gegenseitigen Schraubereien der Kaufleute in dem allgemeinen Kampf um die Lieferanten nachzulassen beginnen, nachdem die Heißsporne eingesehen haben, dass sie seit Beginn dieses Jahres mit Verlust gearbeitet haben. Da auch solide Geschäfte der allgemeinen Preistreiberei Rechnung tragen und ohne Nutzen arbeiten mussten, wenn sie ihre Lieferanten nicht verlieren wollten, andererseits aber das Buttergeschäft auf die Dauer doch nicht zum Vergnügen betrieben werden kann, so ist im Interesse der Gesundung der Marktverhältnisse nur zu wünschen, dass das solide Geschäft wieder die Oberhand gewinnt.

Der hamburger Markt lag in der Berichtswoche auch ruhig, indes wird dort viel Ware zu Packzwecken aus dem Markt genommen, so dass wesentliche Lagerbestände nicht vorhanden sind und sogar der berliner Markt nach Hamburg Abfluss findet.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 9. März 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . bis 102 Mk.
Hamburg . . . . . . bis 103 „

Berlin, 9. März 1901. Butterbericht der Firma C. F. Wienstruck, SW., Leipzigerstr. 82 und W.. Kronenstr. 32.

Der Verlauf des dieswöchentlichen Marktes war ein unverändert ruhiger. Der sehnlichst erwartete und in anderen Jahren mit Anfang März lebhafter werdende Konsum will sich leider noch nicht einstellen. Preise brachten daher keine Veränderung.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 9. März 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 3. März bis 9. März 1901.

			6. März	9. März
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg M.	104—108	105—109
do. do.	IIa	„ „ „	102	102—105
do. do.	IIIa	„ „ „	100	100
do. do.	Abfallende	„ „	— — —	— — —
Landbutter: Ia. Preußische	. . . .	„ „	— — —	— — —
		Tendenz:	Ruhig.	Flau.

Käse:

Schweizer, Emmenthaler	M. ———	Holländer	M. ———
„ Bayrischer	„ ———	Limburger	„ ———
„ Ost-u. Westpr. Ia	„ ———	Quadratmagerkäse Ia .	„ ———
„ do. IIa	„ ———	do. IIa .	„ ———

Hamburg, Grimm, den 8. März 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 102—112, II. Klasse 100—102 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—98. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—90. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 84—98 u. 75—82. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 82—84. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Infolge Ausbleibens englischer Aufträge setzte der Butterhandel in dieser Woche recht flau ein, und ermäßigte man die Forderungen, um nur zu räumen, bis auf 100—102 Mk. Es gelang denn auch, zu diesen Preisen zu verkaufen, und zwar hauptsächlich an die Packfirmen. Da England mit Aufträgen ausbleibt, Deutschland dagegen teilweise hierher verkaufte, so musste unsere Notirung um 2 Mk. ermäßigt werden, damit wir eine richtige Grundlage erhalten. Frische russische Butter wurde nicht zugeführt.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 8. März 1901. Butter: **I.** Klasse 92—96 **Kr.** (1 **Kr.** = 112,5 **Pf.**) Tendenz: Ruhig.

Berlin, 8. März 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 104—108, IIa M. 98—102, IIIa M. ———, Landbutter M. 80 bis 85.

Marktlage: Geschäft weiter ruhig, Preise unverändert.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 **kg** 82—90 M., dto. **IIa** M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda **Ia** M. 80—90, import. Holl. Gouda **IIa** M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. **Roquefort sur choix Ia.** per 50 **kg** M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire **M. 90—100,** **Gorgonzola** per 50 **kg** M. **90—100.** Steppenkäse M. 70. Inländische. **Westpr.** Schweizer-Käse **Ia** per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, **Ia** per 50 **kg** M. ———, Edamer, **Ia** M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse **IIa,** halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, **IIa** 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ **kg** M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 6. März 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1¾ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 11 Drittel zu 107, 5 Drittel zu 106½, 2 Drittel zu 106, 25 Drittel zu 105½, 19 Drittel zu 105, 6 Drittel zu 104½, 51 Drittel zu 104, 42 Drittel zu 103½, 28 Drittel zu 103 M. Zusammen 1. Klasse 189 Drittel zu 104,32 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 17 Drittel zu 101,85 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 7. März 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung wurde nur um 2 Mk., also auf 114 Mk. ermäßigt, die Läger wurden aber fast nirgends geräumt. Das dieswöchentliche Geschäft begann sehr ruhig, von einer großen Kauflust war von keiner Seite etwas zu spüren, trotzdem alle Inhaber ihre Preise bedeutend ermäßigt hatten. Erst nach und nach konnten größere Partien untergebracht werden, um für Faktoreibutter Verwendung zu finden. Für Originalware liegen von England nur ganz minimale Aufträge vor. Kopenhagen scheint eine etwas bessere Fühlung zu haben, da die Notirung dort heute bestehen blieb, die in den ersten Tagen der Woche einlaufenden Berichte indessen entschieden auf einen Rückgang der dortigen Preise schließen ließen. Auf den inländischen Plätzen liegen die Verhältnisse noch unverändert, und konnten hier selbst die billigen Offerten noch keine Aenderung hervorrufen. Im Engroshandel wurde für feinste Butter 100—104 Mk. erzielt, doch ist bis zur Stunde noch viele Ware unverkauft. Nach Lage des Marktes in den ersten Tagen der Woche glaubte man mit einem Preisfall von 4—6 Mk. rechnen zu müssen, heute hat es den Anschein, als wenn nur eine Reduktion von 2—3 Mk. eintreten wird.

Hamburg, den 6. März 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Der Markt in allen Käsesorten liegt ziemlich ruhig, nur nach vollfetten Tilsiter Käsen herrscht anhaltend lebhafter Begehr bei anziehenden Preisen. Westpr. Schweizer Käse haben unter dem niedrigen Angebot von der Schweiz zu leiden, jedoch finden wirkliche prima Qualitäten befriedigenden Absatz.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 63—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 57 bis 59, sekunda M. 48—52, prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Halle, den 7. März 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) War das Geschäft Ende Februar noch leidlich gewesen, so kann in diesem Monat bis heute von einem solchen kaum geredet werden. Die sehr flauen Berichte von Berlin und Hamburg haben die Kauflust gewaltsam erdrückt, und ist eine Belebung des Marktes nur durch eine Zunahme des Verbrauches zu erhoffen.

Extrafeine Molkereibutter	112	M.
I „	104—108	„
II „	98—100	„

Magdeburg, 7. März 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 97 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 100 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Fest bei flottem Geschäft.

Königsberg i. Pr., 7. März 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die Nachfrage läßt nach wie vor zu wünschen übrig. Es blieb auch in dieser Woche einiges unverkauft.

Wir bezahlen heute für feinstes Produkt 95—100 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 6. März 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 84 M. für den Centner,
Sennbutter . 81 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Ruhig.

Hamburg, 6. März 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Für prompt lieferbare Ware bleibt die Frage eine regelmäßige, dagegen ist die Stimmung für Abschlüsse auf Herbst- und Winterlieferung ruhiger geworden. — Erdnußkuchen sind infolge des Strikes der Hafenarbeiter in Marseille nur wenig zugeführt; in Baumwollsatmehl sind die Ankünfte reichlicher, jedoch konnten Preise hierfür sich infolge der bevorstehenden Eröffnung der Flußschiffahrt, welche den Abzug nach dem Inlande erleichtert, gut behaupten. Kokos- und Maisölkuchen sind unverändert; sehr knapp ist das Angebot in Palm- und Leinkuchen für sofort lieferbare Ware, so daß Preise hierfür eine kleine Erhöhung erfahren haben.

Wir notiren heute:

Erdnußkuchen 124—153 M., Kokoskuchen 108—133 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 118—128 M., Sesamkuchen 114—132 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 110—129 M., Palmkernkuchen 104—111 M., Leinkuchen 143—155 M., Amerik. Maisölkuchen 112—121 M. per 1000 kg ab hier

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 6. März 1901. Zum Verkauf standen: 655 Rinder, 2173 Kälber, 477 Schafe, 10142 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 **kg** Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ———; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ———; 4. gering genährte jeden Alters ———. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ———; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ———; 3. gering genährte 46—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ———; 3. mäßig genährte 43—45; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 68—70; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 56—60; 3. geringe Saugkälber 48—52; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—46. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 59—62, 2. ältere Masthammel 47—55, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 43—46, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfd. schwer, 56—57; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 53—55; gering entwickelte 49—52 M., Sauen 51—53 Mark.

Verlauf und Tendenz:

Vom Rinderauftrieb blieben ungefähr 280 Stück unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen wurde der Bestand ungefähr geräumt. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62 bis 64 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 54 bis 55 M., Kälber I. Qualität ——— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 32—35 M., für Kühe I. Qual. 28—30 M., für Kälber 41—44 M., für Schweine I. Qual. 56—57 M., II Qual. 55—56 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 30—32 M., für Kühe 30—31 M., für Kälber I. Qual. — 38 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara — 44 M. (Lebendgewicht).

Geschäftliche Mitteilungen.

Welche Kleesorte soll ich anbauen? Unter den verschiedenen Kleesorten, welche große Massen sehr gehaltvollen Futters ergeben, ist in erster Linie der Monats- oder Schnelltreiber-Rotklee hervorzuheben, der sich in Niederbayern und besonders in den bayerischen Waldbergen schon längst eingebürgert hat und von den Bauern wegen seines schnellen Wachstums und Futterreichtums sehr geschätzt wird. Diese Kleeart wächst schnell und üppig und liefert schon die frühesten Ernten von Grünfutter, wo von Wiesengrünfutter noch nicht die Rede sein kann.

Die Kultur dieser Sorte ist im allgemeinen dieselbe wie die des gewöhnlichen Rotklees. Sie macht keine besonderen Bodenansprüche, liebt im allgemeinen kalkhaltigen Lehm- und Mittelboden, doch gedeiht sie auch noch in schweren, durchlassenden und leichten Bodenarten und eignet sich vorzüglich zum Anbau im Frühjahr im Gemenge von Hafer, Gerste und Roggen. Im März bis April z. B. in Sommergetreide gesät, liefert dieser Klee die erste Ernte zugleich mit den Halmfrüchten unter Stroh, wo er häufig schon eine Länge von einem halben bis einem Meter erreicht, die zweite Ernte, anfangs Oktober, wird je nach den Witterungsverhältnissen als Grünfutter oder zum Dürrmachen benutzt. Im zweiten Jahre liefert er drei volle Ernten als Dürrfutter, zur Grünfütterung läßt er sich alle 5 bis 6 Wochen mähen, da er zu diesem Zwecke, um nichts von seiner Zartheit einzubüßen, kurz vor der Blüte geschnitten wird.

Die bayer. Central-Saatstelle von Richard Fürst in Frauendorf I, Post Vilshofen in Niederbayern, liefert garantirt reine Sat 1900er echten Monats- oder Schnelltreiber-Rotklee in Original-50 kg-Säcken, trieurt, seidefrei zu 100 Mk., 5 kg zu 12 Mk., 1 kg zu 2,50 Mk.

Feierabend.

Lang ist der Weg durch Lehren, kurz und eben durch Beispiele. Seneca d. J.

Ueberzeugung.

Von Anton Tschechoff.

Nachdruck verboten.

Ich war nicht mehr als zweiundzwanzig oder dreiundzwanzig Jahre alt, als ich mich in meine jetzige Frau verliebte und um ihre Hand anhielt ...

Jetzt könnte ich mich für diese Heirat gern prügeln, aber damals — ich weiß nicht, was mit mir gewesen wäre, wenn Natascha mir einen Korb gegeben hätte. Meine Liebe war die allerechteste, so wie sie in den Romanen beschrieben wird: rasend, leidenschaftlich u. s. w. Mein Glück erstickte mich, ich wusste nicht, wohin ich mich vor ihm retten sollte, und langweilte meinen Vater, meine Freunde, die Dienstboten, indem ich immerfort davon erzählte, wie leidenschaftlich ich liebe.

Die glücklichen Menschen sind die alleraufdringlichsten, allerlangweiligsten. Und ich schäme mich noch jetzt, wenn ich daran denke, wie fürchterlich ich meine ganze Umgebung belästigte ...

Unter meinen Freunden zählte ich damals einen jungen Rechtsanwalt. Jetzt ist er in ganz Russland bekannt, damals aber stand er noch im Beginn seiner Laufbahn und war noch nicht reich und berühmt genug, um das Recht zu haben, wenn er einem alten Freunde begegnete, diesen nicht zu erkennen und nicht zu grüßen. Ich besuchte ihn ein- oder zweimal in der Woche. Wenn ich zu ihm kam, streckten wir uns jeder auf einen Divan und begannen zu philosophiren.

Einmal lag ich bei ihm auf dem Divan und sprach darüber, dass es keinen undankbareren Beruf gäbe als den der Rechtsanwälte. Ich wollte beweisen, dass das Gericht, nachdem die Zeugenvernehmung beendet sei, sehr gut ohne den Statsanwalt und den Verteidiger auskommen könnte, dass beide unnütz und nur hinderlich wären. Wenn ein erwachsener, seelisch und geistig gesunder Geschworener überzeugt ist, dass diese Lage weiß, dass Iwanow schuldig ist, so kann kein Demosthenes diese Ueberzeugung erschüttern und besiegen. Wer kann mich überzeugen, dass ich einen blonden Schnurrbart habe, wenn ich weiß, dass mein Schnurrbart schwarz ist? Wenn ich einen Redner anhöre, kann ich vielleicht gerührt werden und zu weinen beginnen, aber meine innere Ueberzeugung, besonders wenn sie auf Tatsachen und dem Augenschein beruht, wird sich nicht im geringsten ändern.

Mein Rechtsanwalt dagegen bewies, dass ich noch jung und dumm sei und Kindereien rede. Seiner Ansicht nach würde eine offenbare Tatsache dadurch, dass sie von gewissenhaften, sachverständigen Leuten beleuchtet wird, noch einleuchtender — dieses erstens; zweitens — das Talent. Das Talent sei eine elementare Gewalt, ein Sturm, der sogar Steine zu Staub machen könnte, von einer solchen Kleinigkeit, wie die Ueberzeugung von biederen Spießbürgern, schon gar nicht zu reden. Der menschlichen Schwäche wird es ebenso schwer, gegen das Talent zu kämpfen, wie ohne zu blinzeln in die Sonne zu sehen oder den Wind zu hemmen. Ein einfacher Sterblicher bekehrt durch die Macht des Wortes Tausende von Wilden zum Christentum; Odysseus war der überzeugteste Mensch von der Welt, unterlag aber den Sirenen u. s. w. Die Geschichte ist voll von ähnlichen Beispielen, im Leben begegnen wir ihnen auf Schritt und Tritt. Und es muss auch so sein, denn sonst hätte ja ein kluger und talentvoller Mensch nichts voraus vor einem dummen und unbegabten.

Ich bestand auf meiner Ansicht, und fuhr fort, zu beweisen, dass die Ueberzeugung stärker als jedes Talent sei, obgleich ich, aufrichtig gesagt, selbst nicht genau definiren konnte, was Ueberzeugung und was Talent sei. Ich sprach wahrscheinlich nur, um zu sprechen.

„Wenn man dich zum Beispiel nimmt ..." sagte der Rechtsanwalt. „Du bist gegenwärtig überzeugt, dass deine Braut ein Engel sei und dass du der glücklichste Mensch in der Stadt bist. Und ich sage dir: ich brauche nur zehn bis zwanzig Minuten, und du setzt dich hier an diesen Tisch und schreibst deiner Braut einen Absagebrief."

Ich lachte.

„Du brauchst nicht zu lachen, ich spreche ernst," sagte mein Freund. „Ich brauche es nur zu wollen, und nach zwanzig Minuten wird dich der Gedanke glücklich machen, dass du nicht zu heiraten brauchst. Mein Talent ist ja nicht Gott weiß wie groß, aber auch du bist ja nicht von den Starken."

„Na, versuche es doch!" sagte ich.

„Nein, wozu? Ich sage das ja nur so. Du bist ein guter Junge, und es wäre grausam, dich einer solchen Probe zu unterwerfen. Außerdem bin ich heute nicht recht im Zuge."

Wir setzten uns zum Abendessen. Der Wein, meine Gedanken an Natascha und die Liebe erfüllten mich ganz mit dem Gefühle der Jugend und des Glücks. Mein Glück war so unendlich und riesenhaft, dass der mir gegenübersitzende Rechtsanwalt mit seinen grünen Augen mir so unglücklich, so klein und grau erschien ...

„Versuche es doch!" ließ ich nicht nach. „Ich bitte Dich!"

Der Rechtsanwalt schüttelte den Kopf und machte eine abwehrende Grimasse. Ich wurde ihm offenbar schon lästig.

„Ich weiß," sagte er, „nach meiner Probe wirst du mir danken und mich deinen Retter nennen, aber man muss auch an die Braut denken. Sie liebt dich, deine Absage würde ihr Leiden verursachen. Und wie reizend ist sie! Ich beneide dich recht."

Der Rechtsanwalt seufzte auf, nahm einen Schluck Wein und begann darüber zu sprechen, wie reizend meine Natascha sei. Er besaß eine ungewöhnliche Gabe der Schilderung. Ueber die Augenwimpern oder den kleinen Finger einer Frau konnte er eine ganze Rede halten. Ich lauschte ihm entzückt.

„Ich habe in meinem Leben viele Frauen gesehen," sagte er, „aber ich gebe dir mein Ehrenwort und sage es dir als meinem Freunde, deine Natascha Andrejewna ist eine Perle, ein seltenes Mädchen. Natürlich, sie hat ja auch Fehler, sogar eine ganze Anzahl, wenn du willst, aber immerhin ist sie bezaubernd."

Und der Rechtsanwalt begann über die Fehler meiner Braut zu sprechen.

Jetzt verstehe ich es sehr gut, dass er das alles über die Frauen im allgemeinen sagte, von ihren schwachen Seiten überhaupt, damals aber erschien es mir, als spräche er nur über Natascha.

Er geriet in Entzücken über ihr Stumpfnäschen, über ihre Art aufzuschreien, über ihr quiekendes Gelächter, über ihre Albernheiten, über alles das, was mir an ihr durchaus nicht gefiel. Alles das war, seiner Ansicht nach, unendlich nett, graziös, mädchenhaft ...

Ohne dass ich es merkte, ging er vom entzückten Ton in einen väterlich belehrenden, dann in einen leichten, verächtlichen über ... Der Gerichtspräsident war nicht anwesend, und niemand konnte der Beredtsamkeit des Advokaten Einhalt gebieten. Ich konnte kaum den Mund aufmachen, und was hätte ich auch sagen können? Mein Freund sagte nichts Neues, was er sprach, war allen schon längst bekannt, und das ganze Gift bestand nicht in dem, was er sprach, sondern in der diabolischen Form, wie er es sagte. Eine ganz teuflische Form! Indem ich ihm zuhörte, gewann ich damals die Ueberzeugung, dass ein und dasselbe Wort tausend Bedeutungen und Nuancen habe, je nachdem, wie es ausgesprochen wird, je nach der Form der Phrase. Natürlich kann ich Ihnen weder diesen Ton noch die Form wiedergeben, ich kann nur sagen, dass ich, während ich meinem Freunde zuhörte und aus einer Ecke in die andere schritt, mit ihm zusammen mich entrüstete, mich empörte und verachtete. Ich glaubte ihm sogar, als er mir mit Tränen in den Augen offenbarte, dass ich ein großer Mensch und eines besseren Schicksals wert sei, dass mir in der Zukunft bevorstände, irgend etwas Großes zu vollbringen, woran mich meine Heirat hindern könnte!

„Mein Freund!" rief er aus, mir fest die Hand drückend. „Ich flehe dich an, ich beschwöre dich: besinne dich, so lange es noch nicht zu spät ist. Halte ein! Möge dich der Himmel vor diesem seltsamen, diesem grausamen Fehler bewahren! Mein Freund, vergeude deine Jugend nicht!"

Wenn Sie glauben, glauben Sie's mir, wenn nicht — dann nicht, aber schließlich saß ich am Tisch und schrieb an meine Braut den Absagebrief. Ich schrieb und jubelte, dass es noch Zeit sei, der Heirat aus dem Wege zu gehen.

Nachdem ich das Couvert geschlossen hatte, eilte ich auf die Straße, um den Brief in den Postkasten zu werfen.

Der Rechtsanwalt begleitete mich.

„Ausgezeichnet! Sehr gut!" lobte er mich, als mein Brief an Natascha in dem finstern Schlunde des Briefkastens verschwunden war. „Ich beglückwünsche dich von Herzen! Ich freue mich für dich!"

Nachdem er mit mir etwa zehn Schritte gegangen war, fuhr er fort:

„Natürlich, die Ehe hat auch ihre guten Seiten. Ich, zum Beispiel, gehöre zu denjenigen Menschen, für die die Ehe und das Familienleben das höchste Ziel bedeutet."

Und er begann mir sein Leben zu beschreiben, und vor mir erstanden alle die Schrecken und Leiden einer einsamen Existenz.

Er sprach mit Enthusiasmus von seiner zukünftigen Frau, von den Freuden selbst des gewöhnlichsten Familienlebens und begeisterte sich so echt, so aufrichtig, dass, als wir uns seiner Tür wieder näherten, ich schon in Verzweiflung war.

„Was machst Du mit mir, du schrecklicher Mensch?!" sprach ich gequält. „Du hast mich ins Unglück gestürzt! Wozu zwangst du mich, diesen verfluchten Brief zu schreiben! Ich liebe sie, ich liebe sie!"

Und ich schwor meine Liebe, ich entsetzte mich über meine Handlung, die mir jetzt schon wahnwitzig und sinnlos erschien. Ein tieferes Entsetzen, als ich damals empfand, kann man sich überhaupt nicht vorstellen. O, was habe ich damals durchlebt und durchfühlt! Wenn sich ein guter Mensch gefunden hätte, der mir in diesem Augenblick einen Revolver zugesteckt hätte, es wäre für mich ein Genuss gewesen, mir eine Kugel durch den Kopf zu jagen.

„Na, schon gut, schon gut ..", sagte der Rechtsanwalt, mir auf die Schulter klopfend, und lachte. „Hör' auf zu weinen. Der Brief wird deine Braut nicht erreichen. Die Adresse auf dem Couvert habe ja ich geschrieben, und ich habe es so gemacht, dass auf der Post kein Kuckuck aus ihr klug werden wird. Nimm dir aber eins zur Lehre: räsonnire nicht über Dinge, die du nicht verstehst ..." (D. Tag.)

Der Herr Professor als Gesellschafter. Professor: „Sie glauben gar nicht, liebes Fräulein, was für ein wichtiges Bekleidungsstück für den Menschen das Hemd ist." — Fräulein: „Aber Herr Professor, man spricht doch zu einer Dame nicht vom Hemd." — Professor: „Na, liebes Fräulein, ich spreche natürlich vom Herrenhemd."

Schnorrer-Pech. Bittsteller: „Herr Kommerzienrat, retten Sie einen Menschen vor Verzweiflung. Ich habe mal bessere Tage gesehen, aber wie ich seit Jahren vom Unglück verfolgt werde, das ist nicht zu beschreiben!" — Kommerzienrat (misstrauisch): „So, was sind Sie denn eigentlich von Beruf?" — Bittsteller: „Ich bin Musiker. Ich war in der Symphoniekapelle, aber die hat sich aufgelöst, und seitdem bin ich brotlos." — Kommerzienrat (noch misstrauischer): „So, Musiker? Was für ein Instrument spielen Sie denn eigentlich?" — Bittsteller (überlegt einige Augenblicke, für welches Instrument er sich entscheiden soll, und sagt dann vorsichtig): „Ich bin Posaunist." — Kommerzienrat: „Dann möchte ich doch zuvörderst prüfen, ob Ihre Angaben auf Wahrheit beruhen. (Er geht an ein Spind und öffnet es.) Ich habe hier zufällig eine Posaune, spielen Sie mir darauf etwas vor." — Bittsteller (in größter Verlegenheit): „Daraus sehen Sie, dass ich wirklich vom Unglück verfolgt werde; müssen Sie zu meinem Pech gerade eine Posaune besitzen!"

Kathederblüte. Professor: „Der Patient, meine Herren, den ich Ihnen hier vorführe, ist sozusagen ein Alkoholiker von reinstem Wasser!"

Zu gefährlich. Untersuchungsrichter (der eine erkrankte alte Jungfer zu vernehmen hat, zu deren Arzt): „Kann ich die Patientin vernehmen." — Arzt: „Gewiss! Aber nach dem Alter dürfen Sie vorerst noch nicht fragen."

Im Panorama. Ist das nicht großartig hier, Herr Meier? Sehen Sie z. B. einmal den Soldaten dort an: halb ist er gemalt und halb ausgestopft und sieht aus, als wenn er lebte! — Was giebt's denn dabei zu staunen? Sehen Sie sich doch meine Frau an, die ist auch halb gemalt und halb ausgestopft — und lebt!

Moderne Dichterlocke. Sie: „Denke Dir, Egon, diese Locke hat mir der große Dichter gestern verehrt!" — Er: „Locke? Das ist ja blos ein Schüppel kurzer Borsten!" — Sie: „Ja, weißt Du, Männchen, es ist eben ein moderner Dichter!"

Immer vom Besten. Kutscher (am Postschalter): „För einen Daler Briefmarken." — Beamter: „Wie teuer, zu 5, 10, 20 oder 50 Pf.?" — Kutscher: „Dann geben S' man tau föftig Pfennig, denn so wat Billiges köfft un's Herr nich?"

Entweder — oder. Bäuerin: „Denken S' nur, Herr Doktor, mir ist dem Bürgermeister sein Geist erschienen!" — Doktor: „Unsinn! Entweder Sie haben einen Geist oder den Bürgermeister gesehen! Beides bei'nander — das giebt's nicht!"

Aus der Kaserne. Korporal (zum Einjährig-Freiwilligen): „Sie glauben natürlich, dass es sich wegen einem lumpigen Jahr gar nicht lohnt, den Waffenrock ganz zuzuknöpfen!"

Der kleine Johnny (zu Miss Wrinkle): „Nun, Tantchen, ich wünsch' Dir noch ein glückliches Jahrhundert."

Snipps: „Wenn Du nun eine Million Dollars hättest, was tätest Du denn damit?" — Flipps: „Tun? — Ha, ich würde gar nichts damit tun. Ich würde mich ruhig hinsetzen und ließe die Million alles für mich tun."

Auf dem Hausball. „Ist wohl doch etwas Wahres an Verlobung von Kamerad Hohenstein mit der Tochter unseres Gastgebers; scheint sich hier schon ganz zu Hause zu fühlen, spuckt ejal auf den Teppich!"

Höchste Subordination. Kellnerin: „... Also Sie, Herr Oberamtsrichter, bekommen zwei warme Würste, und Sie, Herr Sekretär, bekommen auch zwei?!" — Sekretär (leise): „Aber was denken Sie denn, wenn der Herr Oberamtsrichter zwei bekommt! ... (laut) Mir bringen Sie blos eine!"

Merkwürdiges Symbol. Lehrer: „Neumayer, sagen Sie mir, was ist das für ein Symbol: die Schlange, die sich in den Schwanz beißt?" Schüler: „Das ist das Symbol — der Gefräßigkeit!"

Nach der Kneipe. Nachtwächter (zu mehreren Studenten): „Aber, meine Herren, Sie dürfen doch nicht solchen Lärm machen, wenn Sie nach Hause gehen!" — „Aber wir gehen ja noch gar nicht nach Hause, Herr Nachtrat!"

Kasernen-Weisheit. Unteroffizier: „Sie Müller, was darf zum Beispiel beim Militär nie vorkommen?" — Müller schweigt. — Unteroffizier: „Die hintere Patronentasche, Sie Wallross!"

Kommiss-Knaster. Leutnant (in der Instruktionsstunde): „Warum ist es den Vorposten verboten, zu rauchen?“ — Piefke: „Damit es der Feind nicht riecht!“

Ausrede. Frau: „So, Minna, ich glaube gar, Sie sitzen mit zwei Soldaten in der Küche?“ — Aeltliche Köchin: „Aber, gnädige Frau, es schickt sich doch nicht für ein junges Mädchen, mit einem allein zu sitzen.“

Heiratsaussicht. Bankier (zu seiner alten Tochter): „Tröste Dich, mein Kind, der Baron Pechlinsky macht bereits auf Deine Hand Schulden.“

Zu gefährlich. Untersuchungsrichter (der eine erkrankte alte Jungfer zu vernehmen hat, zu deren Arzt): „Kann ich die Patientin vernehmen?“ — Arzt: „Gewiss! Aber nach dem Alter dürfen Sie vorerst noch nicht fragen!“

Der Backfisch. „Unbegreiflich, dass ein Husarenleutnant nicht zum schönen Geschlecht gezählt wird!“

In der Instruktionsstunde. Unteroffizier: „Was werden Sie tun, wenn Sie mit den Honneurs noch nicht so bekannt sind und sehen einen Stabsoffizier kommen, vielleicht den Herrn Major?“ — Rekrut Müller: „Wenn ich noch Zeit hab', reiss' ich aus.“

Ein Menschenfreund. Bierbrauer: „Wo halt mein Bier ausg'schenkt wird, sind die Leut' lustig und kreuzfidel . . . warum soll man ihnen auch das Leben durch den Hopfen verbittern!?“

Das Tier im Menschen. Sergeant (zu einem Rekruten): „Piefke, Kerl, wie können Sie es wagen, die Naturforscher auf falsche Fährte zu locken? Die suchen das Riesenfaultier in Südamerika und Sie drücken sich hier in der Kaserne rum!“

Ein Stiefkind. Sonntagsjäger: „Was, Sie beanspruchen zwanzig Mark Schmerzensgeld? Die anderen Treiber haben doch immer nur zehn Mark verlangt?“ — Magerer Treiber: „Ja, ich bin auch sehr schwer zu treffen!“

Verschnappt. Junge Frau (schmollend): „Jedes Mal, wenn ich selbst das Mittagessen koche, hast Du irgend eine Ausrede; heute musst Du gerade zwischen zwölf und eins im „Goldenen Hirsch“ sein. Kannst Du denn da nicht später hingehen?“ — Mann: „Nein, Schatz . . . da giebt's nur bis ein Uhr Mittagessen!“

Drastischer Beweis „Lieber Freund, als Arzt kann ich unmöglich an eine Auferstehung der Toten glauben.“ — „Aber, bester Doktor! Das finde ich nicht verwunderlich, denn bei Ihnen stehen ja nicht einmal mehr die Lebenden auf!“

Phänomenale Wirkung. Erster Gast: „Nun, Sie stehen schon auf? Wollen Sie denn schon die Gesellschaft verlassen?“ — Zweiter: „Ja, der Gesangsvortrag der Tochter des Hauses hat auf mich solchen erhebenden Eindruck gemacht!“

Erschöpfende Antwort. Gast (auf einen andern zeigend, der soeben speist): „Was ist dieser Herr dort?“ — Kellner: „Rostbraten und Stadtrat!“

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage betr. Buchhändlerische Ankündigungen von Heinsius über **„Erfahrungen im Molkereibetriebe“** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

v. 11, no. 11

16 March, 1901

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Mit den
Milchwirtschaftlichen Forschungen,
bearbeitet von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin, Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.

Verantwortlicher Herausgeber:
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40., sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 11. Berlin, 16. März 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Aus dem Geschäftsbericht des Westpreußischen Butterverkaufsverbandes für das Jahr 1900.

Erstattet von Benno Martiny, Berlin.

Der Verband trat in das Jahr 1900 ein mit 69 Molkereien, er bestand am Schluss des Jahres aus 77 Molkereien.

Die Zahl der dem Verband am Jahresschluss angehörigen Molkereien war seit Gründung des Verbands

1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900
8	15	20	32	50	58	69	77

In Butter fanden i. J. 1900 folgende Umsätze statt:

Sorte	Ware	Roherlös	Abzug	Reinerlös	für 100 Pfd. M.	
	Pfd.	M.	M.	M.	roh	rein
Rahm- oder Milchbutter	626 912,5	676 813,74	37 758,14	639 055,60	107,96	101,94
Molkenbutter	24 573	23 503,17	1 441,92	22 061,25	95,65	89,78
zusammen	651 485,5	700 316,91	39 200,06	661 116,85	107,49	101,48

Demnach ist i. J. 1900 die Buttermenge trotz des Mitgliederzuwachses wiederum zurückgegangen. Die insgesammt verkaufte Buttermenge betrug:

1898	752 385	Pfd. =	100	—
1899	685 979	„ zu	91,17 =	100
1900	651,485,5	„ „	86,58 zu	94,99.

Zeitlich und im Verhältnis zur Zahl der im Jahresdurchschnitt dem Verband angehörigen Molkereien gestaltete sich in den letzten drei Jahren die gesammte Butteranlifrung wie folgt:

Jahr	Durchschnittlich wurden zugeführt		Auf 1 Molkerei des durchschnittl. Jahrsbestands entfällt jährlich	
	monatlich	täglich	bei durchschn. Jahrsbestd. v. Molkereien	an Butter
1898	627,01 Ctr.	20,61 Ctr.	57,1	131,76 Ctr.
1899	571,65 „	18,79 „	63,2	108,54 „
1900	542,90 „	17,85 „	72,7	89,61 „

Die größte Zufuhr des Jahrs 1900 war nicht wie sonst im Juni, sondern schon im April, mit 71 032,5 Pfd. Rahm- oder Milch- und 226 Pfd. Molken- = 71 258,5 Pfd. Gesammtbutter, die geringste, wie gewöhnlich im December, mit 37 986,5 Pfd. Rahm- oder Milch- und keiner Molkenbutter, d. i. also ein Verhältnis der beiden Monate = 188 : 100.

Dieser Abschlag der sommerlichen Butterlifrungen und damit das geringe Jahresergebnis, wurde durch eine außergewöhnliche, im Frühjahr einsetzende und langanhaltende, hochgradigen Futtermangel bewirkende Dürre herbeigeführt, unter welcher der ganze Osten Deutschlands zu leiden hatte. Infolgedessen war die gesammte Butterzufuhr Berlins kleiner als sonst, und daraus wieder ergab sich die seit Errichtung des Verbands nicht vorgekommne Höhe der Preise. Für die Rahm- oder Milchbutter überstieg der Durchschnittserlös des Jahrs 1900 den bis dahin höchsten, nämlich des Jahrs 1899, für 100 Pfd. um 107,96 — 104,98 = 3,02 M. und den Durchschnittserlös der 6 Jahre 1893/99 um 107,96 — 100,19 = 7,77 M.

Der Rückgang der gesammten Buttermenge betrifft ausschließlich nur die Rahm- oder Milch-, nicht auch die i. J. 1900 freilich nur 3,77 v. H. der Gesammtmenge ausmachende Molkenbutter, deren Menge im Gegenteil, seit ihrer Aufnahme i. J. 1897, dauernd gewachsen ist. Ihre Menge betrug nämlich:

	Pfd.			v. H. der Gesammtbutter
1897	10 016,5	=	100	1,68
1898	21 741	zu	217	2,89
1899	22 465,5	„	224	3,27
1900	24 573	„	245	3,77

Wie in ähnlichen Fällen gewöhnlich, zog die Molkenbutter als die wolfeilere Ware aus der allgemeinen Preissteigerung den größern Nutzen. Ihr Preis für 100 Pfd. stieg gegen das Jahr 1899 um 95,65 — 86,77 = 8,88 M. und gegen den Durchschnitt der Jahre 1897/99 um 95,65 — 83,06 = 12,59 M.

An dieser Stelle ist daran zu erinnern, dass, wie die Monats- so auch die Jahresdurchschnittserlöse der einzelnen Molkereien nicht ohneweitres unter einander verglichen werden können, weil die Höhe des Durchschnittserlöses jeder Molkerei abhängig ist von der verhältnismäßigen Buttermenge, die sie zu Zeiten hoher und zu Zeiten niedriger Preise gelifert hat. So hat z. B. die Molkerei D., die allmonatlich, mit einziger Ausnahme des Juli, höhere Preise erzielte, einen niedrigern Jahresdurchschnittserlös, als die Molkerei B., weil B. in der Zeit hoher Butterpreise verhältnismäßig mehr Butter liferte, wie folgender Nachweis ergibt (siehe umstehende Tabelle).

Einige Molkereien haben sich in diesem Jahr verleiten lassen, während der butterknappen Zeit, also zur Zeit höherer Preise, ihrem Absatz in der Provinz, auf Kosten der Lifrung nach Berlin, eine

	Molkerei B. Butter Pfd.	v. H. des Jahrs	Durchschn.-Erlös M	Molkerei D. Butter Pfd.	v. H. des Jahrs	Durchschn.-Erlös M
Januar	2 041,5	7,5	102,98	4 568	8,2	103,94
Februar	1 841,5	6,7	102,47	4 261	7,7	103,39
März	1 838,5	6,7	103,29	4 984	9,0	104,00
April	2 058	7,5	103,58	5 374,5	9,7	104,09
Mai	2 292	8,4	108,29	5 014,5	9,1	108,73
Juni	2 564,5	9,4	103,83	5 755	10,4	103,99
Juli	3 487	12,7	108,48	6 598	11,9	108,26
August	2 855	10,4	121,13	4 940,5	9,0	122,05
September	2 048	7,5	121,44	3 259,5	5,9	122,79
Oktober	1 971,5	7,2	123,52	3 291,5	5,9	126,59
November	2 090,5	7,6	119,77	3 584	6,5	122,09
December	2 243,5	8,2	121,66	3 738	6,8	122,53
Jahr	27 331,5	100,0	111,80	54 368,5	100,0	111,54

weitre Ausdehnung zu geben. Dies war für die betreffenden Molkereien ein großer Fehlgriff; sie verscherzten damit einen Teil ihrer berliner Kundschaft, an dessen Stelle später bei wieder verstärkten Lifrungen zur Zeit reichlicher vorhandner Buttermengen, also schwierigerer Absatzverhältnisse, neue Kundschaft mit Preisopfern gewonnen werden muss. Am vorteilhaftesten schneidet diejenige Molkerei ab, die in den Monaten September/December möglichst viel, in den Monaten Juni und Juli möglichst wenig Butter lifert.

Inbezug auf die Güte der Butter stehn fast durchweg die Molkereien mit Käsereibetrieb den andern, und die kleinern (Guts-) Molkereien den größern, insbesondre den Genossenschaftsmolkereien nach. Die Ursache liegt bei den Käsereien in der Schwierigkeit, die der Butterbereitung nachteiligen Kleinwesen der Käsereifung von der zu Butter zu verarbeitenden Milch oder Sahne fernzuhalten, bei den kleinen Gutsmolkereien dagegen in der Nebensächlichkeit des Betriebs, die es unmöglich macht, wie bei den Großmolkereien den Betrieb in vollkommenster Weise einzurichten und auszustatten, und fachlich durchgebildete Leute als Bedienstete ausschließlich für die Butterbereitung anzustellen. Darum ist den Käsereien zu raten, die schädliche Uebertragung von Gärungserregern nach den Räumen und Geräten der Butterei möglichst zu verhüten, den kleinen Gutsmolkereien, sich möglichst zu größern Betrieben zusammenzuschließen.

Der Käseverkauf hat sich während des Berichtsjahrs meist in denselben wenig geordneten Bahnen wie früher bewegt.

Im ganzen stellte sich der Umsatz in den vier Jahren, seit Käse mit in den Verbandsbetrieb einbezogen worden ist, wie folgt:

Jahr	Menge Pfd.	Verhältnis v. H.	Roherlös M	Verhältnis v. H.
1897	14 570	100	860,39	100
1898	56 305,4	393	2 638,10	372
1899	36 167,4	248	1 576,11	235
1900	38 620,8	265	2 087,31	277

Danach ist im Vorjahr der Roherlös mehr als die Menge gewachsen, nämlich

1899:1900 Menge = 100:107, Roherlös = 100 : 118; das beruht nicht etwa darauf, dass 1900 durchschnittlich bessrer, höher verwertbarer Käse gelifert worden wäre, sondern darauf, dass der durchschnittlich teurere Emmentaler in verhältnismäßig größrer Menge beteiligt war.

Der Umsatz an Butter und Käse zusammen ergibt sich wie folgt:

Butter	651 485,5	Pfd., verkauft für	700 316,91	M
Käse	38 620,8	„ „ „	20 648,93	„
zusammen	690 106,3	Pfd., verkauft für	720 965,84	M
gegen 1899	722 146,4	„ „ „	733 539,06	„
„ 1898	808 690,4	„ „ „	766 970,65	„
„ 1897	609 383,5	„ „ „	611 196,26	„

Die Geschäftskosten betrugen 4792,15 M; danach entfielen an Geschäftskosten:

im Jahr	bei durchschnittl. Molkereien	auf 100 Pfd. Gesammtware	auf 100 M Gesammterlös
1900	73	69,4 Pf.	66,5 Pf.
1899	63	59,6 „	58,7 „
1898	57	52,5 „	55,3 „
1897	40	56,7 „	56,5 „

Die Steigerung der Geschäftskosten im Verhältnis zum Umsatz ist herbeigeführt worden durch die eingangs erläuterte Verminderung der Butterzufuhr.

Der höchste Durchschnittserlös für Butter einer das ganze Jahr hindurch lifernden Molkerei war

im Jahr 1900 . . . . 111,80 M
„ „ 1899 . . . . 108,78 „
„ „ 1898 . . . . 102,09 „
„ „ 1897 . . . . 105,27 „
„ „ 1896 . . . . 104,63 „
„ „ 1895 . . . . 97,50 „
„ „ 1893/94 . . . . . . 103,85 „

Die Lifrung sämmtlicher Molkereien an Tafelbutter betrug in den einzelnen Monaten:

Monat	Zahl der Molkereien	Butter Reingewicht Pfd.	Verkaufs-Preis M	Roherlös im ganzen M	₰	Roherlös für 100 Pfd. M	₰	Abzug M	₰	Reinerlös im ganzen M	₰	Reinerlös für 100 Pfd. M	₰	Mittel der höchsten Notirung M
Januar	71	47 287	94/107	47 442	97	100	34	2 805	53	44 637	44	94	40	94,6
Februar	72	43 350,5	90,5/104	43 672	86	100	74	2 558	76	41 114	10	94	84	94,0
März	72	65 477	94/105	65 764	45	100	44	3 838	06	61 926	39	94	58	94,0
April	70	71 032,5	94/106	71 458	13	100	59	4 181	94	67 276	19	94	70	94,4
Mai	71	70 522	96/111	74 757	21	106	01	4 242	82	70 514	39	99	99	98,2
Juni	73	64 413	90/107	65 068	63	101	02	3 730	93	61 337	76	95	23	93,6
Juli	73	60 249	94/118	64 048	26	106	31	3 599	11	60 449	15	100	33	99,2
August	74	46 492,5	102/125	55 554	58	119	49	2 979	44	52 575	14	113	10	111,0
Septemb.	76	35 458	95/124	42 440	01	119	69	2 188	39	40 251	62	113	52	111,0
Oktober	76	41 881	100/129	50 924	41	121	59	2 627	37	48 297	04	115	32	113,8
November	76	42 763,5	98/123,5	50 240	86	117	49	2 647	14	47 593	72	111	32	110,5
December	77	37 986,5	103/126	45 441	37	119	63	2 358	65	43 082	72	113	42	111,75
1900	70/77	626 912,5	90/129	676 813	74	107	96	37 758	14	639 055	60	101	94	
1899	61/68	663 513,5	84/130	696 536	44	104	98	39 805	45	656 730	99	98	98	
1898	53/61	730 644	76/121	721 848	78	98	80	45 214	21	676 634	57	92	60	
1897	32/51	584 797	62/118	595 480	24	101	83	37 137	26	558 342	98	95	48	
1896	22/32	473 405,75	73/133	477 880	23	100	95	29 582	62	448 297	61	94	70	
1895	14/22	560 092,75	68/126	534 734	31	95	47	33 705	22	501 029	09	89	45	
1893/94	7/19	571 377	50/129	566 533	91	99	15	35 045	88	531 488	03	93	02	

Die Lifrung an Molkenbutter betrug im Jahre 1900 24 573 Pfund mit einem Durchschnittserlös von 95 M. 65 ₰.

(Schluss folgt.)

Die Guajakprobe zur Unterscheidung roher und gekochter Milch in der Praxis.

Von Friedrich Glage, Hamburg.*)

Von den zur Unterscheidung der rohen und gekochten Milch angegebenen Verfahren (Arnold, Soxhlet, Rubner, Storch) ist die von Arnold mitgeteilte Methode am einfachsten, denn die Untersuchung besteht lediglich darin, dass man zur Milch 10 Proc. oder etwas mehr Guajakholztinktur hinzugiebt und nach Umschütteln beobachtet. Rohe oder nicht bis 80° erwärmte Milch oder solche, die zwar gekocht, aber nachträglich erheblich mit roher versetzt wurde, zeigen eine schnell auftretende, allmählich stärker werdende und wieder langsam abblassende Bläuung, während Milch, die über 80° erwärmt wurde, nur die Mischfarbe mit der braunen Tinktur als schmutziges Gelb erkennen lässt. Bereits abgeblasste oder geschwundene Blaufärbungen können durch nochmaligen Zusatz von Tinktur wieder verstärkt bezw. neu hervorgerufen werden. Die Unterschiede sind grob auffällig. Arnold glaubt, dass die Bläuung durch in der Milch vorhandenen aktiven Sauerstoff bedingt werde. Eingehende Prüfungen mit der Arnold'schen Probe nahm Ostertag vor. Dieselben führten ihn zu der Feststellung, dass die Guajakprobe indertat ein zuverlässiges Mittel zur Unterscheidung bildet. Die Ostertag'schen Versuche sind um so schätzenswerter, als die Methode vielfach als unsicher hingestellt worden ist, auch von mehreren bekannten Autoren.

Die Arnold'sche Probe findet hier weitgehende Anwendung, besonders zu Zeiten des Herrschens der Maul- und Klauenseuche. Die hiesige Polizeibehörde versäumt es nicht, sobald in der Umgegend Hamburgs die Seuche ausbricht, die von den betroffenen Gütern in die Stadt eingeführte Milch in der fraglichen Richtung prüfen zu lassen. Diese Untersuchungen nehme ich gemeinsam mit Herrn Kollegen Leutsch vor. Das Ausbleiben der Blaufärbung beweist nun zwar nicht, dass die gesetzlichen Bestimmungen über das Kochen genau erfüllt sind, denn dieselben fordern bekanntlich eine Erwärmung auf 100° oder auf 90° für eine Viertelstunde (§ 61 der Instruktion zum Reichsviehseuchengesetz), während die Probe schon bei 80° negativ ausfällt, andererseits aber besagt der positive Ausfall stets, dass ungenügend gekochte Milch vorliegt. Für die Praxis muss man sich mit dieser Feststellung begnügen. Nach den hier gemachten Erfahrungen wird etwa jede zehnte Probe als nicht entsprechend erhitzt ermittelt. Es mag auch noch erwähnt werden, dass die zweiten oder späteren, in derselben Sache entnommenen Milchproben stets gekocht waren. Die Kenntnis, dass eine erfolgreiche Kontrolle möglich ist, und die etwa verhängte Strafe veranlasst zu nachdrücklichem Kochen. Ferner benutzen einige Besitzer der Umgegend

*) Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene 1901. S. 162.

die Probe, um ihre Dienstleute unvermutet zu kontrolliren, ob die an Kälber und Schweine verabreichte Milch gekocht ist. (Tuberkulose-bekämpfung.) Eine weitere Anwendung hat die Probe hier nicht gefunden. Dieselbe bewährte sich stets so gut, dass ich kein Bedenken trage, sie auch für forensische Zwecke als genügend anzusehen.

Vor etlichen Monaten nun schickte Herr Kollege F. aus J. mir eine Tinktur mit der Angabe ein, dass ihm die Untersuchung nicht glückte. Indertat zeigte das Reagens auch mit roher Milch keine Blaufärbung. Dieser Vorfall war die Veranlassung, dass ich eine größere Zahl (zusammen 60) Tinkturen aus verschiedenen Bezugsquellen prüfte. Dieselben wurden ausnahmslos in Apotheken ohne Angabe des Zweckes eingekauft, meist in hiesigen, zumteil auch dank der Gefälligkeit mehrerer Kollegen aus solchen in anderen Städten bezogen.

Ehe ich die erhaltenen Ergebnisse mitteile, darf ich die vorhandenen Guajakpräparate kurz aufzählen:

Das Guajakholz (Lignum sanctum, Franzosenholz oder Pockholz) wird gewonnen von Guajacum officinale, einer westindischen Zygophyllee, und kommt geschnitten oder geraspelt in den Verkehr. Es enthält Guajakharz (Resina Guajaci), Guajacin, Guajaksäure und Benzoësäure (aus Fröhners Arzneimittellehre). Aus den Droguen, dem Guajakholz und dem Guajakharz, bereitet man folgende vier Guajaktinkturen: 1. Tinctura Guajaci Ligni. Die Guajakholztinktur. Dieselbe ist aus dem Guajakholz herzustellen wie Tinctura Absinthii. Ph. G. ed III. (d. h. 1 : 5 mit verd. Weingeist). 2. Tinctura Guajaci Resinae. Die Guajakharztinktur. Die Darstellung erfolgt aus dem Guajakharz wie bei Tinctura Benzoës. Ph. G. ed III. (d. h. 1 : 5 mit reinem Weingeist). 3. Tinctura Guajaci ammoniata s. volatilis. Zur Herstellung dienen gepulvertes Guajakharz, Weingeist und Ammoniak. 3 : 10 : 5. 4. Tinctura Guajaci foeniculata, bestehend aus Fenchelöl, Guajakharz und Weingeist. 1 : 4 : 20.

Von den genannten Tinkturen waren früher (in der Ph. G.) die unter 2 und 3 erwähnten officinell.

Geprüft habe ich 31 Holz-, 27 Harz- und 2 ammoniakalische Tinkturen. Die Ergebnisse sind in der nachstehenden Tabelle zusammengestellt. War die Reaktion nicht ausgesprochen positiv, sondern wurde die Färbung nur schwach blau, so ist dieses durch ein | vermerkt. In einzelnen Apotheken war nur eine Tinktur zu erhalten, so dass die Tabelle an einzelnen Stellen Lücken aufweist.

Lieferant	Guajakholztinktur mit roher Milch	Guajakholztinktur mit gekochter Milch	Guajakharztinktur mit roher Milch	Guajakharztinktur mit gekochter Milch
1.	+	—	|	—
2.	—	—	—	—
3.	.	.	—	.
4.	—	—	.	.
5.	—	—	—	—
6.	+	—	—	—
7.	+	—	+	—
8.	+	—	|	—
9.	+	—	—	—
10.	+	—	+	—
11.	+	—	+	—
12.	+	—	.	.
13.	—	—	.	.
14.	—	—	.	.
15.		—	—	—
16.	+	—	+	—
17.	—	—	—	—
18.	—	—	—	—
19.	—	—	—	—
20.	+	—	—	—
21.	—	—	—	—
22.	—	—	—	—
23.	+	—	—	—
24.	+	.	.	.
25.	—	—	—	—
26.	—	—	—	—
27.	|	—	—	—
28.	—	—	—	—
29.	+	—	—	—
30.	+	—	—	—
31.	—	—	—	—
32.	—	—	—	—
Summe:	14 + 1 | 16 —	31 —	4 + 2 | 21 —	27 —

Demgemäß färbten unter 31 verschiedenen Guajakholztinkturen 14 rohe Milch stark, 1 sehr wenig und 16 gar nicht blau, alle veränderten gekochte Milch nicht. Von den 27 Guajakharztinkturen gaben 4 mit roher Milch eine genügend starke Bläuung, 2 eine ungenügende und 21 keine, die gekochte Milch wurde ebenfalls durch keine gebläut. Bemerkt sei, dass eine eintretende Blaufärbung dann stets auch mit roher Milch verschiedener Herkunft erfolgte. Die beiden ammoniakalischen Tinkturen verhielten sich verschieden. Die eine, welche schon selbst blaubraun aussah, gab sowohl mit roher wie mit gekochter Milch eine blaue Mischfarbe, die zweite färbte beide gleichartig grau.

Die Guajakholz- und Guajakharztinktur sind in fast allen Apotheken vorrätig, die ammoniakalische wird wenig, die Tinct. Guaj. foenicul. kaum noch geführt. Die letztere habe ich nicht weiter geprüft. Die geschilderten Ergebnisse geben einige Winke für die Praxis. Man darf nicht einfach Guajaktinktur fordern und es dem Apotheker überlassen, eine beliebige zu wählen. Auf diesen Punkt möchte ich deshalb aufmerksam machen, weil fast alle Gegner der Guajakprobe in ihren Veröffentlichungen schlechtweg von Guajaktinktur sprechen und das Vorhandensein mehrerer Tinkturen und zwar solcher von verschiedener Güte nicht beachten, ein Umstand, der zweifellos zu den Fehlergebnissen geführt hat.

Um nun den Wert der einzelnen Tinkturen kritisch zu betrachten, so darf ich die Tinct. Guaj. ammoniat. und die Tinct. Guaj. foeniculat. füglich außer Acht lassen. Von den 27 Guajakharztinkturen gaben nur wenige mit roher Milch eine Bläuung. Die Tinkturen dürften vielfach aus bereits oxydirtem, nicht mehr brauchbarem Harz hergestellt worden sein. Dieselben erzeugten dazu mit Milch in der Regel Fällungen im Gegensatz zur Holztinktur, was die Untersuchung stets stört. Es bleibt demnach allein die Holztinktur übrig, welche sich von der dunkelrotbraunen Harztinktur durch eine etwas mehr lichtbraune Farbe und den weniger konc. Spiritusgehalt auszeichnet. Von den mir gelieferten Holztinkturen waren auch nur knapp 50 Proc. brauchbar, diese aber durchweg zuverlässig. Es dürfte sich bei Berücksichtigung der Untersuchungsergebnisse folgendes Verfahren für die Praxis empfehlen. Man fordere ausdrücklich Guajakholztinktur und prüfe dieselbe vor ihrer Verwendung in der Praxis zunächst mit einer Probe roher Milch. Entsteht eine intensive Blaufärbung, so kann man die Ergebnisse bei sämmtlichen mit dem eingekauften Quantum noch vorzunehmenden Untersuchungen als sicher selbst für gerichtliche und polizeiliche Zwecke auch ohne neue Vergleichsproben betrachten. Weil über die Haltbarkeit der Tinktur umfangreichere Erfahrungen nicht vorliegen, so erneuere man dieselbe vielleicht alle Jahr oder prüfe sie von Zeit zu Zeit, z. B. zu Anfang jeder Seuchenperiode wieder nach bezw. halte nur kleinere Quantitäten vorrätig, die man schnell aufbraucht. Die Tinkturen bleiben aber, gut verkorkt, sicher sehr lange wirksam, nach meinen eigenen Erfahrungen mindestens neun*) Monate, wahrscheinlich aber viel länger. Gab die erste Prüfung mit frischer, roher Milch dagegen keine oder eine nicht genügende Blaufärbung, so beschaffe man eine bessere Tinktur aus anderer Quelle und gebe nicht der Arnold'schen Probe die Schuld, die eine der schönsten Untersuchungsmethoden darstellt, welche für die Praxis aufgefunden wurden. Ueber die beachtenswerten Punkte bei der Ausführung der Probe hat Ostertag in seiner Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene (Jahrgang VII, Seite 6), eingehende Mitteilungen gemacht.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Zur Reform der berliner Butterpreisnotirung hat die Ständige Kommission des Preußischen Landes-Oekonomie-Kollegiums in der Sitzung vom 30. v. folgenden Beschluss gefasst:

„Um der mit dem 1. Januar eingeführten neuen Notirung zur vollen Durchführung zu verhelfen, erscheint es notwendig:

1. dass gemäss der Eingabe der Vertreter der Producenten und der Kolonialwaren-Händler-Vereine in Berlin an das Aeltesten-Kollegium der Berliner Kaufmannschaft aus dem Jahre 1899 eine Instanz geschaffen werde, welche unter Einsichtnahme in Beläge über tatsächlich abgeschlossene Geschäfte, über Beschwerden gegen die Höhe der notirten Preise zu entscheiden hat,

2. dass eine Ausführungs-Bestimmung für die Notirungskommission dahingehend erlassen wird, dass diejenigen Mitglieder der Kommission, welche am persönlichen Erscheinen verhindert sind, die Angaben über die erzielten Preise rechtzeitig schriftlich abzugeben haben, so dass jedes Mitglied entweder zur mündlichen oder schriftlichen Preisangabe verpflichtet ist.

Vorstehende beiden Forderungen sind dem Aeltesten-Kollegium zu unterbreiten. Weiter aber ist erforderlich, dass an alle Milchwirte der östlichen Provinzen eine eingehende Warnung dahin gerichtet werde, sie wollen sich bei Abschlüssen der Produkte aus der Milchwirtschaft, Butter- oder Milchlieferungs-Verträgen aller Maßregeln enthalten, welche der Notirung einen Einfluss auf die Preisbildung einräumen können."

Kammergerichts-Entscheidung über den Begriff Kindermilch und Sanitätsmilch. Im April vergangenen Jahres hatte in dem Geschäftslokale des Molkereibesitzers D. in Berlin eine Revision be-

*) In meinem Institute wurde vor fünf Jahren ein Liter Guajakholztinktur beschafft. Der vorhandene Rest giebt heute noch ebenso prompt die Farbenreaktion mit frischer Milch wie Proben des ursprünglichen Quantums vor fünf Jahren. Ostertag.

anstandet, dass zum Feilhalten der Milch Gefäße ohne Deckel benutzt waren, und dass an der Tür ein Schild angebracht war mit der Aufschrift:

„Milch in Gläsern
(als Heilmittel zum Genuss auf der Stelle)
wird nur an Kranke, Kinder und Rekonvalescenten verabfolgt"

ohne dass die für dieser Gewinnung der Milch bestimmten Kühe von den anderen Kühen räumlich getrennt und als Kindermilchkühe bezeichnet worden waren, sowie dass der Nachweis, dass die angekündigte Milch den §§ 3 und 10 der Polizei-Verordnung vom 23. August 1898 entsprechend gewonnen wird, nicht erbracht werden könne. Gestützt auf das Zeugnis eines Schutzmannes und eines Polizei-Wachtmeisters nahm das Amtsgericht Herrn Molkereibesitzer D. in eine Strafe von 20 M. oder 5 Tage Haft. Hiergegen erhob Herr D. Einspruch. In seiner Rechtfertigungsschrift gab er an, dass ihm als maßgebend eine Polizeiverordnung vom 23. August 1898 nicht bekannt sei, sondern nur die vom 1. April 1900. In dieser Verordnung aber bezieht sich der § 2 überhaupt nicht auf die fragliche Uebertretung, höchstens ein Satz des § 7, worin es bezüglich der Kindermilch heißt, dass die Standgefäße mit festschließendem Deckel verschlossen sein müssen. Die Vorschriften bezüglich der Kindermilch bez. bezüglich einer als Sanitätsmolkerei bezeichneten Milchwirtschaft seien andere! „Der Beschuldigte verkauft" — wie es in der Rechtfertigung heißt — „weder Kindermilch, noch betreibt er eine Sanitätsmolkerei. Das Schild bedeutet nichts anderes, als dass ein Ausschank im eigentlichen Sinne nicht betrieben wird. Bezüglich der ersten Anschuldigung müsse ein Unterschied gemacht werden zwischen Läden, die mit einer Molkerei verbunden sind, und anderen, bei denen das nicht der Fall ist. In ersteren könne eine Verunreinigung der Milch gar nicht vorkommen, da sie frisch verkauft wird, Deckel also ganz überflüssig seien."

Das Schöffengericht erkannte diesen Einspruch aber nicht an, sondern es hielt das erste Urteil aufrecht. Das Plakat sei dazu bestimmt und geeignet, die Milchtrinker in den Glauben zu versetzen, dass sie zu Heilzwecken geeignete Milch, wie sie in der Regel nur für Kranke, Kinder und Rekonvalescenten verwendet wird, erhielten. Das entspräche aber dem Charakter einer Sanitätsmolkerei. Im übrigen (bezüglich der ersten Anschuldigung) gelten die Bestimmungen der Polizeiverordnung sowohl für separate Läden, wie für Molkereien.

Gegen diese Auffassung legte der Beschuldigte abermals Berufung ein, da er mit dem Plakat keinerlei Reklameabsicht verfolgt oder das Publikum zu täuschen versucht habe. Das Schild sei auch gar nicht an der Straße, sondern auf dem Hofe angebracht. Der Weg sei nur gewählt, um die Schankkoncession mit Steuerpflicht zu vermeiden.

Die Sache kam nun im September vor der Strafkammer des Landgerichts zur Verhandlung. Hier wurde Herr D. von der ersten Beschuldigung freigesprochen, da frisch gewonnene, noch warme Kuhmilch in einem mit einem Deckel versehenen Gefäße überhaupt nicht aufbewahrt werden darf, weil sie sonst sehr leicht gerinnt und verdirbt. Das Urteil bezüglich der Ankündigung auf dem Schilde wurde dagegen aufrecht erhalten unter der Begründung, dass durch das Schild die Vorstellung erweckt worden wäre, als wäre die von dem Angeklagten angepriesene Milch gesundheitlich der Vollmilch bez. Kindermilch gleichzuachten! Die Kühe aber, die zur Gewinnung solcher Milch verwendet werden, müssen von den anderen räumlich getrennt sein.

Auch hiergegen legte der Beklagte wiederum Revision ein, unter der Angabe, dass er Kindermilch im wahren Sinne des Wortes gar nicht zum Verkauf gestellt habe, sondern eben Milch als Heilmittel. Der Schwerpunkt der Anschuldigung liege nicht darin, dass in derselben Kinder erwähnt würden, sondern darin, dass zum Ausdruck gebracht wird, dass, abgesehen von dem sonstigen Milchverkauf, Milch zum Genuss auf der Stelle nur als Heilmittel zur Verfügung gestellt wird . . .

Auf dieses Revisionsgesuch hin hob der Strafsenat des Königlichen Kammergerichts das Urteil des Landgerichts kurzer Hand auf und sprach den Molkereibesitzer vollständig frei. Dieses freisprechende Urteil wurde damit begründet, dass der Angeklagte in der Ankündigung seiner Milch einen Namen, ähnlich wie „Kindermilch", „Sanitätsmilch", „Säuglingsmilch", hätte beilegen müssen, um sich strafbar zu machen. Da jeder weitere Zweifel ausgeschlossen war, hatte das Revisionsgericht den seltenen Fall eintreten lassen und zur Sache selbst entschieden. Dank der Ausdauer des Herrn D. ist somit endgiltig Klarheit in einer Angelegenheit geschaffen worden, die nicht nur die Molkereibesitzer, sondern auch weitere Kreise des Publikums angeht!

Zur Bezeichnung der Milchversandkannen mit Aufschriften über den Inhalt. Eine für Milchhändler wichtige Frage wurde vom Oberlandesgericht in Hamburg entschieden. Es handelt sich um folgenden Sachverhalt: Der Milchhändler W. ist von der Polizeibehörde in Strafe genommen worden, weil er sich dadurch gegen das Hamburgische Gesetz, betreffend den Verkehr mit Milch vergangen haben soll, dass er Magermilch, sogenannte Backmilch, in Kannen, die keinerlei Aufschrift trugen, vom Bahnhof an einen Kunden transportirte. Er beantragte gegen diesen Strafbefehl gerichtliche Entscheidung, und das Schöffengericht V sprach ihn frei, doch hob die Strafkammer, auf die Berufung der Statsanwaltschaft hin, das freisprechende Urteil auf und bestätigte den Strafbefehl. Gegen dieses Erkenntnis wurde nun seitens des Verurteilten Berufung eingelegt. Der Strafsenat des Oberlandesgerichts hob das Urteil der Strafkammer auf und sprach den Angeklagten kostenlos frei. In den Gründen wird ausgeführt: Dem Sinne des Gesetzes entsprechend brauchen nur diejenigen Kannen und Gefäße mit Aufschriften über den Inhalt versehen zu werden, in denen der Vertrieb der Milch an die Konsumenten stattfinde. In der Abgabe der Milch im Großen an einen Bäckermeister und in dem einfachen Transport der Milch in den Kannen vom Bahnhof nach dem Empfänger liege ein „Vertrieb" im Sinne des Gesetzes nicht vor.

Zur Schadenersatzpflicht der Revisoren von Molkerei-Genossenschaften. Wie die Stuttgarter Allgem. Molk.-Ztg. berichtet, musste ein Kaufmann in Kempten, der gerichtlich als Revisor bestätigt war, im außergerichtlichen Vergleichswege 50 000 Mk. an die Allgäuer Molkereigenossenschaft das. bezahlen, weil diese durch seine oberflächliche Revision um mehr als das Doppelte geschädigt worden war.

Oesterreich-Ungarn.

Entwicklung der Molkerei-Genossenschaften im Jahre 1900. Im vorigen Jahre wurden in Ungarn 100 neue Milchgenossenschaften gegründet, so dass jetzt deren 246 bestehen. Es waren 26 952 Milchwirte daran beteiligt, die für Milch 4 285 359 K. gegenüber 2 300 000 K. im Jahre 1899 eingenommen haben. Um den Butterexport zu fördern, hat Ackerbauminister Darányi 4 Butter-Centralen ins Leben gerufen, von denen die Temesvárer das ganze Jahr in Betrieb war, während jene in Szabadka, Veszprim und Dombovár erst zu Ende des Jahres ihre Tätigkeit aufnehmen konnten.

Schweiz.

* **Der Kauf von Gerber's Molkerei in Zürich** durch den landwirtschaftlichen Seeverband ist, wie das Bülach-Dielsd. Wochenbl. schreibt, aus Mangel eines festen Vertrags und nicht aus Mangel an Aktienzeichnungen zunicht geworden. Es soll mehr als der Bedarf gezeichnet worden sein, worauf Dr. Gerber, wie es scheint, seine Forderungen unannehmbar steigerte. Voraussichtlich werde nun der Verband zürcherischer Sennereigenossenschaften mit seinem Plan der Herstellung einer Verbandsmolkerei in Zürich Ernst machen.

England.

* **Ein eigenartiger Schutzverein londoner Milchhändler** ist die „Milk Can Exchange" in Chancery-lane, deren Aufgabe unter andrem, wenn nicht hauptsächlich, darin besteht, gestohlene oder sonstwie abhanden gekommne Milchkannen der Mitglieder ihren Eigentümern wiederzugewinnen. Die Zahl solcher Kannen beläuft sich, nach Angabe des Fachblatts „The Dairyman", im Jahr durchschnittlich auf rund 500 größre, zur Eisenbahnversendung dienende, und 12 000 im Stadtverkehr benutzte. Davon entfallen mit einiger Regelmäßigkeit etwa 2000 auf den December, 1800 auf den November, 1100 auf den Mai, während die übrigen etwa 7500 sich mit minderhohen Beträgen auf die andern neun Monate verteilen. Zu Entdeckung der verloren gegangnen Kannen unterhält der Verein eigne Kundschafter, die, ihrem Beruf nach, bestimmten, aus der Erfahrung geschöpften Regeln obliegen. Die Entwendung der Kannen beruht meist nicht auf der Absicht des Entwenders, sich an dem Kaufwert der Kannen zu bereichern, sondern hat eine nichtswürdige Täuschung zum Zweck. Gewissenlose Milchhändler suchen nämlich sich in Besitz von Kannen ihnen verhasster Gewerbsgenossen zu bringen, stellen sie mit gefälschter Milch unter ihre eignen, und betreiben damit die Fälschung so lange, bis sie entdeckt wird; dann aber sind nicht sie die Fälscher, sondern die Inhaber der Firma, die auf dem Schild der betreffenden Kanne namhaft gemacht ist. — Auch englisch!

Irland.

* **Fortschritte der Butterbereitung.** Bekanntlich nahm Irland früher inbezug auf die Menge und die Güte seiner Butter eine verhältnismäßig hohe Stellung ein, hatte aber, indem sein Molkereibetrieb sich in den alten Geleisen weiter bewegte, sich von andern Ländern überholen lassen. Nachdem im letzten Jahrzehnt auch dort die neuern Betriebsweisen, insbesondre die genossenschaftlichen Vereinigungen, mehr und mehr Eingang gefunden haben, ist, zugleich mit Hebung der Güte, ein rasches Wachstum der erzeugten Menge eingetreten. Die Menge der gewonnenen Molkereibutter, in Gegensatz zu Guts- oder Bauernbutter, wurde, nach einem Bericht in Jordbr. och Mejeri-Tidn., geschätzt i. J. 1895 auf monatlich 206 000 cwts., 1896 auf 274 000, 1897 auf 294 000, 1898 auf 360 000, und 1899 auf

387 000 cwts., hat also in den fünf Jahren sich um 188 v. H. vermehrt. Für das Jahr 1900 wird das monatliche Gesammterzeugnis von Molkerei- und Guts- oder Bauernbutter auf 1 660 000 cwts. geschätzt, wovon etwa die Hälfte in Irland selbst verzehrt werde.

Finland.

* **Frachterhöhung.** Vom 1. April d. J. ab ist der Frachtsatz für Butter von Reval nach Kopenhagen auf 20 engl. Schill. für die Tonne (= 2000 engl. Pfd.) erhöht worden. Nord. Landtm. Tidn.

Vereinigte Staten von Nordamerika.

* **Der tägliche Milchverbrauch der Stadt New-York** wird auf 1 212 000 l angegeben, wozu noch etwa 20 000 l Rahm und 10 000 l eingedickte Milch kommen. Bei einer Bevölkrung von etwa 2,5 mill. entfällt also auf den Kopf ungef. $^1/_2$ l. Aus der unmittelbaren Nachbarschaft der Stadt werden durchschnittlich um 332 000 l gelifert, der Rest, also etwa 880 000 l, wird durch die Eisenbahn zugeführt. Zu Ueberwachung des Milchhandels ist die Stadt in Bezirke, je mit einem Oberbeamten, eingeteilt. Die Beförderung der Milch auf der Eisenbahn erfolgt in besondern Wagen, die mit Kühlvorrichtungen für den Sommer, und mit Heizvorrichtungen für den Winter versehen sind. Niemand darf in New-York Milch verkaufen, dem nicht dazu die Genehmigung des städtischen Gesundheitsamts erteilt worden ist.

L'Agric. Mod.

* **Das gesetzliche Verbot der Margarinefärbung** ist, laut einer Nachricht der Agric.-Gaz., im Repräsentantenhaus angenommen worden. In einzelnen Staten besteht bereits ein solches Verbot. Wird die Vorlage im Senat genehmigt, so ist dann die Margarinefärbung in sämmtlichen vereinigten Staten verboten.

In Deutschland hat man sich zu dieser Bestimmung, die vielfach vorgeschlagen worden ist, bis jetzt leider noch nicht emporschwingen können, obwol sie nach dem Wortlaut des Nahrungsmittelgesetzes, das die täuschende Nachahmung von Nahrungsmitteln verbietet, selbstverständlich gewesen wäre.

Neuseeland.

* **Gesundheitliche Ueberwachung der Milchwirtschaften.** Am 1. Januar d. J. ist eine für alle Milchviehhaltungen, Milchhandlungen und Molkereien der Kolonie giltige Verordnung inkraft getreten, wonach alle derartigen Einrichtungen der Statsaufsicht unterworfen sind. Zu dem Zweck sollen alle Molkereien gegen eine Jahresgebür von 5 Schilling eingetragen werden, und sind besondre Aufseher angestellt worden. Von den Einzelbestimmungen seien folgende als besonders bemerkenswert hervorgehoben:

a. jedes Gelaſs, worin Kühe übernacht untergebracht werden, muſs für jede Kuh einen Luftraum von mindestens 500 Kubikfuß, = 14,158 kbm, besitzen;

b. jedes derartige Gebäude soll zu Zufriedenstellung des Aufsehers gepflastert und mit offnen Abzugsrinnen versehen sein;

c. jeder Kuhstall soll nach Maßgabe der von dem Aufseher gestellten Anfordrungen erleuchtet, gelüftet und gereinigt sein;

d. die Innenwände jeden Kuhstalls sollen mindestens alle drei Monat, auf Erfordern des Aufsehers auch öfter, mit Weißkalk frisch gestrichen werden;

e. in Schuppen, die nur dazu dienen, die Kühe während des Melkens zu versammeln, sollen alle Auswürfe und sonstigen Unreinigkeiten unmittelbar nach beendetem Melken gründlich beseitigt werden, in allen sonstigen Kuhstallungen soll das Gleiche mehrmals an jedem Tag und jedesmal unmittelbar vor Beginn des Melkens geschehn, dergestalt, daſs den Anfordrungen des Aufsehers vollauf genüge geleistet werde;

f. die Ableitungen für die flüssigen Unreinigkeiten aus den Stallungen unterliegen der besondern Begutachtung des Aufsehers;

g. jedes Gehöft, in welchem Milchvieh gehalten wird, muſs reichlich mit reinem Wasser zu Tränkung des Viehs und zu Säuberung des Stalls und der Gerätschaften versorgt sein.

New Zeal. Dairym.

Ausstellungswesen.

Die Molkerei-Ausstellung in Halle. Seit sechs Jahren hat die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft es übernommen, in ihre seit 14 Jahren wiederholten großen landwirtschaftlichen Ausstellungen auch Molkereiprodukte aufzunehmen und auch für fachmännische Beurteilung derselben Sorge zu tragen. Dadurch hat sie sich ein großes Verdienst erworben, denn früher fanden die großen vom Deutschen Milchwirtschaftlichen Verein veranstalteten Molkerei-Ausstellungen nur in längeren Zwischenräumen statt, während sie jetzt alljährlich und in immer anderen Gegenden des deutschen Vaterlandes vorgeführt werden.

Diese Ausstellungen haben sich auch bis 1899 in Frankfurt a. M. lebhafter Teilnahme der deutschen Milchwirtschaft erfreut; erst im vorigen Jahre, in Posen, war die Beteiligung geringer. Während in Frankfurt 419 Butter- und 217 Käseproben ausgestellt waren, fand man in Posen von Butter nur 285, von Käse nur 48 Proben, auch war die Qualität mangelhaft. Ein unglückliches Vorurteil soll die Milchwirte beherrscht haben, daſs nämlich Posen als weit im Osten gelegene Stadt ungeeignet für die Interessen der kaufmännischen Verwertung gewesen sei. Nichts ist mehr falsch als dies. Einmal gehen die Preisrichterurteile in alle Welt, auch besuchen die Händler von weit her die Ausstellungen, um die Produkte der einzelnen Gegenden kennen zu lernen. Das haben die Milchwirte aus Schleswig wohl gewusst und sind trotz der weiten Entfernung mit 166 Butterproben, bei weitem mehr als die Hälfte der Gesammtzahl, erschienen, und haben teils durch starke Beteiligung, teils durch sehr gute Qualität den Vogel abgeschossen. Was den Käse betrifft, so hätte man daran denken sollen, daſs derselbe als Fastenspeise der überwiegend katholischen Provinz eine sehr gesuchte Ware ist, die man von weit her einführt und dabei die feinste Sorte besonders bevorzugt. Wäre mehr Käse ausgestellt und wäre derselbe von bester Qualität gewesen, so hätten die Aussteller wahrscheinlich ein vorzügliches Geschäft gemacht.

In diesem Jahre findet nun die Ausstellung in Halle a. S. statt, und es wäre im eigensten Interesse der Milchwirtschaft höchst erwünscht, wenn diese Ausstellung besser beschickt würde und wenn man größeren Wert auf gute Qualität, besonders auch des Käses legte.

Die Anmeldefrist lief am 28. Februar ab; wer noch verspätet anmelden will, muſs dann das doppelte Standgeld entrichten.

Einen Stillstand giebt es im landwirtschaftlichen Leben nicht; wer nicht vorwärts kommt, geht zurück, und es wäre doch traurig, wenn man dies von unserer so erfreulich aufgeblühten Milchwirtschaft sagen müſste. Die Anmeldungrn sind zu richten an die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, Berlin SW., Kochstraße 73, falls nicht die Landwirtschaftskammer die Anmeldungen annimmt.

B. Plehn.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Beitrag zur Frage des Vorkommens von Tuberkelbacillen und anderen säurefesten Bacillen in der Marktbutter. Von Maria Tobler. In 12 Züricher Butterproben wurden zweimal durch den Tierversuch virulente Tuberkelbacillen nachgewiesen. Außerdem wurden aus erkrankten Organen der geimpften Tiere 5 verschiedene, mehr oder weniger säurefeste tuberkelbacillenähnliche Mikroorganismen in Reinkultur gezüchtet. Diese bieten unter einander mannigfache Abstufungen und Uebergänge. Das von ihnen hervorgerufene Krankheitsbild kann mit typischer, fortgeschrittener Tuberkulose nicht wohl verwechselt werden, wohl aber mit wenig entwickelter initialer Tuberkulose. Zur sicheren Diagnose muſs in solchem Falle stets der kulturelle Befund oder ein weiterer Tierversuch herangezogen werden. Nur 5 von den 12 Proben gaben ein völlig negatives Resultat. (Ztschr. Hyg. 1901. 36, 120 d. Chem.-Ztg.)

Brackebusch's Magermilch-Likör. In der Februarsitzung des Teltower landwirtschaftlichen Vereins sprach im Anschluſs an eine Erörterung über zweckmäßige Magermilch-Verwertung Dr. H. Brackebusch-Berlin über die Herstellung eines erfrischenden, nahrhaften Getränkes aus Magermilch. Die Milch als solche reizt weder den Gaumen, noch den Magen und hat deshalb wenig Aussicht, als Getränk größere Verbreitung zu gewinnen. Es handelt sich also darum, ihr ein Reizmittel zuzusetzen, und Vortragender hat — unter Anknüpfung an das bereits übliche Verfahren, Milch mit Kognak oder Arrak zu verabreichen — dies Reizmittel in einem aromatischen, mit Vanille und Citrone gewürzten Liköre gefunden, den man am besten in solcher Menge zusetzt, daſs der Alkoholgehalt der Mischung etwa dem des Berliner Weißbieres (2 v. H.) entspricht. Die der Versammlung vorgelegten Proben fanden allgemeinen Beifall, und es wurde geltend gemacht, daſs damit beispielsweise für Touristen, Radfahrer u. s. w. ein sehr zweckmäßiges Labe- und Stärkungsmittel gefunden sei. Vortragender hat es mit bestem Erfolge bei Zuckerkranken angewandt. Der Preis ist nicht höher als der des Bieres, selbst wenn man die Milch behufs besserer Haltbarkeit sterilisirt. Es entspann sich nun eine sehr angeregte Erörterung, bei der u. a. auch Mischung von Milch mit Bier als angenehmes und bekömmliches Getränk empfohlen wurde.

Patentliste.

Anmeldungen:

Klasse 53. H. 22 277. Hebelverschluſs für Flaschen zum Sterilisiren. — Hupertz u. Schürmann Nachf. Dr. Deleré u. Dr. Ridder, Köln a. Rh., Hahnenstr. 33/35. 15. 6. 99.

Klasse 53. M. 16 355. Flüssigkeitsverschluſs für Gefäße zum Aufbewahren von Gegenständen aller Art, insbesondere von Nahrungsmitteln. — Jörgen Jacobsen Möller, Flensburg, Norderstr. 61. 3. 2. 99.

Gebrauchsmuster:

Klasse 45. 128 985. Centrifugentrommelspindel mit auf der Spindel verschiebbar angeordnetem, durch Stift und Schlitz gehaltenem Konus für das Halslager. Kemper u. Lonsberg, Neuenkirchen. 2. 1. 1900. — K. 11 575.

Klasse 45. 127 969. Milchtransportkanne, deren innerer Bodenring einen nach außen vorspringenden Absatz mit Nute für die Mantelkante besitzt. Aug. Petersen, Sonderburg. 27. 12. 99. — P. 4983.

Klasse 45. 129 168. Milchseiher mit einem abnehmbar festgeklemmten Seihtuch für unteren und seitlichen Milchdurchlass. Emil Rücker, Berlin, Veteranenstr. 20. 24. 1. 1900. — R. 7681.

Handel und Verkehr.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Geschäftsbericht für den Monat Februar. Angeschlossne Molkereien 82.

Verkauft wurden:

a. Tafelbutter	48 205	Pfd.; erstklassige d. 100 Pfd. zu	107	bis	116	M.
b. Molkenbutter	395	Pfd., sämmtliche	„ 90	„	—	M.
c. Frühstückskäschen	1950	St., die 100 St.	„ —	„	7	M.
d. Quadrat-Magerkäse	161	Pfd., die 100 Pfd.	„ 20	„	—	M.
e. Tilsiter Käse, vollfett	606,4	„ „ „	„ 55	„	65	M.
„ „ mager	— —	„ „ „	„ —	„	—	M.
f. Emmentaler Käse	759	„ „ „	„ 60	„	65	M.

Der Durchschnittserlös für die sämmtlichen 48 205 Pfd. Tafelbutter war um 8,**14** M. höher als das Mittel der entsprechenden Durchschnittserlöse im Februar der letztvoraufgegangnen 7 Jahre.

Die 82 Molkereien setzen sich zusammen aus: 17 Genossenschaftsmolkereien (davon 8 in eignem Betrieb, 9 in Pachtbetrieb), 1 Gesellschafts-, 56 Guts- und 8 selbständigen Molkereien, davon 3 in Pommern, 5 in Ostpreußen, 4 in der Prov. Posen, die übrigen in Westpreußen.

Berlin SW., Kreuzbergstr. 10. V. Martiny.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 16. März 1901. Der berliner Buttermarkt verlief in der Berichtswoche wesentlich lebhafter als in der Vorwoche. Die frischen Zufuhren wurden schlank geräumt, die alten Lagerbestände sind aber bisher kaum kleiner geworden und sind dem erwarteten Einsetzen des Ostergeschäfts hinderlich. In der Provinz hat sich das Geschäft in dieser Woche auch wesentlich befestigt.

Der hamburger Markt stand unter dem Einfluss fester englischer Berichte und konnte für Faktoreibutterbereitung sogar den berliner Markt entlasten. Die Notirung wurde in Hamburg um 2 Mk. erhöht.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 16. März 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 104 Mk.**
Hamburg	**bis 105 „**

Berlin, 16. März 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W. Kronenstr. 32.

Es herrscht eine allgemeine bessere Tendenz vor, die sich in Folge der noch großen Läger allerdings nicht schon in Zahlen ausdrückt, die aber bewirkt, daß nicht mehr zu Schleuderpreisen abgegeben wird. Das Geschäft dürfte sich jetzt von Woche zu Woche beleben.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 16. März 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 10. März bis 16. März 1901.

				13. März	16. März
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg M.		104—109	106—109
do.	do.	IIa	„ „ „	102—105	103—105
do.	do.	IIIa	„ „ „	99—101	100—102
do.	do.	Abfallende	„ „	99	98—99
Landbutter: Ia. Preußische	. . . .		„ „	— — —	— — —
			Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Käse:

Schweizer, Emmenthaler	M. ———	Holländer	M. ———
„ Bayrischer	„ ———	Limburger	„ ———
„ Ost- u. Westpr. Ia	„ ———	Quadratmagerkäse Ia .	„ ———
„ do. IIa	„ ———	do. IIa .	„ ———

Hamburg, Grimm, den 15. März 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 105—114, II. Klasse 102—104 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—98. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—90. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 84—94 u. 75—80. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 82—84. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60. Amerikanische M. 80—85.

Trotz der letztwöchentlichen Preisermäßigung von nur 2 M. verlief das Buttergeschäft wider Erwarten recht gut und sind die Zufuhren schlank geräumt worden. Einzelne Plätze im Inlande beziehen etwas von hier und ist es anzunehmen, daß die nächsten Wochen mehr Nachfrage von dort bringen werden und zwar für den Osterbegehr. Die Notirung wurde heute um 2 M. erhöht, Kopenhagen meldete keinen festen Markt, die Preise haben aber keine Veränderung erfahren. Kleine Ankünfte frischer feiner russ. Butter wurden zu guten Preisen verkauft.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 15. März 1901. Butter: I. Klasse 92—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Ruhig.

Berlin, 15. März 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 **kg** Ia M. 104—109, IIa M. 100—104, IIIa M. ———, Landbutter M. 80 bis 85.

Marktlage: Geschäft weiter ruhig, Preise unverändert.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 13. März 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1 3/4 Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 5 Drittel zu 108 1/2, 16 Drittel zu 108, 16 Drittel zu 107 1/2, 42 Drittel zu 107, 18 Drittel zu 106 1/2, 51 Drittel zu 106, 41 Drittel zu 105 1/2, 20 Drittel zu 105 M. Zusammen 1. Klasse 209 Drittel zu 106,38 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 21 Drittel zu 104 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 14. März 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Der Schlussmarkt der Vorwoche verlief etwas besser, so daß man sich entschloß, unsere Notirung nur um 2 M., also auf 112 M., zu ermäßigen. Auch der diswöchentliche Handel verlief wesentlich fester, als man erwartet hatte, die neuen Zufuhren konnten zu besseren Preisen untergebracht werden als bisher. Als Käufer traten fast ausschließlich die Packer auf, da für Faktoreibutter belangreiche Aufträge vorlagen; für Originalware blieb die Nachfrage sowohl seitens Englands als auch des Inlandes eine ganz minimale. Der Platzhandel erschien auch lebhafter, so daß auf eine Zunahme des Konsums zu schließen ist. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notirung und bezeichnet die Tendenz mit fester. Von fast allen inländischen Plätzen lauten die Berichte ruhig, die Zufuhren werden durchweg als ausreichend für den Bedarf bezeichnet. Im hiesigen Engroshandel wurde feine Ware mit 102 bis 106 gehandelt, Forderungen, die auf Basis der Notirung gestellt wurden, blieben unberücksichtigt. Ein positiver Grund, unsere Notirung zu erhöhen, liegt jedoch nicht vor, man hofft daher, daß unsere Kommission die Preise bestehen läßt.

Hamburg, den 13. März 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 63—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 57 bis 59, sekunda M. 48—52, prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Halle, den 14. März 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche ist das Geschäft nicht besser geworden. Das feuchtkalte Wetter läßt den Eierkonsum nicht aufkommen, und das Osterfest ist in zu weiter Ferne, um belebend zu wirken. Die Eingänge wurden aber kleiner und die Angebote weniger dringend

Extrafeine Molkereibutter	110	M.
I „	104—108	„
II „	98—100	„

Magdeburg, 14. März 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 97 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 100 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr fest.

Königsberg i. Pr., 14. März 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Das Geschäft in feiner Meiereibutter will sich immer noch nicht heben, obwohl die Käufe zum Osterfeste jetzt schon beginnen sollten. Die Zufuhren konnten daher auch in dieser Woche nicht sämmtlich placirt werden.

Wir bezahlen heute für feinstes Produkt 95—100 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 13. März 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 84 M. für den Centner,
Sennbutter . 81 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Ruhig.

Hamburg, 13. März 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Die Bedarfsfrage ist eine regelmäßige und konnten sich, da die Vorräte mehr und mehr zusammenschmelzen, Preise für greifbare Ware voll behaupten. Erdnußkuchen von Marseille sind seit Beginn des Strikes der Marseiller Hafenarbeiter unserm Markte nicht mehr zugeführt, und vor Beendigung des Ausstandes ist auf größere Ankünfte kaum zu rechnen. Preise für Baumwollsatmehl haben sich gegen die Vorwoche kaum verändert; eine rege Frage herrscht andauernd für prompt lieferbare Palmkernkuchen. — Uebrige Artikel unverändert.

Wir notiren heute:

Erdnußkuchen 125—152 M., Kokoskuchen 108—133 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 118—130 M., Sesamkuchen 116—132 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 112—130 M., Palmkernkuchen 104—112 M., Leinkuchen 145—155 M., Amerik. Maisölkuchen 116—122 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 13. März 1901. Zum Verkauf standen: 501 Rinder, 2596 Kälber, 1231 Schafe, 11755 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ———; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ———; 4. gering genährte jeden Alters ———. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ———; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ———; 3. gering genährte 46—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ———; 3. mäßig genährte 44—46; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 70—72; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 58—62; 3. geringe Saugkälber 50—54; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 35—43. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 59—62, 2. ältere Masthammel 49—56, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 45—48, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfd. schwer, 56—57; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 53—55; gering entwickelte 50—52 M., Sauen 51—53 Mark.

Verlauf und Tendenz:

Vom Rinderauftrieb blieben ungefähr 100 Stück unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen fanden etwa 800 Stück Absatz. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62 bis 64 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 54 bis 56 M., Kälber I. Qualität ——— M

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 31—33 M., für Kühe I. Qual. 28—30 M., für Kälber 40—43 M, für Schweine I. Qual. 57 M., II. Qual. 55—56 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 30—32 M., für Kühe 30—31 M., für Kälber I. Qual. 38 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 44 M. (Lebendgewicht).

Feierabend.

Wer Unkraut sät, drischt kein Getreide.

Das schwerste, jammervollste ird'sche Leben,
Das Alter, Meineid, Schmerz, Gefangenschaft
Dem Menschen auferlegt, — ist ein Paradies
Gegen das, was wir vom Tode fürchten!
Shakespeare.

Pelzers Verlobung.

(Nachdruck verboten.)

UR. Der Geldbriefbote machte auf das, was Herr von Kossowski ihm hinschob, so etwas wie eine Verbeugung, griff nach seiner Dienstmütze und eilte betriebsam davon.

„Ein- zwei- drei- vier- fünfhundert — — — es werden nicht mehr" —

Referendar Pelzer hatte dem Postboten nachgesehen, weil ihm diese schmunzelnde Freundlichkeit an dem Manne sonst fremd war. Auf die Randnote des glücklichen Empfängers wandte er sich diesem zu.

„Na sei so gut!" rief er, indem er sich von seinem Stuhle etwas erhob und einen langen Hals machte — in der Richtung der Hundertmark-Scheine, welche sein Freund Kossowski eben gleichmütig zusammenkniffte und in die Westentasche schob. „Fünfhundert Em! Mensch — ich weiß gar nicht mehr, wie fünf blaue Hosen auf einem Haufen aussehen!"

„Aber bitte —" äußerte Vincent von Kossowski dienstfertig, indem er mit Daumen und Zeigefinger sogleich wieder in die Tasche fuhr.

Der Referendar winkte heftig ab und lehnte sich in seinen Stuhl zurück

„Lass nur Cenzl," hauchte er resignirt, es hat doch keinen Zweck. Das Sehen allein könnte mich möglicherweise nicht befriedigen: ich kenne mich — es liegt etwas Ungenügsames in meiner Natur. Außerdem bist Du ein Protz und imstande, mir wieder 'was zu pumpen — obwohl ich noch bei Dir hänge — — warte mal, ich habe mir's aufgeschrieben, damit Du nicht glaubst, dass ich nur so ins Blaue hinein lebe — —"

Der Referendar griff in die Brusttasche — der Andere aber hatte sich schnell erhoben und fiel ihm in den Arm.

„Nein! Um Gotteswillen nur das nicht!" schrie er mit allen Merkmalen des Entsetzens. „Du bist ein lieber Kerl, Pelzer — aber als Schuldner bist Du fürchterlich!"

„Ja wieso denn, Kindchen? Du sollst nur nicht glauben, dass ich zu den Leuten gehöre, die notwendig 'was im nächsten Schaufenster zu sehen haben, wenn sie jemand begegnen, dem sie Geld schuldig sind —"

„Pelzer, die sind mir lieber!" stöhnte Herr von Kossowski aus tiefstem Herzen. „Das sind Menschenfreunde — gegenüber Deiner verfluchten Manier!"

„Na Du kannst doch nicht sagen, dass ich Dich schon mit Rückzahlungen belästigt hätte!" wandte der Referendar gekränkt ein, indem er das Notizbuch wegsteckte. Aber er nahm doch die Cigarre, die der Freund ihm lachend bot. Letzterer steckte die seine in Brand und fuhr dann, indem er das Streichholz ausschlenkerte, fort:

„Nee, faktisch, Pelzer — da wir mal davon sprechen — Deine Gewissenhaftigkeit bringt mich um! Ich helfe Dir gern und freue mich, dass ich es kann — —"

„Du hast schamlos viel Geld, Cenzl!" warf Pelzer dazwischen, indem er angelegentlich an seiner Cigarre sog.

„Na schön — aber das ist kein ausreichender Grund, mich schlecht zu behandeln. Wo wir uns begegnen, zückst Du das vermaledeite Notizbuch — auf der Straße, im Café und neulich sogar im Schwimmbad! Willst Du mir glauben, dass ich mich schon manchmal an ein Schaufenster gestellt habe, um Dir auszuweichen?"

„Dann ist das eine Gemeinheit von Dir; — wenn man Jemandem Geld borgt, dann muss man auch den Mut haben — —"

„Sich kujoniren zu lassen? Nein, mein Junge: und ich verbitte mir ein für allemal, dass Du in Zukunft den Quark auch nur erwähnst mir gegenüber! Sieh 'mal — gestern bei Kronhelms! Es war doch eine Geschmacklosigkeit, dass Du mir selbst da das verdammte Notizbuch unter die Nase hieltest —"

„Aber Cenzlchen, wir sprachen doch gerade von Schulden," wandte der Referendar mit verkniffenem Lächeln ein, indem er die Bauchbinde der Henry Clay umständlich ablöste; es wäre mir einfach nicht möglich gewesen, so dazusitzen, ohne zu erkennen zu geben, wie sehr ich — —"

„Diesmal bist Du aber reingefallen, mein Junge — und zwar gründlich!" unterbrach ihn Kossowski lebhaft, worauf er sich mit einer gewissen schadenfrohen Behaglichkeit in seinen Sessel zurücklehnte und die Beine übereinanderschlug.

„Wieso —," fragte der Referendar, indem er misstrauisch aufsah.

„Fräulein Alice hatte nämlich nach der Bedeutung des Buches und Deiner Geste gefragt —"

Pelzer erhob sich langsam, wie ein Indianer, der aus dem Hinterhalt zu einem Sprunge sich heranschleicht; er streifte die Aermel auf und fragte drohend:

„Nun —? Und — —?"

„Na, wahrscheinlich hält sie Dich jetzt für einen großen Schweinhund —"

„Mensch! Hast Du zur Nacht gebetet?! Das ist Dein Ende!" schrie der Referendar, indem er dem Strampelnden und Aufquiekenden an den Hals griff. „Sprich, Kanaille, was hast Du gesagt!"

„Erst lass mich looo—s!"

„Nee, erst sagen!"

„Aber — ich kann doch nicht, wenn — huch! — wenn Du mir die Luft abkneifst — —"

„Gut, also ich lasse Dich frei — nur auf zwei Minuten; dann aber mache Deine Rechnung mit dem Himmel, Vogt! Was hast Du gesagt!"

Kossowski entwischte den Händen seines Peinigers und ordnete lachend vor dem Spiegel seine Kravatte.

„Ich habe einfach den Spieß umgedreht und gesagt, dass ich Dir Geld schuldig wäre — und dass Du mich allerwege darum mahnteſt — — — aber nicht schmeißen, Pelzer!" fügte Kossowski hinzu, indem er den Arm über den Kopf hob und in eine Fensternische retirirte.

Der Referendar stellte den Briefbeschwerer auf den Schreibtisch zurück und verschränkte die Arme. Während Jener vorsichtig hinter der Portiere hervorlugte, verharrte er in finsterem, napoleonischem Brüten. Erst als Kossowski sich hervorwagte, griff er nach seinem Hut und grollte ihn mit tiefem Bruſtone an:

„Ich will hoffen, dass Du lügst — dass Dich die Eifersucht nicht zu dieser Frevelthat angestiftet — leugne nicht, Schurke! Auch Du liebst meine gegenwärtige Zukünftige! — Sprachst Du aber die Wahrheit, dann — — pump mir mal fünfzig Mark — damit ich mir einen Revolver kaufe und Dich niederschieße! Aber gleich bitte!" — — — — — — — —

* * *

Vincent von Kossowski hatte den Referendar Pelzer, dessen Eltern Gutsnachbarn der seinigen gewesen waren und mit dem ihn von Kindesbeinen auf die herzlichste Freundschaft verband, nun seit nahezu acht Tagen nicht gesehen. Das fing an, ihn zu beunruhigen. Sonst sahen sie sich fast täglich — wenn nicht zu Hause, dann im Café, wo ihre tägliche Karambolpartie infolge von Pelzers Tobsuchtsanfällen bei jedem verkickſten Ball direkt eine Sehenswürdigkeit war. Auch dort wurde der Referendar vermisst.

Kossowski hatte bereits zweimal die Tagereise nach dem Baumschulenweg unternommen, wo sein Freund zur Miete wohnte; die Wirtin, Frau verwitwete Katasterkontrolleur Meincke, erklärte mit vielsagendem Achselzucken, dass der Herr Referendar „jetzt mal überhaupt recht wenig zu Hause sei." Er ginge „immer los" im Gehrock aus und so — —

Auf dem Gericht war der Vermisste auch nicht zu treffen. Vor ein par Tagen hatte er sich auf zwei Wochen beurlauben lassen.

Was war denn los! fragte sich Herr von Kossowski konsternirt, als man ihn in Moabit dahin beschieden. Die Geschichte wurde nachgerade unheimlich.

Er fragte sich, ob er den Freund nicht doch vielleicht verletzt habe; und je mehr er darüber nachdachte, desto mehr fühlte er, dass es im Grunde ein recht schlechter Scherz gewesen, den er da bei Kronhelms gemacht hatte. Es kam ihm eigentlich erst jetzt zum Bewusstsein, dass Pelzer der kleinen rundlichen Alice Kronhelm auf seine Art doch recht heftig die Cour gemacht hatte — wenn er ihm da nun ernsthaft geschadet hätte — — —

Aber das war doch kaum anzunehmen — die Sache konnte unmöglich irgend einen aussichtsvollen Hintergrund gehabt haben — die Tochter des kalt rechnenden Millionärs und ein unbekannter kleiner Referendar, dessen Finanzen sich überdies in einem geradezu humorvollen Zustand befanden — — nein, nein, — es war Unsinn, nur daran zu denken!

Dennoch konnte Herr von Krossowski den Gedanken nicht loswerden — und er peinigte ihn schließlich derart, dass er sich zu einem Besuche bei Kronhelms entschloss, um den Scherz, sofern sich irgend eine schickliche Gelegenheit bot, zu redressiren. Jedenfalls brauchte er sich dann keine Vorwürfe weiter zu machen.

— — — — — — — — — — — — — — — — —

„Sieh da — Herr von Kossowski!" rief der Bankier Kronhelm, als er dem jungen Manne auf der Treppe begegnete: „freut mich, dass Se doch mal wieder vorsprechen — ich wollt' Se schon immer mal bitten lassen, in den letzten Tagen! Kommen Se auf'n Augenblick in mein Privatkomptoir" — —

„Sehen Se" — fuhr der ebenso betriebsame als geschwätzige alte Herr fort, nachdem sie in dem elegant ausgestatteten Kabinet Platz genommen, „es ist mir peinlich, dass Se mit dem Herrn Referendar Pelzer böse sind — —"

„Aber Herr Kommerzienrat, ich —"

„Reden Se nischt — Se sind böse, Herr von Kossowski; meine Tochter hat's mir angedeutet — und von Ihrem Standpunkt aus haben Se auch vielleicht recht! Andererseits aber muss ich sagen, dass es mir gefallen hat, wie der junge Mann hinter seinem Gelde her ist — so 'was findet man sehr selten bei der heutigen Jugend! Und da der junge Mann, wie ich weiß, kein Vermögen hat, so muss er sich doch die 500 Mark, die er Ihnen geliehen hat, von seinem kleinen Wechsel erspart haben; — sehen Se, und das findet man noch seltener bei der heutigen Jugend! Na kurz — meiner Tochter gefällt er auch, und da habe ich vor ein par Tagen an Herrn Pelzer geschrieben — — gerade sind se oben bei den Verlobungsanzeigen! — Aber was haben Se denn —"

„Pardon — nichts — — ich gratulire von Herzen!" gluckste Kossowski mühsam hervor, nachdem ihn die ungeschickte Frage des Bankiers darüber belehrt, dass es unschicklich war, einen Indianertanz aufzuführen. Herr Kronhelm drückte ihm gerührt die Hand und rief dann jovial:

„Also vertragen Se sich wieder mit meinem Schwiegersohn! Damit aber der Sappermentskerl nicht mehr drängelt, hab' ich ihm das Geld gegeben — mit Verlaub! Nu — und ich werd' Se nicht drängeln — — —"

„Ich danke Ihnen, Herr Kommerzienrat!" schrie Herr von Kossowski überlaut, weil er seiner mit Ueberdruck arbeitenden Empfindungen nicht mehr Herr werden konnte. Damit stürmte er hinaus. Die Passanten der Voßstraße aber hielten ihn für verrückt — denn alle Augenblick blieb er stehen und lachte, dass ihm die Tränen über die Backen liefen.

— — — — — — — — — — — — — — — — —

Am anderen Morgen traf die Verlobungsanzeige ein — und fast gleichzeitig der Referendarius Pelzer in Person. Nichts als ein leises Schmunzeln verriet, was in ihm vorging; aber auch dieses machte einem missbilligenden Ernst Platz, als Kossowski bei seinem Anblick rücklings auf die Chaiselongue fiel und schreiend mit Händen und Füßen strampelte. Er sah sich die Konvulsionen eine Weile mit an, um dann kopfschüttelnd zu bemerken:

„Sieh mal Cenzl, — das ist doch nun wieder gar keine Art, einen Freund zu beglückwünschen — — — willst Du mich nun bald vernünftig anhören?"

„Jaaaa —" heulte Kossowski, indem er sich aufzurichten versuchte; im nächsten Moment aber fiel er wieder um — denn der Referendar hatte sein Notizbuch hervorgezogen.

„Jetzt habe ich es satt!" rief Pelzer, indem er wild mit Buch und Bleistift auffuchtelte. „Wenn man jemand Geld borgt, muss man auch den nötigen sittlichen Ernst bewahren wenn man es zurückkriegt, verstehst Du? — Hier — — netto vierhundertfünfundsechzig Mark und fünfzig Pfennige bin ich Dir schuldig; ein — zwei — drei — vier — fünfhundert — — — so, nun gieb mir mal Vierunddreißig Fufzig raus — aber dalli ein bischen!"

„Mensch —" stöhnte Kossowski unter Tränen, „ich muss doch Deinem Schwiegerpapa —"

„Was —"

„Na, ich muss ihm doch das Geld wiedergeben — —"

„J Gott, was gehen mich denn Deine Schulden beim alten Kronhelm an!" rief er mit einem seltsamen Zucken um die Mundwinkel — dann aber konnte er sich auch nicht mehr halten und fiel seinem Freunde mit einem ausgelassenen Jodler um den Hals.

— Köchin: „Diesmal bitte ich mir aber 5 Pfund recht gutes, zartes Roastbeef aus." — Meister: „Nanu? Hat sich Ihre Gnädige beklagt?" — Köchin: „Nee, die nich, aber zwei Unteroffiziere sind mir schon untreu geworden."

Ein Vorsichtiger. Offiziersbursche: „Haben Sie das Inserat „Krankheitshalber wird ein Pferd verkauft" in die Zeitung einrücken lassen?" — Herr: „Jawohl!" — Offiziersbursche: „So, dann lassen der Herr Oberleutnant fragen, ob der Herr krank sei oder der Gaul?"

Der Schuldner als Erbe. A.: „Gratulire! Habe gehört, dass Sie eine bedeutende Erbschaft gemacht haben!" — B.: „Ich? Könnt's wohl gebrauchen; wissen Sie nicht, dass ich mit 20 Procent akkordirt habe?" — A.: „Das ist es eben! Ein solcher Akkord ist auch so gut wie eine — Erbschaft."

Weichherzig. Vegetarier (der im Restaurant verstohlenerweise einen Hasenbratenbraten verzehrt): „Armer Lampe! Die halbe Portion gäb' ich darum, wenn Du wieder lustig draußen über die Felder eilen könntest!"

Auch ein Vorteil. Chef: „Was, heiraten wollen Sie? Ist das Mädchen schön?" — Beamter: „Wie man's nimmt." — Chef: „Gut, heiraten Sie, dann werden Sie wenigstens gern im Bureau bleiben."

Hyperbel. Feldwebel (zum Soldaten, der schlechte Griffe macht): „Ein Par Hände hat er, dass er mit Kommissbroden „66" spielen könnte, aber ordentliche Griffe macht er nicht!"

Der geplagte Ehemann. A.: „Kennen Sie meine Frau schon?" — B.: „Ich habe nicht das Vergnügen." — A.: „Na, ein Vergnügen ist's auch nicht!"

Vorsichtig. Bekannter: „Wie, Sie rasiren sich selbst; warum gehen Sie nicht zu dem Barbier, der bei Ihnen im Hause wohnt?" — Heiratsvermittler: „Wissen Sie, das ist mir zu gefährlich . . . dem Menschen habe ich eine Frau besorgt!"

Schultheiss' Brauerei

Abtheilung II

Kreuzberg-Lichterfelderstrasse

giebt vom 1. April 1901 direkt **Nasse Treber** ab

Einmal gebrauchte Buttertonnen,

circa 100 Pfd. Inhalt,

gut verböttchert, gereinigt und gewaschen,

per Stück **45 Pfg.** an.

Lieferung erfolgt prompt und umgehend.

L. Triebensee, Berlin SO., Wienerstraße 36.

GAGGENAUER

Dampf-Sparmotor

stationär und fahrbar

1—36 Pferdekraft.

Neueste wesentlich verbesserte Bauart des seit Jahren von uns gebauten

Dampf-Sparmotors.

Bewährte, billige, bequeme Betriebskraft für alle Zweige des Kleingewerbes.

Gefahr-, geruch- u. geräuschloser Betrieb.

Jedes Brennmaterial verwendbar, sparsamer Verbrauch.

Geringer Raumbedarf, keine fachkundige Wartung.

Zeugnissabzüge und Kataloge kostenfrei.

Transmissionen

in Rohguss und fertig bearbeitet

Wellen, Lager, Kuppelungen,

Oelkammerlager,

mit Ringschmierung, moderne Bauart, genaue, saubere Ausführung.

Riemscheiben

ein- und zweitheilig in jeder Grösse.

Patent-Maschinen-Formung

(bis $1^1/_2$ m Durchmesser).

Bevorzugte Specialität der

Eisenwerke Gaggenau, Aktiengesellschaft, Gaggenau.

Preislisten auf Verlangen kostenfrei.

Verfahren,

um Kuhmilch leichter verdaulich zu machen,

von Privatdocent Dr. Frhr. von Dungern.

Licenzen

für dieses Verfahren ertheilen

Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning,

Höchst a. Main.

Silberne Medaille. **Pariser Weltausstellung 1900:** Silberne Medaille.

W. Schmidt, Bretten (Baden).

Erste und grösste Spezialfabrik für die bewährten

Original-Schmidt'schen

Milchkühlapparate

Rahmkühler

und

Vorwärmer.

Neu!

Kühler

für direkte

Salzwasserkühlung.

Buttertonnen

$^1/_1$ Centner Inhalt . . . à *M.* 1,10

80 Pfund „ . . . à *M.* 1,00

50 „ „ . . . à *M.* 0,80

von bestem, trockenem, rotbuchenem Cylinderholz offeriert

Groß-Tychower Faßfabrik

Hermann & Gabriel,

Groß-Tychow, Pommern.

Höchste Auszeichnungen! **Neuer Motor „Benz"** Gegründet 1882.

für **Gas, Benzin** und **Benzol** von $^1/_3$ Pferdekräften an.

Generator-Gasmotor „Benz"

von 4 Pferdekräften an.

Betriebskosten per Pferdekraft und Stunde **3 Pfg.,**

bei grösseren Anlagen bedeutend billiger.

Bereits 5400 Motoren mit 27 000 Pferdekräften abgeliefert.

Im eigensten Interesse verlange man Prospekte.

Benz & Cie., Rheinische Gasmotoren-Fabrik A.-G.,

Mannheim (Baden).

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubester Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin,

Faßfabrik.

Ächte Ia Allgäuer & Schweizer

„Käsetücher"

abgepasst und am Stück

für Emmenthaler, Tilsiter, Camembert etc.-Käsefabrikation empfiehlt billigst

Otto Fleschhut Molkereimagazin

Immenstadt i. bayr. Allgäu

Preislisten gratis & franco.

Gasmotoren-Fabrik Deutz, Köln-Deutz.

OTTO Schutz-Marke **Otto's neuer Motor** OTTO Schutz-Marke

für alle Gasarten, Benzin, Petroleum und Spiritus

in Grössen von $^1/_2$—1200 Pferdestärken und darüber.

58 000 Motoren mit 290 000 Pferdestärken in Betrieb.

238 Medaillen und Diplome, worunter 18 Staatsmedaillen.

Prospekte und Kostenanschläge kostenfrei.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämmtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung
Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Mit den
Milchwirtschaftlichen Forschungen,
bearbeitet von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.
Verantwortlicher Herausgeber:
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 12. Berlin, 23. März 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Ueber die Vererbung des Fettgehaltes der Milch beim Rinde.

Von Geheimrat Prof. Dr. W. Kirchner,
Direktor des Landwirtschaftlichen Instituts der Universität Leipzig.
(Mitteilungen des Landwirtschaftl. Instituts der Universität Leipzig. 1901. Heft II.

Bei den gegenwärtigen Bestrebungen auf dem Gebiete der Milchviehzucht und -Haltung, die besonders insofern auf eine Verminderung der Erzeugungskosten der Milch und des Milchfettes gerichtet sind, als man auf die Züchtung und Haltung von solchen Kühen Gewicht legt, die bei einem bestimmten Futter möglichst große Mengen an Milch und Fett erzeugen, kommt auch der Frage Bedeutung zu, ob und in welchem Grade der procentische Fettgehalt der Milch vom Muttertiere, sowie durch das Vatertier von der Großmutter auf die Nachkommen vererbt wird. Denn die Menge des von einer Kuh erzeugten Fettes ist abhängig sowohl von der Menge, als auch vom procentischen Fettgehalte der Milch. Welcher dieser beiden Faktoren die größte Bedeutung hat, kommt auf die Verhältnisse an. Beim Verkaufe der Milch zum Zwecke des unmittelbaren menschlichen Verzehres wird in vielen, aber keineswegs in allen Fällen die Menge der Milch für den Wert der Tiere ausschlaggebend sein, wogegen dort, wo die Erzeugung von Butter in erster Linie oder allein wichtig ist, diejenige Kuh, so weit das absolute Maß der Produktion dabei in Frage kommt, die wertvollste ist, welche die größte Menge von Fett in einer geringen Milchmenge, also Milch mit möglichst hohem Fettgehalte hervorbringt. Bei Verwendung der Milch für die Käserei, sowie namentlich der Magermilch für die Ernährung der Nutztiere ist natürlich nicht nur die in der Milch enthaltene Fettmenge, sondern in gleicher Weise die Menge des Käsestoffes, also auch der procentische Gehalt der Milch an diesem Bestandteile von Bedeutung. Unter allen Umständen kommt dem procentischen Fettgehalte der Milch eine erhebliche Wichtigkeit schon insofern zu, als eine bestimmte Einheit der Milchmenge um so wertvoller ist, einen je höheren Fettgehalt sie hat. Es ist deshalb sowohl das Streben berechtigt, bei der Auswahl der Elterntiere diesen Punkt zu berücksichtigen, als auch die Frage, ob sich die Fähigkeit, eine an Fett reiche Milch zu erzeugen, vererbt.

Dass eine solche Vererbung stattfindet, lässt sich von vornherein annehmen; denn, wie die Fähigkeit einer Kuh, viel oder wenig Milch zu erzeugen, eine physiologische Eigenschaft ist, die sich mindestens in ihrer Anlage vererbt, so trifft das Gleiche gewiss auch für den Fettgehalt der Milch zu. Wenn die Verhältnisse während der Entwicklung des Tieres der Ausbildung der genannten Eigenschaft günstig sind, so ist es bei normalem Vorgange der Vererbung zweifellos, dass eine Kuh, deren Milch einen hohen Fettgehalt hat, nach Parung mit einem Stiere, in dessen Familie die gleiche Eigenschaft bei den weiblichen Gliedern vorhanden ist, Nachkommen erzeugt, die Milch der gleichen Beschaffenheit hervorbringen, dass jedenfalls die fragliche Fähigkeit, je nach der Eigenart des Vatertieres, in stärkerem oder geringerem Grade auf die weiblichen Nachkommen übergeht.

Die über diesen Gegenstand bisher ausgeführten genauen Beobachtungen sind sehr wenig zahlreich, gewiss aus zwei Gründen. Erstens beginnt man erst in neuerer Zeit der erörterten Frage Aufmerksamkeit zuzuwenden; während bisher nur die von einer Kuh gelieferte Milchmenge bestimmend dafür war oder hätte sein sollen, ob deren Kalb später wieder als Milchkuh verwendet werden soll oder nicht, zieht man heute auch den Fettgehalt der Milch inbetracht, und ferner verwendet man jetzt auch mehr Sorgfalt auf die genauere Ermittlung der Milch- und der Fettmengen, was früher meistens nur in sehr unzureichendem Maße geschah. Zweitens nehmen Beobachtungen der gedachten Art auch einen größeren Zeitraum in Anspruch, besonders wenn es sich um den Vergleich der Milch des Muttertieres mit der Milch ihrer Nachkommen handelt.

Eine der ersten, aber sehr umfassenden Beobachtungen, die freilich nicht unmittelbar mit Rücksicht auf die hier erörterte Frage ausgeführt wurden, verdanken wir, wie so viele ausgezeichnete Forschungen, Julius Kühn. Bei den zahlreichen Parungen, die auf seine Veranlassung und unter seiner Leitung im Haustiergarten des landwirtschaftlichen Instituts der Universität Halle zwischen Yak- und Gayal-Stieren einer-, und Kühen verschiedener Rassen des Hausrindes andererseits vorgenommen wurden, fanden auch Ermittlungen über die Menge und die Zusammensetzung der Milch der durch diese

Kreuzungen erzeugten weiblichen Bastarde statt. Kühn teilt darüber mit,[1]) dass zunächst die „Yak- (Bos grunniens) Bastarde inbezug auf Milchergiebigkeit guten Milchkühen weit nachstehen, aber solche Kühe übertreffen, die den durch Mastfähigkeit ausgezeichneten Rassen angehören." Der Gehalt der Milch der Bastarde an wertvollen Stoffen war sehr hoch, indem sie 14,85 bis 16,40 Proc. Trockensubstanz mit 5,20 bis 6,63 Proc. Fett enthielt. Die Vatertiere, die männlichen Yaks, hatten also die Eigenschaft der Kühe ihrer Art, eine fettreiche Milch zu erzeugen, auf die Nachkommen übertragen; denn ein Fettgehalt von der angegebenen Höhe ist in der Milch der meisten Rassen unseres Hausrindes nur ausnahmsweise enthalten. Noch schärfer trat diese Art der Vererbung bei einem Bastarde hervor, der vom einem Gayal-Stiere, Bos frontalis, und einer Kuh der Oldenburger (Butjadinger) Rasse hervorgebracht war. Während der durchschnittliche Fettgehalt der Milch der Butjadinger Kuh 3,41 Proc. betrug, enthielt die Milch des Bastardes 16,73 Proc. Trockensubstanz mit 5,81 Proc. Fett, übertraf also in dieser Hinsicht das Muttertier erheblich. Auch der Gayal-Stier, der einer Bos-Art angehört, die in Indien zumteil im wilden Zustande, jedenfalls unter Verhältnissen lebt, bei denen eine sehr fettreiche Milch erzeugt wird, hatte diese Fähigkeit seinen weiblichen Nachkommen vererbt.

Wertvolle Beiträge zur Kenntnis des Einflusses, den die Verwandtschaft der milchgebenden Rinder auf die Milchbildung ausübt, sind auch durch die von Fleischmann und Hittcher ausgeführte „Untersuchung der Milch von 63 Kühen" geliefert.[2])

Es zeigte sich, dass die gleiche Abstammung der Kühe häufig auch in der relativen Gleichheit der von ihnen gelieferten Milchmenge, sowie im Fettgehalt zum Ausdruck kam, dass freilich auch, da die Kühe, wenn sie die gleiche Mutter hatten, meistens von einem anderen Stiere abstammten und umgekehrt, viele Abweichungen vorkamen, dass aber im allgemeinen die von demselben Vater erzeugten Kühe in der Milchsekretion mehr übereinstimmten, als die von mütterlicher Seite her miteinander verwandten Tiere. Zu vergegenwärtigen hat man sich bei den Fragen der Vererbung, dass diese kein Rechenexempel ist, d. h. nicht mit mathematischer Genauigkeit vor sich geht, dass daher schon aus diesem Grunde nicht jedesmal der Zusammenhang zwischen dem Maße der Milchleistung der Nachkommen und dem ihrer Mutter und Großmutter klar hervortritt.

Neuerdings mehren sich die Mitteilungen, nach denen durch Wahlzucht die Erträge von Milchviehhaltungen im allgemeinen, sowie des Fettgehalts der Milch im besonderen gesteigert sind. So berichtet Schrewe in Kleinhof-Tapiau, der seit dem 1. Juli 1894 auch den Fettgehalt in der Milch der einzelnen Kühe seiner mit Einschluss der Stärken rund 130 Stück zählenden Herde feststellen lässt und danach bestimmt, welche Kühe auszumerzen und welche zur Zucht zu benutzen sind[3]), dass schon im 3. Beobachtungsjahre eine Steigerung des Fettgehalts der Milch eingetreten sei. Während nämlich im 1. Beobachtungsjahre noch 6 Kühe vorhanden waren, deren Milch weniger als 2,5 Proc. Fett enthielt, war im 3. Jahre der niedrigste Fettgehalt der Milch, und zwar nur bei einem Tiere, 2,69 Proc.

Auch R. Wychgram[4]) in Wybelsum fasst die Ergebnisse der Untersuchung, die sich auf die Milchleistung von 97 Kühen des ostfriesischen Schlages erstreckte, in Beziehung auf die vorliegende Frage in folgenden Satz zusammen: „Die individuelle Beanlagung der einzelnen Kuh, eine fettreiche oder fettarme Milch zu erzeugen, wird mit fast absoluter Sicherheit auf die Nachkommenschaft vererbt." An der Hand einzelner Beispiele wird dann das Zutreffende dieses Ausspruches begründet.

Weitere Fälle, in denen durch die Zuchtwahl eine Steigerung des Fettgehalts oder der Menge der Milch schon stattgefunden hat oder wenigstens teilweise zu erkennen ist, werden berichtet von Fließbach[5]) in Chottschewka, von H. H. Wing und L. Anderson[6]) an der Cornell-Versuchsstation in New-York, sowie von K. R. Kuperus[7]) in Marssum. Es wird auch mit Recht jetzt von allen Seiten betont, dass der Wahl des Stieres womöglich noch größere Bedeutung beizulegen sei, als derjenigen der Kuh, eine Ansicht, die durch die seitens Hittcher's gemachten Beobachtungen bestätigt wird. So hat der Verband schweizerischer Braunviehzüchter, in Erkennung der Wichtigkeit dieses Punktes, beschlossen, Erhebungen über die Milchergiebigkeit derjenigen Kühe zu veranstalten, deren Stierkälber zur Zucht bestimmt sind.[8]) Bei Befolgung der seitens des Verbands aufgestellten Vorschriften erhalten die Stierkälber, die von solchen Müttern abstammen, auf dem Zuchtstiermarkte in Zug einen Prämienzuschlag von 50 bis 100 Proc. (Schluss folgt.)

[1]) Das Studium der Landwirtschaft an der Universität Halle 2c. Cottbus 1888, S. 127ff.
[2]) Karl Hittcher, Gesammtbericht über die Untersuchung 2c. Berlin 1899, S. 437ff.
[3]) Deutsche Landw. Presse 1897, Nr. 90 u. 91.
[4]) R. Wychgram, Untersuchung der Milch von 97 ostfriesischen Kühen, Bremen 1897, S. 50 u. 51.

Aus dem Geschäftsbericht des Westpreußischen Butterverkaufsverbandes für das Jahr 1900.

Erstattet von Benno Martiny, Berlin.
(Schluss.)

Anderweitige Betätigung des Verbands.

Verbandstag.

Der regelmäßige Jahres-Verbandstag wurde am 20. und 21. Mai in Danzig abgehalten. Am 20. fand eine Sitzung des Vorstands und am 21. eine Sitzung des Aufsichtsrats, und darauf die Mitgliederversammlung statt.

Zwei der darin berührten Gegenstände, nämlich die berliner Butternotirung und die rechtzeitige Entladung der Eisenbahn-Butterwagen in Berlin, standen im Vordergrund der nicht ausschließliche Verbandsangelegenheiten betreffenden Tätigkeit des Geschäftsführers. Von beiden wird sogleich besonders die Rede sein.

Von der neu geschaffnen Einrichtung, den Verwaltern der größern Molkereien eine Beihilfe zu einer Alters-, Kranken- oder Unfallversicherung zu gewähren, ist bisher kein Gebrauch gemacht worden.

Berliner Butternotirung.

Die im vorigen Jahresbericht niedergelegten geschichtlichen Mitteilungen schlossen mit der Erwartung, dass die entwickelte, bis zu Abhaltung einer aus Beteiligten aller Kreise gebildeten Versammlung (am 27. Januar 1900) und zu einer daraus hervorgegangnen Wahl eines Siebener-Ausschusses gediehene Bewegung kaum einen andern, als einen allseitig befriedigenden Verlauf und Ausgang werde nehmen können. Die bisherigen Erfolge bestättigen diese Erwartung.

Nachdem die Verhandlungen des Siebener-Ausschusses sich in fünf Sitzungen weit über den als Ziel gesetzten 1. März ausgedehnt hatten, wurde in der letzten, am 29. Mai abgehaltnen Sitzung mit vier gegen drei Stimmen, nämlich gegen diejenigen der beiden Vertreter der Verkaufsverbände und die eines Vertreters des Butter-Großhandels, beschlossen vorzuschlagen, es solle allwöchentlich der im Durchschnitt jeder Woche erzielte Verkaufspreis notirt werden. Dieser Vorschlag bedeutete genau dasselbe, was von dem bisherigen Notirungsausschuss am 27. December 1893 verheißen, aber nicht in Ausführung gebracht worden war, also eben dasjenige, wogegen der schwebende Notirungskampf sich richtete.

Infolgedessen berief der Geschäftsführer eine Versammlung von Vertretern der milchwirtschaftlichen Vereine und Verbände und der Landwirtschaftskammern in den Provinzen Ost- und Westpreußen, Pommern, Posen, Schlesien, Brandenburg und Sachsen, und der Großherzogtümer Mecklenburg, zum 14. Juni nach Berlin. In der Versammlung wurde ein Entwurf zu einem Grundgesetz für die berliner Butternotirung beschlossen, wonach, unter entsprechenden die Notirung sichernden Nebenbestimmungen, vom 1. Januar 1901 ab, allwöchentlich diejenigen Großhandelspreise amtlich notirt werden sollten, die im Laufe der Woche von einer Firma für mindestens 30 Gebind (= rund 1500 kg) Butter wirklich erzielt worden seien. Dieser Entwurf wurde den Aeltesten der Kaufmannschaft Berlins unterm 18. Juni eingereicht.

Hierauf wurde von den Aeltesten die in der Vorversammlung am 27. Januar in Aussicht genommne Schlussversammlung zum 12. September einberufen. In dieser Versammlung wurde der am 14. Juni beschlossne Entwurf von einem der Vertreter des Großhandels als Antrag aufgenommen und, nachdem ihm gegenüber alle andern eingebrachten Anträge zurückgezogen worden waren, mit unerheblicher Abändrung der vorgeschlagnen Nebenanordnungen einstimmig genehmigt.

Wie vorauszusehen war, rief dieser Beschluss in den Kreisen der Widersacher eine lebhafte Gegenbewegung hervor, die zunächst in mehrfältigen Abändrungsanträgen bei den Aeltesten sich luftzumachen suchte. Infolgedessen wurde auf dem Weg schriftlichen Verkehrs unter den Teilnehmern der Septemberversammlung vereinbart, dass die Notirung wöchentlich zweimal, am Mittwoch und am Sonnabend, stattfinden, und dass immer für jede Butterklasse der höchste und der niedrigste Preis notirt werden solle, der entsprechend den früher für wöchentlich einmalige Notirung angenommnen 30 Gebinden, von den Mitgliedern des Notirungsausschusses in dem Geschäft eines Mitglieds je für 15 Gebind in gleichnamiger Höhe erzielt worden ist.

Diese Vereinbarung genügte indessen den Streitern im feindlichen Lager nicht. Durch allerhand Quertreibereien auf versteckten —

[5]) Zeitschr. d. Landwirtschaftskammer f. d. Prov. Schlesien 1898, S. 1130.
[6]) Molkerei-Ztg., Berlin 1900, S. 65.
[7]) Ebenda S. 161.
[8]) Mitteil. des milchw. Vereins im Allgäu 1899.

Wegen suchten und wussten sie es zu erreichen, dass die „Ständige Deputation der berliner Butterhändler“ beschloss, und die Aeltesten der Kaufmannschaft, ohne die betreffenden Vertreter der Milchwirtschaft zu befragen, den Beschluss genehmigten, nicht, wie am 12. September festgesetzt worden war, die einzelnen höchsten und niedrigsten, sondern je den Durchschnitt der höchsten und der niedrigsten von den Mitgliedern des Notirungsausschusses gemachten Angaben zu notiren. Damit also sollte hintenherum wieder eine Art der eben bekämpften Durchschnittsnotirung eingeführt werden, die darum bekämpft werden musste, weil bloße Durchschnittsangaben die wahre Marktlage verschleiern, hauptsächlich aber, weil die Entstehung der Durchschnitte und der dazu beigebrachten Angaben nicht überwacht werden kann, durch das Verfahren also willensschwache Naturen verlockt werden, von dem Wege rücksichtsloser Wahrhaftigkeit abzuweichen, und somit einen Rückfall in die gegenwärtige Unternotirung herbeizuführen.

Gegen diese, den Zweck der neuen Notirung in Frage stellende Abweichung und gegen die ungehörige Art und Weise, wie die Abweichung geltend gemacht werden sollte, musste unser Verband, nicht nur der Sache wegen, sondern auch zu Wahrung seiner Würde, nachdrücklichst Verwahrung einlegen. Das geschah in einem unterm 11. December an die Aeltesten der Kaufmannschaft gerichteten offnen Schreiben des Gesammtvorstands, u. a. abgedruckt in Nr. 51 unsers Verbandsblatts. Nachdem auch seitens einer am 15. December abgehaltnen Versammlung, die der Vorsitzende des Milchwirtschaftlichen Vereins, Herr B. Plehn, der frühere Vorsteher unsers Verbands, einberufen hatte, und in einer gemeinsamen Eingabe der übrigen Butterverkaufsverbände gegen das Gebaren der Kaufmannschaft Einspruch erhoben worden war, luden die Aeltesten der Kaufmannschaft zu einer neuen, auf den 27. December angesetzten Versammlung ein, zu dem angegebnen Zweck, darüber zu beraten, ob die erwähnten Durchschnittspreise eingeführt werden sollten oder nicht. Seitens unsers Verbands wurde jede Teilnahme an dieser Versammlung mit ausführlicher Begründung, u. a. auch mit dem Hinweis darauf abgelehnt, dass von einer Erörtrung der aufgeworfnen Frage nicht die Rede sein könne, weil in der Septemberversammlung bereits ein endgiltiger Beschluss über die Frage gefasst worden sei. Die Versammlung entschied sich für Wiederherstellung der am 12. September beschlossnen Notirungsweise mit der später vereinbarten wöchentlich zweimaligen Notirung.

Damit ist also erreicht worden, was seitens der Milchwirtschaft erstrebt worden war: zuverlässige Feststellung der wirklich gezahlten Preise.

Welche Wandlungen im einzelnen die Errungenschaft zu Folge haben werde, das lässt sich schwer vorhersagen, dass sie aber im allgemeinen klärend und reinigend wirken werde, das ist ebenso sicher, wie die Ueberzeugung, dass man zu der frühern Notirungsweise nie mehr zurückkehren werde.

Bahnseitige Butterbeförderung.

Nachdem alle Bemühungen, während der Sommermonate eine dem Bedürfnis entsprechende frühzeitige Entladung der die Butter nach Berlin bringenden Eisenbahnwagen herbeizuführen, erfolglos geblieben waren, beschloss der letzte Verbandstag, die Angelegenheit im Abgeordnetenhaus zu Sprache zu bringen. Die vorbereitenden Schritte zu Verwirklichung dieser Absicht sind getan worden; die dazu passende Gelegenheit blieb bei Schluss dieses Berichts noch abzuwarten.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die vorläufigen Ergebnisse der Viehzählung im Königreich Preußen vom 1. December 1900. In Gemäßheit des Bundesratsbeschlusses vom 17. März 1900 fand am 1. December 1900 im Deutschen Reiche die vierte große oder, die Erhebung kleineren Umfanges vom Jahre 1897 mitgerechnet, die fünfte Viehzählung überhaupt statt.

Es betrug die Gesammtzahl der gezählten Tiere im Königreich Preußen:

	1873	1883	1892	1897	1900
Pferde	2 282 435	2 417 367	2 653 661	2 808 419	2 913 003
Maultiere und Maulesel . .	934	592	220	—	329
Esel	8 784	6 446	4 355	—	4 373
Rinder	**8 639 514**	**8 737 641**	**9 871 521**	**10 552 672**	**10 865 296**
Schafe	19 666 794	14 752 328	10 109 594	7 859 096	6 989 430
Schweine . . .	4 294 926	5 819 136	7 725 601	9 390 231	10 954 002
Ziegen	1 481 461	1 680 686	1 964 130	2 164 425	1 998 692
Federvieh . . .	—	—	—	36 472 202	38 427 895
Bienenstöcke . .	1 459 415	1 238 040	1 253 861	—	1 519 182

Hiernach hob sich von 1897 bis 1900 der Bestand bei den Pferden um ein Siebenundzwanzigstel, bei den Rindern um ein Vierunddreißigstel, bei den Schweinen um ein Sechstel, beim Federvieh um ein Neunzehntel; er sank bei den Schafen um ein Neuntel, bei den Ziegen um ein Dreizehntel.

Wenn nun auch der Ausfall an Schafen und Ziegen durch das Anwachsen der Zahl der Rinder und namentlich der Schweine, dieser beiden für die Ernährung der Menschen wichtigsten Viehgattungen, außerordentlich überwogen wird und, unter Hinzuziehung der Pferde, das Gesammtergebnis als ein befriedigendes angesehen werden kann, so lässt sich doch nicht leugnen, dass es sich etwas weniger günstig als im vorangegangenen Jahrfünft gestaltet hat. Besonders überrascht der ganz unerwartete, ziemlich erhebliche Rückgang des Bestandes an Ziegen, der sich während des vorigen Jahrfünftes eines ansehnlichen Fortschreitens erfreute.

Von dem Gesammtbestande der betreffenden Viehgattungen entfielen im Jahre 1900 Hundertstel auf

die Provinzen	Rinder	Schweine	Ziegen
1. Ostpreußen	9,77	7,67	1,54
2. Westpreußen	5,87	5,72	4,21
3. Stadtkreis Berlin	0,13	0,10	0,05
4. Brandenburg	7,63	9,43	11,67
5. Pommern	6,31	8,54	4,06
6. Posen	7,99	7,05	5,63
7. Schlesien	14,05	8,69	10,66
8. Sachsen	7,16	11,50	14,62
9. Schleswig-Holstein	8,26	5,58	2,33
10. Hannover	10,26	14,19	11,38
11. Westfalen	6,08	8,06	10,48
12. Hessen-Nassau	5,41	5,07	8,41
13. Rheinland	10,64	8,15	14,80
14. Hohenzollern	0,44	0,25	0,16

Gegen die Hälfte der Rinder im Königreich entfällt auf Schlesien, Rheinland, Hannover und Ostpreußen, wogegen Hessen-Nassau und Westpreußen nur ungefähr je ein Zwanzigstel derselben aufweisen. In der Schafzucht behauptet den ersten Platz Pommern. Der vierte Teil sämmtlicher Schweine befindet sich in Hannover und Sachsen; die wenigsten giebt es in Hessen-Nassau, Schleswig-Holstein und Westpreußen. Mehr als ein Siebentel der Ziegen sind in Rheinland und Sachsen, dagegen kaum ein Sechzigstel in Ostpreußen und ein Vierzigstel in Schleswig-Holstein vorhanden.

Widerstand der Milchhändler gegen den berliner Milchring. Ueber die zukünftige Milchversorgung Berlins ist in vier großen Milchhändler-Versammlungen verhandelt worden, die sich einstimmig dahin entschieden, dass an den bisherigen Preisen unbedingt festgehalten werden soll, selbst wenn die Milchcentrale der Producenten vom 1. Oktober ab inkraft tritt. Es ist ein Aufruf an alle Milchhändler Berlins und der Umgegend beschlossen worden, in der diese ersucht werden, unter keinen Umständen Milchkontrakte nur bis zum 1. Oktober abzuschließen, um das Vorhaben des Milchringes nach Möglichkeit zu durchkreuzen. Es sind außerdem sog. Milchkommissionen gewählt, die für die Beschaffung von Milch für die Händler aus der weiteren Umgebung Berlins mit Ausschluss der im Milchringe vereinigten Producenten zu sorgen haben. Mitgeteilt wurde, dass jetzt schon der drohende Milchmangel als beseitigt gelten könne. Es ist gelungen, Abschlüsse mit den Lieferanten zu treffen, die die Lieferung der Milch zu dem bisherigen Preise an das Publikum ermöglichen. Um die Milchversorgung der Reichshauptstadt sicher zu stellen, haben alle Milchhändler-Vereine Berlins Reverse für ihre Mitglieder eingeführt, durch welche diese sich verpflichten, jetzt bis zum Schluss des Jahres 1902 keine Verträge mit den Producenten abzuschließen, durch welche der Preis für Bahn-Milch mehr als 12 Pf. und für Achs-Milch, d. h. solche, die auf Wagen geliefert wird, mehr als $12^{1}/_{2}$ Pf. für das Liter beträgt. Dafür, dass der Abschluss zu höheren Preisen auch nicht in verschleierter Form erfolgen kann, sind besondere Vorkehrungen getroffen worden. Auch die großen Molkereien, wie Bolle u. s. w., haben diesen Revers als für sich verbindlich anerkannt.

Milchwirtschaft im bairischen Allgäu. An der Vollversammlung des „Vereins schwäbischer Käser und Milchwirte“ am 27. Januar in Memmingen wurde beschlossen, für das Jahr 1901 eine größere Summe Geldes in Bereitschaft zu halten, um allgäuer Sennen durch Unterstützungen die Teilnahme an den im Allgäu abzuhaltenden Lehrgängen zur Butterbereitung zu erleichtern und solchen Sennen, welche jährlich vier Butterschauen mit gutem Erfolg beschickt haben, Geldpreise zu gewähren. Diese Maßnahmen sollen ein wesentliches Mittel sein, die Teilnahme beteiligter Kreise an der Verbesserung der allgäuer Butterbereitung zu heben und zu fördern. Ebenso wurde an dieser Versammlung als dringend notwendig die Errichtung einer Schule für Backsteinkäserei angeregt.

Margarine als echte Gebirgsbutter oder schweizer Butter verkaufte eine Frau aus einem kleinen Gebirgsdorf Bayerns im Wege des Hausirhandels seit längerer Zeit in großen Mengen. Sie wurde dafür vom Gericht in Fraunstein (Oberbayern) nach eingehender Untersuchung zu $3^{1}/_{2}$ Monaten Gefängnis verurteilt. Die Margarine hatte sie aus einer österreichischen Margarinefabrik bezogen. Der Absatz betrug wöchentlich ungefähr 3 Centner.

Wissentliche Verheimlichung des Ausbruchs der Maul- und Klauenseuche. Eine äußerst wichtige Entscheidung hat, wie die „Deutsche Landwirtschaftliche Tierzucht“ mitteilt, das Reichsgericht getroffen durch ein Urteil, in welchem zum Ausdruck kommt, dass eine wissentliche Verfehlung gegen § 9 des Reichsviehseuchengesetzes (Anzeigepflicht bei Tierseuchen und Verdacht derselben) nach § 328 des Strafgesetzbuchs zu bestrafen ist. Bisher wurde von den Gerichten eine Verfehlung in dieser Richtung als Uebertretung nach § 65, 2 bezw. 67 des Reichsviehseuchengesetzes mit Geld bestraft, indem die im Gesetz enthaltene Pflicht der Anzeige nicht als eine behördliche Anordnung aufgefasst wurde. Das Reichsgericht hat sich nun auf einen anderen Standpunkt gestellt, indem es den § 328 auch auf wissentliche Verletzungen anzuwenden bestimmt und damit solche Verletzungen zu Vergehen stempelt, gegen welche nur auf Gefängnis erkannt werden kann. Diese Entscheidung kann nur mit Freuden begrüßt werden. Denn es ist ein unverantwortliches und gemeingefährliches Beginnen, das Vorhandensein einer Seuche zu verschweigen. Die bisher oft verhängten Geldstrafen wirkten nicht abschreckend genug. Meist waren sie erheblich geringer, als der Schaden, der durch die Absperrung u. s. w., welche auf die Anzeige und Feststellung der Seuche folgte, herbeigeführt wurde. Wenn eine Gefängnisstrafe droht, wird mancher Besitzer eine Verheimlichung nicht mehr riskiren. Unter diesen Umständen ist es doppelte Pflicht jedes Tierbesitzers, sich über die Anzeichen der Seuchekrankheiten zu unterrichten, seinem Viehbestande unausgesetzt die größte Aufmerksamkeit zuzuwenden und durch die Lektüre von Fachzeitungen sich stets auf dem Laufenden zu erhalten.

Schweiz.

Die Chamer Milchgesellschaft erzielte im Jahre 1900 einschl. Vortrag von 1899 einen Reingewinn von 3 107 787 Fr. gegen 3 340 028 Fr. im Jahr 1899. Der Verwaltungsrat hat beschlossen, auf Grundstücke und Fahrnisse 500 000 Fr. abzuschreiben, und der Mitgliederversammlung eine Gutschreibung von 20 000 Fr. auf Kranken- und Unfall-Rücklage, eine Verteilung von 2 400 000 Fr. oder 12 Proc. als Gewinnanteil und eine Vortragung von 187 787 Fr. auf neue Rechnung vorzuschlagen.

Italien.

Die Butterausfuhr Italiens nach England hat je in den elf Monaten Januar/November betragen:

i. d. Jahren	1896	1897	1898	1899	1900
Dopp.-Ctr.	18 035	14 317	14 826	23 435	28 220

hat sich also, nach einem Rückgang von 1896 auf 1897, seit 1897 nahezu verdoppelt. L'Agric. Mod.

Russland.

Milchwirtschaftliches aus Sibirien. „Nasche Chosäistwo“ berichtet: Die im Genossenschaftsverband stehenden Buttereien im Gouvernement Tobolsk, deren es im verflossenen Jahre 12 gab, haben ein vortreffliches Betriebsergebnis zu verzeichnen gehabt. Alle haben innerhalb 4 bis 5 Jahren ihre auf Kredit gekauften Gebäude und Maschinen bezahlt, konnten den Bauern einen höheren Milchpreis, als die im Privatbesitz befindlichen Fabriken bewilligen und verfügen gegenwärtig über ein Vermögen von mehr als 60 000 Rbl. Die Vorteile der Teilnahme an solchen Verbänden sind von den Bauern anerkannt, und jetzt kommt es schon öfter vor, dass neue Mitglieder in den Artel (die Genossenschaft) eintreten, welche letztere unter der Bedingung der Zahlung einer gewissen Summe für die Kuh aufnimmt. Im verflossenen Jahre belief sich die Produktion dieser Buttereien auf 20 000 Pfd. Butter für mehr als 200 000 Rbl.

Beschaffenheit der Marktmilch und -Butter in Moskau. Die seit zehn Jahren bestehende Kontrolle der Lebensmittel am moskauer Markt hat, wie die „Russk. Wed.“ melden, festgestellt, dass von allen der Analyse unterworfenen Proben geschmolzener Butter 80 Proc. mehr oder weniger ranzig gewesen sind. Besonders häufig ist ranzige Butter in den kleinen Lebensmittelläden der ärmeren Stadtteile. Auch mit Margarine verfälschte Butter, die zeitweilig aus dem Handel verschwunden war, ist in letzter Zeit wieder häufiger gefunden worden. Gerade in der letzten Zeit ist die Verfälschung der Butter viel häufiger geworden, die Zahl der festgestellten Fälle ist um 32 Proc. gestiegen.

Die Milch wird vornehmlich von den Kleinhändlern verfälscht, während die Bauern meist unverfälschte Milch auf den Markt bringen, die jedoch andere arge Mängel hat. Diese Milch enthält viel Schmutz und wird in unsauberen Gefäßen mit Pfropfen aus alten Lappen und Stroh zur Stadt gebracht. Der Gehalt an Schmutz beträgt bis zu 56 Milligramm im Liter Milch. Zur richtigen Wertschätzung solcher Milch muss daran erinnert werden, dass es bei uns gesetzlich verboten ist, Abwasser der Fabriken, falls es mehr als 40 Milligramm fester Bestandteile enthält, in offene Gewässer abzulassen, denen Trinkwasser entnommen wird.

Vereinigte Staten von Nordamerika.

Milchwirte unter den Millionären. Dass man auch als Milchwirt es zum Millionär bringen könne, wird im „Country Gentleman“ bezüglich zweier Nordamerikaner bezeugt. Von einem der beiden, einem Herrn Walter William Law in Briascliff, wird berichtet, auf welchem Weg er zu seinem Wolstand gelangt sei. Er wählte seine Zuchtbullen mit größter Sorgfalt, sowol inbezug auf sie selbst wie inbezug auf ihre Abstammung, aus; er wachte über dem Wolbefinden seines Viehs ganz ebenso, wie über dem Wolbefinden seiner Kinder; er verlangte unbedingte Sanftmut in jeglichem Umgang mit dem Vieh, und vollkommne Ruhe im Stall; er hielt streng auf äußerste Sauberkeit jedes Geräts, der Kühe selbst, der Melker und aller derjenigen, die sonst mit der Milch zu tun hatten; er kannte genau die Leistungen jeder einzelnen Kuh und beseitigte sofort jede sich unterwertig erweisende; er führte genau buch und rechnete scharf, bis auf den Pfennig; und er sorgte väterlich für seine Bediensteten, nicht blos inbezug auf ihr leibliches Wol, sondern auch durch geistige Genüsse, die er ihnen verschaffte.

„Kann nicht,“ so fügt das genannte Blatt fragend hinzu, „auch der kleinste und ärmste Bauer genau dasselbe tun?“ Zwingt seine Armut ihn, Schmutz und Fäulnis im Stall oder in der Milchkammer zu dulden, oder in der Auswahl seiner Zuchttiere sorglos zu sein, oder die Leistungen seiner Kühe nicht zu kennen, oder nicht zu rechnen und buchzuführen? Nein, lieber Freund Kleinbauer; darum, willst auch Du es zu etwas bringen, so vergleiche Dein Wirtschaftsverfahren mit den angeführten Grundsätzen, sei weise und handle danach!“

Australien.

Molkereigenossenschaften in Australien. Die Anwendung des Genossenschaftswesens auf die Molkereiwirtschaft ist in Australien verhältnismäßig noch nicht weit gediehen. In Sydney giebt es eine Anzahl städtischer Milchverkaufsgenossenschaften, welche den Farmern 13,5 Pfg. für 1 kg Milch bezahlen. Aehnlich wie anderwärts hat aber auch in Australien eine Vereinigung des Molkereibetriebs stattgefunden. Die Farmer nämlich, anstatt sich mit dem täglichen Heranschaffen der Vollmilch abzugeben, entrahmen die Milch daheim und bringen den angesammelten Rahm alle 3, 4 oder 5 Tage zur Molkerei. In manchen Gegenden schickt auch die letztre alltäglich ein Fuhrwerk zu den Milchwirten, um die zur Abholung bereitgestellten Kannen zu sammeln. Oder die sogenannten Butterfabriken besitzen eine größre Anzahl eigner Rahmanstalten, zu denen die Farmer die Milch bringen; z. B. hat die Butterfabrik von Melbourne 95 derartiger Rahmanstalten. Natürlich ist Erhitzung, Abkühlung, und Bezahlung der Milch nach Fettgehalt überall eingeführt. Gegenwärtig wird fast sämmtliche Butter in den großen Molkereien (Butterfabriken) hergestellt. Nachstehend einige statistische Angaben:

Angaben:	1890	1896	1899
Zahl der Milchkühe	1 180 000	1 430 000	1 500 000
Milchertrag . . .	1 920 000 000 kg	1 850 000 000 kg	1 950 000 000 kg
Buttererzeugung .	31 000 000 „	—	60 000 000 „
Käseerzeugung . .	8 800 000 „	—	11 000 000 „
Butterausfuhr . .	3 200 000 M.	—	50 000 000 M.
Käseausfuhr . . .	1 200 000 „	—	3 500 000 „

Der hier angeführte Milchertrag von 1 950 000 000 kg verteilt sich auf die verschiednen Kolonien Australiens, lt. einem Bericht in den „Mitt. der D. L.-G.“, folgendermaßen:

Neusüdwales .	550 mill. kg	= 28 Proc.
Viktoria . . .	550 „ „	= 28 „
Neuseeland . .	500 „ „	= 26 „
Queensland . .	215 „ „	= 11 „
Süd-Australien	80 „ „	= 4 „
Tasmanien . .	35 „ „	= 2 „
West-Australien	20 „ „	= 1 „

Die Gesammtausfuhr war i. J. 1899 über 12 mal so groß wie 1890, wobei Viktoria an der Spitze stand und Neusüdwales weit hinter sich gelassen hatte.

Maschinen und Geräte.

Prüfung von Handmilchcentrifugen „Mélotte“. Im Maschinen-Laboratorium der Landw. Akademie Bonn-Poppelsdorf wurden von Prof. Dr. Gieseler die Handcentrifugen Nr. 0, auf Ständer, und Tischcentrifuge E für je 100 Liter stündlich von Joseph Meys u. Comp., G. m. b. H., Hennef a. d. Sieg geprüft. Ueber das Versuchsergebnis wird in der Deutschen Landw. Presse vom Versuchsansteller folgendes berichtet:

„Diese weitverbreiteten Centrifugen sind nach Patent „Mélotte“ gebaut, d. h. die oben gestützte Trommelwelle endigt nach unten in einen Haken, und an diesen hängt man die Schleudertrommel. Die Bewegung wird von der Handkurbel durch zwei konische und zwei Par Stirnräder auf die Schleudertrommel übertragen mit beziehentlich 62, 15, 68, 16, 105, 15 Zähnen bei der Tischmaschine und 42, 11, 67, 14, 73, 13 Zähnen bei der Ständermaschine.

Das Geräusch der Zahnräder wird sehr gemildert durch möglichst genaue Ausführung, durch Einschließen in einen Kasten und durch Verfertigung des letzten Rades aus Vulkanfiber.

Weitere beachtenswerte Verbesserungen sind:

a) Zur Erleichterung des Ganges wird die Hängespindel mit der Schleudertrommel neuerdings durch ein Rollen-Kugellager getragen;

b) fertigt man die vielstrahligen Sternen mit Löchern in den Ecken gleichenden Einsätze aus dem nicht rostenden Metall Aluminium;

c) durch die neue, selbsttätig wirkende Bremsvorrichtung kann die laufende Trommel in einer Minute still gestellt werden.

Beide Maschinen sind mit gleicher Sorgfalt gearbeitet. Betrieb, Handhabung, Reinigung und Regulirung des Milchzuflusses sind einfach und bekannt.

Mit frisch gemolkener Kuhmilch von 3,9 sowie 4,3 und 4,1 Proc. Fettgehalt wurden nach den gewichtsanalytischen Untersuchungen der chemischen Versuchsstation des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen die in der Tabelle zusammengestellten Resultate gewonnen.

Nummer des Versuchs	Temperatur der Vollmilch in Grad C.	Kurbeldrehungen in der Minute	In der Stunde verarbeit. Vollmilch in kg	100 Vollmilch ergaben: Magermilch in Proc.	100 Vollmilch ergaben: Rahm in Proc.	Fettgehalt der Magermilch in Proc.
A. Versuche mit der Tischcentrifuge E für 100 Liter stündlich:						
1	33,5	60	124,3	84,1	15,9	0,11
2	33,0	60	118,4	84,2	15,8	0,12
3	34,0	59	121,9	81,2	18,8	0,14
4	33,0	60	121,2	81,0	19,0	0,14
B. Versuche mit der Ständercentrifuge Nr. 0 für 100 Liter stündlich:						
1	31,0	64	104,3	87,6	12,4	0,03
2	30,5	60	102,4	85,8	14,2	0,04
3	30,0	60	106,4	85,0	15,0	0,05
4	29,0	60	96,0	86,1	13,9	0,04

Aus der Tabelle ist die ausgezeichnete Entrahmung bei entsprechender Dickflüssigkeit des Rahmes ersichtlich. Der Arbeitsverbrauch ist bei beiden Maschinen außergewöhnlich gering. Die kleine Maschine E wurde durch ein in der Sekunde um 1 m sinkendes Gewicht von 4,3 kg, die große Nr. 0 durch ein solches von nur 2,5 kg getrieben. Beide brauchen also nur einen Bruchteil der bei achtstündiger Arbeitszeit 8 kg entsprechenden Arbeitskraft eines Mannes."

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Untersuchungen über das Aufrahmen der Milch in den Milchverkaufswagen sind von Johs. Siedel, Vorsteher der Milchwirtsch. Centralstelle für Mecklenburg-Schwerin, angestellt worden, über die er im Jahresbericht für 1900 folgendes berichtet:

„Obwohl die Milch in den Verkaufskästen beim Fahren ziemlich stark geschüttelt wird, findet trotzdem meistens eine sehr starke Aufrahmung statt, derzufolge nach einer Stunde schon die aus einem derartigen Verkaufskasten abgelassene Milch einen um 0,80 Hundertteile geringeren Fettgehalt haben kann als die ursprünglich unentmischte Milch, so dass deren Fettgehalt leicht unter die zulässige Grenze sinken kann.

Je weicher die Wagenfedern und je stärker gefüllt die Kästen während des Fahrens sind, endlich auch je weniger die Kästen infolge guten Pflasters geschüttelt werden, um so stärker wird die Entmischung sein, auf deren Grad die Luftwärme dagegen einen Einfluss nicht auszuüben scheint.

Verhindern lässt sich diese Entmischung der Verkaufsmilch, wie eingehende Versuche bestätigten, durch Einstellen eines gesetzlich geschützten Einsatzes, welcher in der Hauptsache aus drei übereinander angeordneten, etwas nach der Wagendeichsel zu geneigten glatten Blechtafeln besteht, durch welche die Aufrahmung an und für sich beschränkt, vor allem aber bei jedem Anziehen des Pferdes die Milch derartig gründlich gemischt wird, dass tatsächlich ein Unterschied zwischen dem Fettgehalt der ursprünglichen Milch und dem der zu den verschiedenen Zeiten abgezapften Milch nicht zu bemerken ist. Außerdem verhindert dieser Einsatz das Ausspritzen der Milch aus den Verkaufskästen vollkommen, so dass durch dieselben jeder Milchverlust und damit zugleich ein leichteres Reinhalten und dadurch wieder eine größere Haltbarkeit der Wagen selbst bedingt wird."

Ueber die Behandlung des Milchfiebers mit Jodkalium macht Herr Geh. Rat Prof. Dr. Dammann in Nr. 16 der Illustrirten landwirtschaftlichen Zeitung interessante, nachstehend im Auszuge wiedergegebene Mitteilungen: Im Jahre 1897 sprach der dänische Tierarzt J. Schmidt (Kolding) die Ansicht aus, dass das Kalbefieber eine Autointoxikation, eine Vergiftung durch ein während der Kolostrumbildung im Euter gebildetes Toxin sei. Aufgrund dieser Auffassung schlug er zur Behandlung der erkrankten Stücke die Einspritzung einer wässerigen Jodkaliumlösung in das Euter vor, welche die Absonderung der Milch stark hemmen und dadurch die Giftbildung zum Aufhören bringen sollte. Die Ergebnisse, welche er mit diesem Verfahren erzielte, waren nach seinen Angaben so auffallend günstige, dass er alsbald, zunächst in Dänemark, dann auch auswärts, ausgedehnte Nachfolge fand. Schon Ende des Jahres 1898 konnte Professor Jensen in Kopenhagen berichten, dass er über ein Material von 1744 Krankheitsgeschichten verfüge, zu deren Einreichung er die dänischen Tierärzte veranlasst hatte. In die von ihm aufgestellte Statistik wurden sämmtliche Fälle von sicher festgestellten, reinem Milchfieber mit Ausnahme der bei der Einleitung der Behandlung schon im Ableben befindlichen Tiere aufgenommen; solche Fälle, in denen neben dem Milchfieber noch sonstige Krankheitszustände, wie Gebärmuttervorfall, Gebärmutterentzündung und ähnliche vorlagen, wurden, um zu einem klaren Urteil über den Effekt der Behandlung zu gelangen, ausgeschieden.

Aus der Zusammenstellung ergab sich, dass unter den 1744 Tieren bei 1446, d. i. in 83 Proc. der Fälle, die Behandlung zur Heilung geführt hatte, während 271 Tiere — $15^1/_2$ Proc. — wegen der Krankheit selber oder wegen hinzugetretener Lungen- oder Euterentzündung eingingen oder geschlachtet werden mussten und bei 27 Stück — $1^1/_2$ Proc. — die Lähmung fortdauerte. Das ist ein sehr günstiges Ergebnis, zumal wenn man berücksichtigt, dass ein großer Teil der gestorbenen oder geschlachteten Kühe zu spät, viele erst 18 bis 20 Stunden nach dem Beginn der Erkrankung, in tierärztliche Behandlung gekommen sind.

Etwa die gleichen günstigen Ergebnisse wurden in Deutschland, wo das Verfahren bald eine ausgedehnte Anwendung fand, erzielt. Im großen Durchschnitt stellte sich hier die Sterblichkeitsziffer auf 20 Proc., der Procentsatz der Genesenen also auf 80. Man kann es deshalb wohl verstehen, dass dieser Behandlungsweise auch bei uns ziemlich allseitig das beste Lob gespendet wird.

Die Menge des Jodkaliums, welche gewöhnlich verwendet wird, beträgt 10 g; sie wird in 1 l gekochten Wassers gelöst und auf einmal in alle vier Milchcisternen infundirt. Manche ziehen die Dosis von 15 g vor, noch andere die zweimalige Einspritzung von jedesmal 7 bis 10 g. Zur Einführung der Lösung in das Euter benutzt man am besten einen Jodkalium-Infusionsapparat, welcher aus einem 1,25 m langen Gummischlauch besteht, in dessen eines Ende ein Trichter, in dessen anderes Ende der in den Zitzenkanal einzuschiebende Katheter eingesetzt ist. Unter Hochhalten des Trichters läuft die in ihn eingegossene Flüssigkeit von selbst in die Milchcisterne ein; nach der Infusion wird sie durch Massage über das ganze vorher nicht ausgemolkene Euter verteilt. Der Apparat ist von der Firma H. Hauptner, Berlin NW., Louisenstraße 53, erhältlich; sein Preis stellt sich, je nach der Wahl des Trichters und je nachdem man einen einfachen Schlauch mit einem Katheter oder einen gegabelten mit zwei Kathetern vorzieht, auf 2,50 bis 4,50 Mk. Im Notfall kann man sich den Apparat auch selber improvisiren.

Vermeintlich verspätete Zustellung unseres Blattes.

Um die seit Beginn dieses Jahres am Sonnabend, statt früher am Freitag, ausgegebene berliner Butternotirung unseren Lesern noch mitteilen zu können, lassen wir unsere Zeitung seit Neujahr nicht mehr am Freitag, sondern am Sonnabend erscheinen. Unsere Zeitung wird jetzt am Sonnabend Nachmittag der Post zur Beförderung übergeben, sie kann deshalb erst am Sonntag und in entfernteren Landesteilen erst am Montag in den Händen der Bezieher sein.

Auf mehrfache Beschwerden aus unserem Leserkreise über verspätete Zustellung haben wir jetzt vom Kaiserl. Post-Zeitungsamt hier die Zusicherung erhalten, dass unser Blatt bei der Expedition fortan als Börsenblatt behandelt werden wird, so dass es den Beziehern von den Orts-Postämtern fast ausnahmslos am Sonntag zugestellt werden kann.

Unsere Zeitung ist das einzige milchwirtschaftliche Fachblatt, das die wichtige berliner Sonnabendnotirung vom Buttermarkte, sowie eine Eigennotirung über die den Molkereien vom Händler gezahlten Abrechnungspreise der abgelaufenen Woche bringt. Diese Vorteile sind so wichtig, dass auch jene am Verlauf des Buttermarktes weniger interessirten Leser die um einen Tag, auf den Sonntag, verschobene Zustellung wohl gern in den Kauf nehmen werden. Die Redaktion.

Handel und Verkehr.

Vorstoß des Vereins berliner Butterkaufleute gegen die neue Butternotirung. Der Verein berliner Butterkaufleute, dessen Lebenstätigkeit sich bisher hauptsächlich in einer Bekämpfung der neuen berliner Butternotirung geäußert hat, hielt am 19. d. unter dem Vorsitz des Direktors des norddeutschen Molkereiverbands M. Düsing eine außerordentliche Mitgliederversammlung ab, in welcher in der Hauptsache über folgenden Gegenstand verhandelt wurde:

> Eine Möglichkeit für diejenigen Butterkaufleute, welche der Kommission nicht angehören, zu schaffen, um sich über die Marktlage und die zu erwartenden Preise zu orientiren, vielleicht dadurch, dass die Kommission sich mit den übrigen Interessenten des hiesigen Platzes zweimal wöchentlich, nach stattgehabter Notirung in der Börse oder an einem anderen Platze zur Besprechung versammelt.

Dieser Vorschlag, so harmlos er aussieht, bedeutet, wie der Verlauf der Verhandlungen ergab, in Wahrheit nichts anderes, als einen Versuch, die gegenwärtige verhasste Notirungsart, wenn sie schon nicht zu stürzen ist, doch für die Sonderzwecke gewisser Kreise nutzbar zu machen. Des Pudels Kern steckt in dem Zugeständnis des Vorsitzenden, Herrn Direktor Düsing, dass bei der angeregten Besprechung über die zu erwartenden Preise sich extreme Preise nicht herausholen lassen würden. Die etwas kindliche Absicht ist also, dem natürlichen Verlauf des Marktes entgegenzuwirken, zu verhüten, dass höhere Preise bezahlt und zur Notirung gebracht werden.

Diese Absicht fand bei den Vertretern des Großhandels sehr wenig Gegenliebe. Der erste Vorschlag, die Notirung öffentlich stattfinden zu lassen, wurde von dem Vorsitzenden der Notirungskommission, Herrn Gustav Schultze, damit abgelehnt, dass es sich bei Festsetzung der Notiz nicht um eine Erörterung der Marktlage, sondern um eine Beurkundung der wirklich erzielten Preise handele, ein Vorgang der die Oeffentlichkeit nichts angehe. Der andere Vorschlag, Zusammenkünfte der Butterhändler zwecks Besprechung und Einigung über die kommenden Preise zu veranstalten, dürfte bei der Notirungskommission noch weniger Aussicht auf Entgegenkommen finden. Auffallend ist, dass das geschilderte Vorgehen des Vereins der berliner Butterkaufleute die offene Unterstützung des Verbandes norddeutscher Molkereien finden kann. Dieser Verband ist ja freilich durch seine zahlreichen Detailgeschäfte ähnlich wie die anderen Kleinhändler an einer niedrig gehaltenen Notirung interessirt, umsomehr ist aber zu erwarten, dass diese seine Sonderinteressen bei den übrigen Verbänden keine Unterstützung finden werden.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 23. März 1901. Die im letzten Bericht gemeldete lebhaftere Stimmung auf dem Buttermarkt ist in der Berichtswoche noch etwas stärker hervorgetreten, indes sind die alten Läger noch nicht geräumt, und das Ostergeschäft muss viel lebhafter einsetzen, um mit den alten Beständen räumen zu können.

Der hamburger Markt hat seine Einlieferungen glatt und zu erhöhten Preisen absetzen können. Die ostholsteinische Auktion brachte 108 M. 89 Pfg. gegen 106 M. 38 Pf. in der Vorwoche.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 23. März 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 106 Mk.**
Hamburg	**bis 107 „**

Berlin, 23. März 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Der Markt hatte zwar ein besseres Aussehen, weil das bevorstehende Osterfest die Stimmung befestigt, doch fehlte es ihm in Wirklichkeit an dem Notwendigsten — dem besseren Absatz. Die Preise werden zwar eine Erhöhung erfahren — doch mehr auf Meinung als auf Tatsachen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 23. März 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 17. März bis 23. März 1901.

				20. März	23. März
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	106—109	108—112
do.	do.	IIa	„ „ „	104—106	106—108
do.	do.	IIIa	„ „ „	102—104	104—105
do.	do.	Abfallende	„ „	— — —	— — —
Landbutter: Ia. Preußische		. . . .	„ „	— — —	— — —
				Tendenz: Fester.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 22. März 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 106—115, II. Klasse 102—105 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Unser Buttermarkt eröffnete in dieser Woche recht fest und wurden auch wieder erhöhte Forderungen bewilligt; nachdem aber weder England noch das Inland auf diese erhöhten Preise eingehen wollte, ist die Stimmung viel ruhiger geworden und dürften sich die Läger nicht geräumt haben. Frische, von Dänemark importirte russische Butter wurde zu Preisen von 100—104 M. verzollt verkauft, ältere Sachen gingen von 90 — 96 M. ab. Kopenhagen meldete unverändert; unsere Notirung wurde um 1 M. erhöht.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—90. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 84—95 u. 76—82. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 80—82. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65. Amerikanische M. 82—86.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 22. März 1901. Butter: I. Klasse 92—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 22. März 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 **kg Ia** M. 105—109, **IIa** M. 100—104, **IIIa** M. ———, Landbutter M. 80 bis 85.

Marktlage: Geschäft weiter ruhig, Preise unverändert.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix **Ia.** per 50 **kg** M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 **kg** M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse **Ia** per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, **Ia** per 50 **kg** M. ———, Edamer, **Ia** M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette **Ia** M. 55—65, Tilsiter Käse **IIa**, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, **IIa** 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 **kg** M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 20. März 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1 3/4 Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 8 Drittel zu 112, 14 Drittel zu 111 1/2, 7 Drittel zu 111, 3 Drittel zu 110 1/2, 16 Drittel zu 110, 13 Drittel zu 109 1/2, 66 Drittel zu 109, 29 Drittel zu 108 1/2, 51 Drittel zu 108, 10 Drittel zu 107 1/2, 23 Drittel zu 107 M. Zusammen 1. Klasse 240 Drittel zu 108,89 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 15 Drittel zu 106,20 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 21. März 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung wurde um 2 Mk., also auf 114 Mk. erhöht, die Vorräte wurden auf allen Lägern geräumt. Das dieswöchentliche Geschäft begann mit einer recht festen Tendenz, trotzdem vor der Hand größere Kaufordres von keiner Seite vorlagen. Inhaber wollten aber nur zu höheren Preisen oder auf Basis der kommenden Notirung verkaufen, doch sind hierzu, wenn überhaupt, nur sehr wenig Abschlüsse vollzogen. Die Gründe hierfür sind naheliegend, man fürchtet sich, das Risiko einer event. Erhöhung tragen zu müssen, die man mit der Lage des Marktes nicht glaubt in Einverständnis bringen zu können, die aber den Principien der Kommission entsprechend, geschehen muss. Heute hat sich die ganze Lage etwas ruhiger gestaltet und selbst die Packer wollen nur zu billigeren Preisen kaufen. England meldet keine Veränderungen und Kopenhagen ließ dementsprechend die Notirung bestehen. Das Inland tritt als Käufer bei uns nicht auf, von den größeren Plätzen, z. B. Berlin, lauten die Berichte noch wenig ermutigend. Im Engrosverkehr wurde 106 bis 108 Mk., vereinzelt auch 109 bis 110 Mk. bezahlt, doch sind bis zur Stande noch Angebote genügend vorhanden, eine Erhöhung unserer Notirung erscheint nach Lage des Marktes nicht vonnöten.

Von russischer Butter sind kleine Posten frischer Ware gehandelt worden, und wurde 100 bis 104 Mk. verzollt erzielt.

Hamburg, den 20. März 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizer Käse: Prima Qualitäten finden willige Käufer, sekunda Sorten weniger beachtet.

Tilsiter Käse: Die Zufuhren sowohl in vollfetter wie in halbfetter Ware, speciell in prima Qualitäten, genügten nicht der Nachfrage.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 64—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 57 bis 59, sekunda M. 48 — 52, prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Halle, den 21. März 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Das Geschäft blieb auch in dieser Woche noch ruhig, da der Verbrauch nur unwesentlich zugenommen hat. Die allgemeine Stimmung ist aber besser geworden und an ein Heruntergehen der Preise nicht mehr zu denken. In den letzten Tagen werden schon Deckungskäufe zum Osterfest gemacht, und sind für nächste Woche ein gutes Geschäft und vielleicht auch höhere Preise zu erwarten, namentlich, wenn Hamburg und Berlin ihre Notirungen erhöhen sollten.

Extrafeine Molkereibutter		110 M.
I	„	104—108 „
II	„	98—100 „

Magdeburg, 21. März 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 99 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 102 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr fest.

Königsberg i. Pr., 21. März 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Das Geschäft war in den letzten Tagen sehr ruhig. Ein großer Teil der Einlieferungen musste unverkauft stehen bleiben. Die Zufuhren selbst sind reichlicher eingegangen.

Wir bezahlen heute für feinstes Produkt 95—100 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 20. März 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Bei ruhiger Stimmung hat sich die Marktlage in der letzten Woche wenig geändert. Das Angebot in Baumwollsatmehl, namentlich für prompte und nächste monatliche Verschiffung ist größer geworden, während Erdnusskuchen von Marseille infolge des andauernden Ausstandes der Hafenarbeiter augenblicklich nicht offerirt werden. Nach Beendigung des Strikes ist indessen wieder auf Offerten zu rechnen. Palmkuchen konnten sich im Preise behaupten, während Lein- und Maisölkuchen etwas niedriger notiren. — In den übrigen Artikeln waren die Umsätze ohne Bedeutung.

Wir notiren heute:

Erdnußkuchen 125—153 M., Kokoskuchen 107—132 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 118—130 M., Sesamkuchen 115—131 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 112—130 M., Palmkernkuchen 104—111 M., Leinkuchen 144—155 M., Amerik. Maisölkuchen 114—120 M. per 1000 kg ab hier

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 20. März 1901. Zum Verkauf standen: 389 Rinder, 2545 Kälber, 1002 Schafe, 10605 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ———; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ———; 4. gering genährte jeden Alters ———. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ———; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ———; 3. gering genährte 46—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ———; 3. mäßig genährte 44—46; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 66—70; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 56—60; 3. geringe Saugkälber 48—52; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 35—44. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 59—62, 2. ältere Masthammel 49—57, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 45—48, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfd. schwer, 55—56; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 52—54; gering entwickelte 48—51 M., Sauen 50—52 Mark.

Verlauf und Tendenz:

Von den Rindern blieben ungefähr 50 Stück unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam. Es wird kaum ausverkauft. — Bei den Schafen fand etwa die Hälfte des Auftriebs Absatz. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

Auf dem Berliner Central-Viehhofe ist gestern der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche unter den Rinder-Ueberständen festgestellt worden. Der Markt wird davon aber in keiner Weise berührt, weil der Verkauf der Ueberständer in den Ställen stattfindet und die Tiere mittelst Wagen nach dem Schlachthofe bezw. Seuchenhofe befördert werden.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62 bis 64 M., junge, fette Kühe 56—59 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 53½ bis 54 M., Kälber I. Qualität ——— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe I. Qual. ——— M., für Kälber 43—46 M., für Schweine I. Qual. 56—57 M., II. Qual. 53—54 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 30—32 M., für Kühe ——— M., für Kälber I. Qual. 27—38 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 35—42 M. (Lebendgewicht).

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkerei-Buchführung

entworfen von **Dietrichs & Mertens,** HANNOVER.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.

Sämmtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die Hannov. Geschäftsbücher-Fabrik W. Oldemeyer Nachf. Hannover.

Molkereischule Lauterbach

für weibliches Personal! Ausbildung von Meierinnen! Näheres durch

Direktor Backhaus,

Lauterbach, Hessen.

Stellen-Angebote.

Ein Molkereileiter

wird für eine größere Gutsmolkerei in Deutsch-Böhmen aufzunehmen gesucht. Vollständige Fertigkeit in der Fabrikation von feinen Käsen und Theebutter, sowie beste Zeugnisse Bedingung.

Bezüge, die sich noch steigern können, (Wohnung mit einbegriffen) ca. 1000 M. Anträge an Molkerei **Gut Luck** in Böhmen.

Molkerei-Leiter

für eine Dampfmolkerei mit Vollbetrieb, in der ca. 2000 Liter Milch täglich verarbeitet werden, wird zum baldigen Antritt gesucht. Anträge mit Gehalts-Ansprüchen unter **F. K. 100** an die Expedition dieses Blattes.

Gesucht wird sofort, spätestens zum 1. April, ein tüchtiger

Meiereigehilfe.

Gehalt 26 Mark.

Fr. Schmidt, Ertebjerg pr. Tandslet (Alsen).

Ein Mädchen gesetzten Charakters, mit guten Zeugnissen versehen, welches mit Sterilisiren der Milch erfahren ist, findet nach Uebereinkunft sofortige Stellung bei Gutspächter **C. Draudt in Büdesheim,** Oberhessen (in der Nähe von Frankfurt a. M.).

Für kleine Gutsmolkerei wird zum 1. April ein

junger Mann gesucht,

der selbständig arbeiten kann. Gehalt 30—40 Mark pro Monat bei freier Station. Offert. mit Zeugnißabschriften unter **H. W. 603** an **Haasenstein u. Vogler, A.-G., Hannover.**

Ein junger Mann, welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann zum 15. April oder 1. Mai bei guter, freier Station und etwas Taschengeld eintreten. Näheres bei **R. Krüger,** Dampfmolkerei, **Bartschendorf** bei Dreetz.

Stellen-Gesuche.

Ein in der Molkereischule **Kleinhof-Tapiau** ausgebildeter

junger Mann

sucht zur weiteren Ausbildung Stellung als Gehilfe. Gehalt nach Uebereinkunft. Gefl. Offerten erbittet **Fr. Szielasko, Tapiau,** Ostpr.

Meier,

24 Jahre alt, 8 Jahre beim Fach, kath., in Bereitung von ff. Tafelbutter und div. Käsesorten erfahren, sowie mit Kessel, Maschinen und Centrifugenwesen aufs beste vertraut, sucht per 1. April Stellung als Maschinist oder Buttermeier.

Gefl. Offerten erbittet **Neugebauer,** Molkerei **Baschkow,** Kreis Krotoschin.

Suche Stellung als

Milchverkäufer.

Offert. postlagernd **A. M. Myslowitz,** O.-Schl.

Junger, fleißiger

Gehilfe,

vertraut mit Dampf- und Handbetrieb, sowie mit Quargkäserei, sucht zum 1. April Stellung. Berlin und Umgegend bevorzugt. Gefl. Offerten erbittet **Otto Bitter, Kalkberge Rüdersdorf** bei Berlin.

Suche zum 1. April dauernde Stellung als **Obermeier** oder erster Gehilfe. Gute Zeugnisse stehen zur Seite. Gefl. Offerten erbittet **H. Christier,** Oberkäser der Molkerei **Hameln.**

Vermischte Anzeigen.

Dampfmolkerei-Verkauf.

Die hiesige Genossenschafts-Molkerei soll baldmöglichst freihändig verkauft werden. Uebernahme am 1. Juli d. J. Die Molkerei ist im Jahre 1896 neu erbaut, mit allen Einrichtungen, auch zur Käserei, versehen. Das Grundstück umfaßt einen Flächenraum von circa 38 Ar. Die Molkerei ist eingerichtet, täglich 8000 bis 10 000 Liter Milch zu verarbeiten.

Molkerei-Genossenschaft,

Eingetr. Genossensch m. u. H. in Liqu.,
F. Wünsche. A. Gumpert.
Meseritz, Prov. Posen.

Habe noch wöchentlich ca. 400 Pfund feinste, ungesalzene

Tafel-Butter

abzugeben. Offerten an

M. Kast, Thalkirchdorf.

Buttertonnen,

gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.

Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, **Berlin O.,** Blumenstraße 70.

5—6 Ctr. guten, trockenen

Quarg

hat abzugeben

R. Krüger, Dampfmolkerei, **Bartschendorf** bei Dreetz.

Ein grosser Vorzug

der Thüringer Pillen besteht darin, daß die Thiere, denen sie eingegeben werden, nicht den Appetit verlieren, wie bei andern Mitteln. Pulverisirt werden die Thüringer Pillen ohne Widerstreben, namentlich von Kälbern, die an der Kälberruhr leiden, genommen.

Ein weiterer und wichtigerer Vorzug besteht aber darin, daß die Thüringer Pillen von **auffallend sicherer Wirkung** nicht nur gegen Kälberruhr, sondern auch gegen Durchfall der Saugfohlen, Schweine, Lämmer, Hundestaupe, Geflügelcholera 2c. sind.

Von 30 Kälbern, denen Herr Domänenpächter Sauter in Trauchberg die Pillen eingab, ging nicht ein Stück ein. Aehnliche Erfahrungen werden fast von allen gemacht, die die Thüringer Pillen versuchen. Erhältlich durch alle Apotheken und Thierärzte für 2 Mk. die ganze u. 1,10 Mk. die halbe Schachtel.

Zusammensetzung: Pellentierin 0,155, Myrobal. 10, Rosen- und Granaten-Extract je 2, Gummi 1, Zucker 1 gr. Fabrikant: Cl. Lageman, Erfurt.

Eine Spindelpresse,

sogen. Quargpresse, für 70 Mark zu **verkaufen.** (Neuwerth 300 Mark.)

C. Zienow, Strausberg i. M.

Ia. Allgäuer Kälbermagen,

helle, schwere Waare, empfiehlt

Otto Fleschhut, Molkereimagazin, **Immenstadt** i. bayr. Allgäu.

Wir suchen beständige

Lieferanten

für feine Butter

und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.

Gebrüder Groh,

Hoflieferanten,

Berlin O., Blumenstraße 70.

12 eigene Detail-Geschäfte.

Feinste Butter

kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse

M. Lehnhardt, Magdeburg.

Gebrüder Manns,

Hoflieferanten,

Butter-Grosshandlung.

Berlin SO., Gneisenaustrasse 43. sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.

Jahresabschluss erwünscht.

18 eigene Detailgeschäfte.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.

Butter-Grosshandlung.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Neu! Milchtafeln und Butterschilder, Neu!

Handmalerei hinter Glas (Spiegelschrift), mit verstellbaren Preis-Nummern, lange Jahre dauerhaft, wo keine Sonne, Feuchtigkeit, Staub darauf einwirken kann.

Auf Wunsch Photographie und Preisliste franco.

Wilhelm Frixen, Reklamemaler, **Altona,**

Langenfelder-Strasse No. 43.

Wiederverkäufer und Vertreter gesucht.

Hehle & Burkhart,

Butter en gros

Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Echt. Pergamentpapier

la. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

O. Thonack

Berlin SO., Forsterstr. 54.
Fernsprech-Anschluß
Amt 4, Nr. 855.

Offerire einmal gebrauchte, wieder gut verbötcherte und sauber gereinigte bezw. gewaschene

Buttertonnen ca. 100 Pfund Inhalt.

Erstes und ältestes Geschäft dieser Art.

Lieferung sofort. — Gegründet 1889. —

Um die Einführung der Milchbezahlung und Milchviehzucht auf Fettgehalt zu erleichtern und nach Möglichkeit zu fördern, übernehmen wir

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

zum Preise von 30 Pfg. für die Probe, (Einzelprobe für 50 Pfg.)

Die Untersuchungen werden ausschliesslich von wissenschaftlich gebildeten Analytikern ausgeführt, und wir empfehlen unseren Auftraggebern, um die Genauigkeit unserer Untersuchungen selbst zu überwachen, uns bei jeder Sendung von einer Milchprobe verschieden bezeichnete Gläschen einzusenden.

Zur Einsendung von Milchproben werden zweckmässige Verpackungen, in denen sich für das einfache Packetporto bis zu 100 Proben (als Muster ohne Werth bis 4 Proben) sicher gegen Gärung und Bruch, verschicken lassen, auf Bestellung durch Postkarte leihweise von uns abgegeben.

Milchkontrol-Anstalt der Molkerei-Zeitung Berlin,
SW., Grossbeeren-Strasse 40.

Zinnfolien-Fabrik
Arthur Wolff,
Breslau-Rothkretscham.
Vertreter gesucht.

Putzbaumwollen, Putzlappen
Gründig & Horeld, Chemnitz.
Man verlange Preisliste.

Schultheiss' Brauerei

Abtheilung II

Kreuzberg-Lichterfelderstrasse

giebt vom 1. April 1901 direkt **Nasse Treber** ab

Achte Ia Allgäuer & Schweizer „Käsetücher" abgepasst und am Stück für Emmenthaler, Tilsiter, Camembert etc.-Käsefabrikation empfiehlt billigst OTTO FLESCHHUT Molkereimagazin IMMENSTADT i. bayr. Allgäu. Preislisten gratis & Franco.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.

Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.
Muster frei.

Rothlauf der Schweine.

Reduktion des Preises für unser wirksamstes Serum gegen Rothlauf.

Staatliche Prüfung u. Kontrolle.

Schnellste Lieferungen.

Entschädigung für **Impfrothlauf** bei Schutzimpfungen, wenn amtlich festgestellt, wie vorgeschrieben.

Broschüre gratis.

Seruminstitut, Landsberg a. W.

Verfahren,
um Kuhmilch leichter verdaulich zu machen,
von Privatdocent **Dr. Frhr. von Dungern.**

Licenzen
für dieses Verfahren ertheilen

Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning,
Höchst a. Main.

Milchtransportkannen

bester, bewährter Systeme, sowie alle Sorten

Molkereigeräthe

liefert in vorzüglichster Ausführung die

Gräfl. Frankenberg'sche Theresienhütte,
Tillowitz, Schlesien.

GAGGENAUER
Dampf-Sparmotor
stationär und fahrbar
1—36 Pferdekraft.

Neueste wesentlich verbesserte Bauart des seit Jahren von uns gebauten **Dampf-Sparmotors.**

Bewährte, billige, bequeme Betriebskraft für alle Zweige des Kleingewerbes.

Gefahr-, geruch- u. geräuschloser Betrieb.

Jedes Brennmaterial verwendbar, sparsamer Verbrauch.

Geringer Raumbedarf, keine fachkundige Wartung.

Zeugnissabzüge und Kataloge kostenfrei.

Paris 1900: Grand prix.

R. Wolf, *Magdeburg-Buckau.*

Brennmaterial ersparende

LOCOMOBILEN

mit ausziehbaren Röhrenkesseln und im Dampfdom gelagerten Cylindern von **4—300 Pferdekräften.**

Dauerhafteste und zuverlässigste **Betriebsmaschinen** für Molkereien und sonstige landwirthschaftl. Betriebe.

Zahlreiche Molkereien des In- und Auslandes sind mit Wolf'schen Locomobilen ausgerüstet.

Dampfmaschinen, ausziehbare Röhrendampfkessel, Centrifugalpumpen, Dreschmaschinen bester Systeme.

Sonstige höchste Auszeichnungen 1900: Reval, Dresden, Pskow, Winnitza.

Transmissionen

in Rohguss und fertig bearbeitet
Wellen, Lager, Kupplungen, Oelkammerlager,
mit Ringschmierung, moderne Bauart, genaue, saubere Ausführung.
Riemscheiben
ein- und zweitheilig in jeder Grösse.
Patent-Maschinen-Formung
(bis $1^1/_2$ m Durchmesser).
Bevorzugte Specialität der

Eisenwerke Gaggenau, Aktiengesellschaft, **Gaggenau.**
Preislisten auf Verlangen kostenfrei.

Feierabend.

Was vergangen, kehrt nicht wieder,
Aber ging es leuchtend nieder,
Leuchtet's lange noch zurück!
K. Förster.

Fatum.

Humoreske von E. Rolfs.

(Nachdruck verboten.)

UR. Referendar Ottokar Freiburg glaubt fest an das Fatum, so fest wie ein Türke. Oder doch nicht ganz so fest, wie ein Türke. Denn daß man unter allen Umständen das Assessorexamen besteht, wenn es einem bestimmt ist, auch ohne Vorbereitung, dies zu glauben, so weit geht Ottokar Freiburgs Fatalismus nicht. Doch in anderen Dingen glaubt er fest daran, es kommt, wie's kommen muss und unterlässt deshalb ein Eingreifen seinerseits.

Zum Beispiel, was die entzückende junge Dame anlangt, die er schon seit Monaten heimlich anschwärmt und deren Namen er gar nicht kennt. Es wäre ein Leichtes für ihn, diesen Namen zu erfahren. Er brauchte ja nur einen seiner Bekannten danach zu fragen, wer die reizende Blondine ist, die meistens in Begleitung eines stattlichen älteren Herrn auf der Promenade zu sehen ist. Doch er stellt die Frage nicht, sondern sagt sich: Wenn es das Fatum will, wirst du schon erfahren, wer die schöne Unbekannte ist, auch ohne dein Zutun. Dass er fürchtet, bei der Frage nach seinem Ideal rot zu werden, wie ein junges Mädchen, das gesteht sich der gute Ottokar nicht, ebensowenig, dass er heimlich die Angst hat, zu hören: „O, das ist die junge Frau des alten Herrn" oder „das ist Fräulein Soundso, die Braut von dem und dem." Denn dass ein so herrliches Wesen noch zu haben sein soll, ist doch eigentlich nicht denkbar! Ihre Haltung dem stattlichen Herrn gegenüber hat entschieden etwas mehr Töchterliches, aber sie geht häufig an seinem Arm und — ja — man kann nicht wissen. Ottokar fragt also nicht danach, „wess ist ihr Nam' und Art," sondern betet sie in der Stille an, fest darauf bauend, sein Fatum würde schon zur rechten Zeit eingreifen.

Inzwischen büffelt er fleißig aufs Examen, macht nichts, aber auch gar nichts mit und ist daher nach fünf Monaten noch fast so fremd in der Stadt, als bei seiner Ankunft. Nur bei seinen Vorgesetzten hat er Besuch gemacht und die üblichen Einladungen angenommen. Sonst lebt er wie ein Einsiedler, lässt sich sogar das Essen nach Hause holen, um nicht zu viel Zeit zu verlieren und macht nur täglich einen kleinen Spaziergang auf der Promenade. Glückt es ihm, dabei seine schöne Unbekannte zu sehen, dann ist er selig für den ganzen Tag und wenn ihn gar ihr Blick gestreift hat, kennt seine Wonne keine Grenzen. Gerade, dass er nicht weiß, wer sie ist, das macht seine Schwärmerei noch reizvoller und geduldig harrt er des Augenblicks, da das Fatum ihm Aufklärung und damit Tod oder Leben bringen wird! Als ganz sicher nimmt er an, dass es eines Tages kommen müsse, in irgend einer Gestalt. Vielleicht ist er dann schon Assessor und dann ein annehmbarer Freier. Freilich — wenn sie die Gattin des alten Herrn? — — Na, der kann ja sterben und dann ist sie frei. Oder wenn sie Braut ist? Eine Verlobung kann aufgelöst werden und dann ist sie frei! Wenn es ihm bestimmt ist, dann wird die schöne Unbekannte die Seine. Wieviel tausend Wege hat das Fatum! O, sie, die Holde, braucht ja nur eines Tages in seiner, Ottokars, Nähe zu stolpern, zu fallen und er wird ihr hilfreich beispringen. Oder sie begegnet ihm bei plötzlichem Gewitterregen ohne Regenschirm und er hat einen und — — —

Oder den alten Herrn kann auf der Straße der Schlag treffen — er sieht zwar durchaus nicht apoplektisch aus, aber der Schein trügt bekanntlich — und dann wird er, Ottokar, nach dem Arzt rennen —

Oder — es kann ja auch harmloser sein. Nach Weihnachten, wenn er erst Assessor ist, dann wird er in Gesellschaft gehen und wird sie treffen und — na — es wird sich schon machen. Ganz ohne sein Zutun! Wozu glaubte man sonst so fest an ein Fatum? —

Eines schönen Sonntags bekommt Ottokar Besuch, seinen besten Universitätsfreund, Referendar Becker, der seit kurzem in der Nachbarschaft am Landgericht arbeitet. Das ist eine Freude! So was muss bei aller sonstigen Solidität ordentlich gefeiert werden.

Ottokar geleitet seinen lieben Fritz in das feinste Restaurant der Stadt und bestellt ein ganz exquisites Diner. Höchst fidel sitzen die zwei Freunde an einem kleinen Tisch in der Nähe des Fensters und lassen sich die Herrlichkeiten gut schmecken, dabei fleißig dem edlen Rüdesheimer zusprechend. Nachher gehen sie zu Mokka und Importen über. Draußen schneit's und regnet's durcheinander — ein häßlicher Sturmwind heult dazu, und hier drinnen ist's so mollig und gemütlich. Wahrhaftig, man möchte gar nicht wieder hinaus! Das Lokal füllt sich mehr und mehr. Natürlich, bei dem Hundewetter!

„Weißt Du was, Fritzchen," so hebt Ottokar nach kurzem Besinnen an, „unser Fatum will offenbar nicht, dass wir dieses Lokal schon verlassen. Lass uns also ruhig hier weiter kneipen. Ich meine, ein par Flaschen Sekt würden der augenblicklichen Situation entsprechen."

Fritzchen ist's zufrieden. Er weiß — Ottokar's Börse kann das aushalten. Ottokar dagegen hat erkannt, dass sein Fatum selbst ihm diesen gemütlichen Sonntag beschert hat.

Eingeladen würde er seinen Freund nicht haben, sondern er würde auch diesen freien Tag, wie gewöhnlich, verbüffelt haben. Doch da Fritz ungerufen gekommen, gilt's einfach, dem Wink des Schicksals zu gehorchen und einmal gründlich zu faullenzen und ein bischen zu schlemmen. Der gute Fritz ist für beides in hohem Grade eingenommen und die Gastfreundschaft gebietet ihm, Ottokar, die Neigungen seines Besuchs zu respektiren.

* * *

Als Ottokar am andern Morgen erwacht, vermag er sich gar nicht zu erinnern, wie er am Abend vorher ins Bett gekommen ist. Aber es ist Tatsache, er ist in seinem Bett. Erst nach und nach dämmern ihm die Erlebnisse des gestrigen Nachmittags, die er nur bis zur ersten Flasche Sekt zu verfolgen imstande ist, auf. Weiter jedoch kommt er auch beim angestrengtesten Nachdenken nicht. Gott ja — er kann nun 'mal keinen Sekt vertragen! Das Zeug schmeckt ihm prachtvoll — aber — die Folgen!

Fritz ist anders geartet. Der wird höchstens ein bischen überlustig. Wahrscheinlich hat ihn der gute Junge nach Hause gebracht. Die Vermutung bestätigt sich bald. Ottokar findet einen Zettel auf seinem Schreibtisch. „Mein alter Junge! Mit Mühe und Not hab' ich Dich hierher transportirt, aber sei ohne Sorge — es war ganz dunkel und ist ohne jegliches Aufsehen vor sich gegangen. Ich bin völlig fest auf den Beinen, nur im Kopf so'n bischen duselig. Den Bahnhof finde ich ohne Schwierigkeiten. Also beunruhige Dich nicht um mich. Leb' wohl und tausend Dank für den famosen Nachmittag. Komm' bald 'mal rüber zu mir, dass ich mich revanchiren kann. Dein Fritz."

Gott sei Dank! „Ohne Aufsehen", so schreibt Fritzchen. Aber ein Glück, dass solche Chosen nicht oft vorkommen, denn die heillosen Kopfschmerzen!

Mittag wandert Ottokar, nachdem er mit Ach und Weh die Amtsstunden verbracht, nach dem Promenaden-Restaurant, um seine Rechnung zu begleichen.

Der Oberkellner lächelt, als er ihn erblickt und meint: „N bischen schwere Sitzung gestern, Herr Referendar! Aber so'n solider Herr darf sich das schon 'mal erlauben. War ja gestern auch absolut nichts weiter anzufangen bei dem Wetter. Das ist so'n Wetterchen für uns, das bringt was ein! Mein Chef schmunzelt heute noch. Gestern hatten wir Gäste, die sonst niemals unser Lokal besuchen. Da war z. B. der Oberst von Versen mit seinem Fräulein Tochter. Der alte Herr hat sich übrigens bei mir nach Ihrem Namen erkundigt —"

„Oberst von Versen? Kenn' ich nicht. Aber nun meine Rechnung."

Ottokar begleicht dieselbe und geht, ohne dem Geschwätz des Oberkellners irgend eine Bedeutung beizulegen. Doch der Nachmittag bringt ihm dasselbe fürchterlich in Erinnerung.

Amtsgerichtsrat Merker, sein spezieller Vorgesetzter, tritt mit unheilverkündender Miene auf ihn zu. „Herr Referendar — eine höchst fatale Angelegenheit zwingt mich — hm — es ist — — Sie waren gestern Nachmittag im Promenaden-Restaurant?"

„Allerdings."

„Sie haben da in jedenfalls betrunkenem Zustand eine junge Dame gröblich beleidigt —"

„Herr Amtsgerichtsrat — ich —"

„Ja, Sie. Der Vater der Dame, Oberst z. D. von Versen ist heute Mittag bei mir gewesen und hat mich um meine Vermittlung ersucht. Er ist mit seiner Tochter im Restaurant eingekehrt, um einen Regenguss abzuwarten, und Sie — Referendar Freiburg, so sagt' er, Sie haben seiner Tochter fortwährend Kusshände zugeworfen und sie überhaupt durch Ihr Mienenspiel derartig belästigt, dass die Herrschaften, um sich nicht zu kompromittiren, das Lokal verlassen mussten. Was haben Sie dazu zu sagen? Ich bemerke noch, dass der Oberst ein äußerst angesehener feiner Mann ist und dass es bei seiner Tochter ganz ausgeschlossen ist, Ihr Benehmen etwa herausgefordert zu haben."

„Mein Gott, Herr Gerichtsrat — das ist ja entsetzlich! Ich habe allerdings mit einem Freund stark gekneipt, ganz gegen meine Gewohnheit. Was aber von dem Augenblick an, als die erste Flasche Sekt geleert, geschehen ist, darauf kann ich mich absolut nicht erinnern. Sollte ich wirklich in dem Zustand — ich bin ganz außer mir bei dem Gedanken und Sie sehen mich zu jeder Genugtuung bereit. Was verlangt der Herr Oberst?"

„Eine Abbitte in der Form, wie sie Ihnen passend erscheint. Ich schlage Ihnen vor, die Sache persönlich abzumachen."

„Mit dem größten Vergnügen! Vielmehr — ich bin natürlich bereit, so peinlich mir die Sache auch ist. Wenn ich mich nur wenigstens erinnern könnte! So 'was ist mir ja in meinem Leben noch nicht passirt! Ich bin sonst Damen gegenüber so schrecklich schüchtern und zurückhaltend. Ich werde morgen Vormittag den Herrschaften meinen Besuch machen und mich gebührend entschuldigen."

„Tun Sie das. Es ist das einzig Richtige. Und wenn Sie dem alten Herrn erklären, wie es zugegangen, wird er gewiss nicht unversöhnlich sein."

* * *

Am folgenden Tag zur Besuchsstunde wirft sich Ottokar in Frack und Cylinder und sucht die Behausung des Obersten auf. Der Gerichtsrat hat ihm diese bezeichnet. Eine reizende Villa in der Vorstadt. Aber Ottokar betrachtet das schmucke Gebäude mit heimlichem Grausen. Es ist doch wahrlich keine Kleinigkeit, einen solchen Besuch zu machen! Doch es muss sein, es ist sein Fatum. Mit etwas zitternden Knien ersteigt er die Vortreppe und schellt an der Haustür. Ein sauberes Mädchen öffnet und nimmt seine Karte in Empfang, damit verschwindend. Nach ein par Sekunden erscheint sie wieder: „Der Herr Oberst lässt bitten." Nun gilt's. Ottokar folgt der Donna auf dem Fuß und dann — Herrgott, da hört doch alles auf! — dann findet er sich dem alten Herrn gegenüber, „ihrem" Vater!

Natürlich, ihr Vater; denn von einer beleidigten Tochter war doch die Rede! So hat das Fatum gewaltet! In solcher Form vermittelt es die ersehnte Bekanntschaft. Der Schweiß tritt ihm auf die Stirn und in seinem Herzen schreit's: Verloren, alles verloren — o unglückseliges Fatum — — —! Blitzgleich haben diese Gedanken ihn durchzuckt, aber es ist jetzt keine Zeit, ihnen nachzuhängen. Ottokar nimmt allen Mut zusammen, klappt die Absätze aneinander, macht eine tiefe Verbeugung vor dem alten Herrn und nennt seinen Namen: „Freiburg!"

„Versen." Ebenfalls mit höflicher Verbeugung, aber mit etwas befremdeter Miene.

„Herr Oberst, mein Besuch kommt Ihnen nicht unerwartet. Herr Amtsgerichtsrat Merker hat mir Mitteilung davon gemacht, dass ich mich vorgestern Nachmittag unehrerbietig, ja geradezu unschicklich gegen Ihr Fräulein Tochter benommen habe. Zu meiner Entschuldigung kann ich nur vorbringen, dass ich nicht nüchtern war. Einem Freund zulieb, der mich besuchte, tat ich des Guten zu viel. Ich kann nun mal keinen Sekt vertragen. Aber dennoch ist es mir unbegreiflich, dass ich mich so weit habe hinreißen lassen. Ich gebe Ihnen mein Ehrenwort, dass ich keine Ahnung von den Vorgängen jenes Nachmittags mehr habe, dass ich nicht weiß, auf welche Weise ich Ihr Fräulein Tochter beleidigt habe —"

„Hahaha, das glaub' ich, mein verehrter Herr Referendar! Sie haben gar keine Entschuldigung nötig. Ich bin es, der sich entschuldigen muss. Das ist ja ein arges Missverständnis! Sie haben meine Tochter nicht beleidigt, sondern Ihr Freund ist's gewesen. Sie schliefen, während der uns lästig wurde, den Schlaf des Gerechten auf Ihrem Stuhl, und der Oberkellner hat entschieden die Personen verwechselt oder ich habe mich in meiner Aufregung unklar ausgedrückt. Wollen Sie mir, bitte, verzeihen, dass ich Sie in so fatale Situation gebracht habe, Herr Referendar?"

„Aber Herr Oberst beschämen mich. Und ich bin eben doch selbst schuld. Hätt' ich keinen Sekt getrunken —"

„Na, na, das dürfen Sie nicht sagen. Ein alter Soldat, wie ich, weiß das zu beurteilen. Ich werde übrigens meine Tochter rufen, damit sie auch erfährt, dass Sie nicht derjenige sind, welcher —! Und was Ihren Freund anlangt, so können Sie ihm gelegentlich zu bedenken geben, dass er sich mehr zusammennehmen soll, wenn er Sekt getrunken hat. — Helene — Helene —"

„O Fatum, Fatum, wie herrlich hast du gewaltet!" So jubelt Ottokar innerlich, während er äußerlich eine tadellose Verbeugung vor der Eintretenden macht.

Unter Lachen und Scherzen wird die Sache noch einmal durchgesprochen, dann kommt die Rede auf allerlei anderes. Man verlebt eine höchst angenehme halbe Stunde, und als Ottokar sich verabschiedet, bittet der Oberst, in der Meinung, dem netten jungen Mann eine Genugtuung schuldig zu sein, ihn für nächsten Sonntag zu Tisch. Kein Zweifel, man hat sich gegenseitig gefallen.

Wonnetrunken begiebt sich Ottokar auf den Heimweg, so recht von Herzen sein Fatum segnend. Nun braucht den alten Herrn nicht der Schlag zu treffen, keine Verlobung braucht gelöst zu werden — „sie" ist frei und das Schicksal selbst hat die Vermittlung übernommen. Freund Fritz musste sich einen Spitz antrinken, damit er, Ottokar, „sie" kennen lernte! —

Nach sechs Wochen besteht Ottokar mit Glanz das Examen, und drei Tage später veröffentlicht er seine Verlobung mit Fräulein Helene von Versen.

Zur Feier kommt auch Freund Fritz herüber, dem als dem Werkzeug, welches das Fatum dazu auserkoren hat, zwei Menschen glücklich zu machen, alle Sünden großmütig vergeben werden.

Schlagfertig. Gast: „Was ist denn das hier für ein Gekicher, da bin ich wohl förmlich in ein Lachkabinet geraten?" — Kellnerin: „Im Gegenteil, in eine Wein-Stube!"

Genügsam. A.: „Deine Freundin, die Schriftstellerin X., sieht ja jetzt immer so verklärt aus." — B.: „Hm — sie ist verliebt." — A.: „So — in wen denn?" — B.: „In den Helden Ihres letzten Romans."

Glück im Unglück. Diätar: „Neulich hatte ich einen solchen Rheumatismus im rechten Arm, dass ich außer Stande gewesen wäre, meinen Ueberzieher anzuziehen — wenn ich einen gehabt hätte."

Am Montagmorgen. „Wie's heut bloaß wieder ausschaust, musst Du denn Sonntags immer raafa?“ — „A, schäm Di Vata, Du gönnst ma halt gar ka Vergnüga.“

Hieb. Häßliche Emancipirte: „Ich bedaure nur immer wieder, dass ich kein Mann geworden bin —“ — Herr: „Wünschen Sie sich denn einen noch größeren Schnurrbart?“

Eine dankbare Seele. Bettler (der von einem Gendarmen aufgegriffen wird): „Also doch noch mal wieder einer, der einem unter die Arme greift.“

Schule und Haus. Lehrerin: „Hast Du keine Schwester, die Dich zu Hause im Lesen vornehmen kann?“ — Schülerin: „Nein, aber zum Sommer soll ich eine kriegen.“

Ausrede. Mieter: „Werden Sie denn nun endlich mal den Kammerjäger kommen lassen, ich kann es vor Ungeziefer in meiner Wohnung nicht mehr aushalten.“ — Hauswirt: „Kann ich nicht, darf ich nicht — ich gehöre dem Tierschutzverein an.“

Aus der Kaserne. Feldwebel: „Buschmann, Sie haben sich zum Tambour gemeldet; besitzen Sie denn das dazu erforderliche musikalische Talent?“ — Buschmann: „Talent werd' ick woll 'n bisken haben, denn meine Schafe beschnupperten mir immer neugierig, wenn ick ihnen wat auf die Harmonika vorspielte!“

Aus einer Liebeskorrespondenz. „Soeben erhielt ich Deinen teuren Brief, er kostete 20 Pfennig Strafporto . . .“

Offen. Dame: „Herr Baron bezweifeln, dass meine Tochter erst achtzehn Jahre ist?“ — Baron Mikosch: „Ich zwaifle gor nicht. Wonn gnädige Frau fünf Johr' etwos so hortnäckig behaupten, muss bizony wohr sajn.“

Erinnerungsmittel. Strohwitwer (im Gasthaus): „Kellner, bringen Sie mir die Suppe heute etwas versalzen, ich möchte einmal gern an meine liebe Frau denken, die vorgestern verreist ist.“

Schraubendampfer. „Das nenne ich Pech! Sehen Sie sich nur uns're weiblichen Mitpassagiere an: kein einziges jugendliches Gesicht ist darunter.“ — „Wundert Sie das? Wir fahren eben auf einem alten Schraubendampfer.“

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Mit den **Milchwirtschaftlichen Forschungen,** bearbeitet von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin, Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.

Verantwortlicher Herausgeber: **H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.**

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 13. Berlin, 30. März 1901. 11. Jahrg.

Abonnements

auf die **„Molkerei-Zeitung Berlin“,**

eingetragen unter Nr. 4895 in der Postzeitungsliste,

werden von allen Postanstalten und Landbriefträgern zum Preise von **1,50 Mk.** für das II. Quartal 1901 angenommen. Bei Bezug unter Streifband oder durch den Buchhandel beträgt der Abonnementspreis vierteljährlich 2 **M.** Wo die Zustellung unter Streifband nach wie vor gewünscht wird, bedarf es einer erneuten Bestellung nicht.

„Molkerei-Zeitung Berlin“.

Inhalt:

Ueber die Vererbung des Fettgehaltes der Milch beim Rinde.

Von Geheimrat Prof. Dr. W. Kirchner,

Direktor des Landwirtschaftlichen Instituts der Universität Leipzig.

(Mitteilungen des Landwirtschaftl. Instituts der Universität Leipzig. 1901. Heft II.)

(Schluß.)

Einen weiteren Beitrag zur Frage der Vererbungsfähigkeit des Fettgehalts liefern Beobachtungen, die im landwirtschaftlichen Institut der Universität Leipzig an Kühen des dazu gehörigen Rassenstalles von mir gemacht sind. Um den Einfluß der Elterntiere auf den Fettgehalt der Milch bei den Nachkommen recht scharf hervortreten zu lassen, wurden zumteil Rinder solcher Rassen und Schläge miteinander gekreuzt, deren Milch erfahrungsgemäß hinsichtlich des Fettgehalts jedenfalls im Durchschnitt große Verschiedenheiten zeigt. Es wurde auf der einen Seite ein Stier der Guernsey-Rasse benutzt, der mit einer Starke der gleichen Rasse von der gleichnamigen Insel im Frühjahr 1893 bezogen war, während die von ihm befruchteten Kühe angehörten: eine dem ostfriesischen, eine dem breitenburger und eine dem pinzgauer Schlag. Die Parung des genannten Stieres mit einer Kuh des angler Schlages führte leider nicht zu dem gewünschten Erfolge, weil die Kuh das erstemal ein Stierkalb zur Welt brachte, weil ferner die nach der Befruchtung geborenen Zwillingskälber zur Zucht nicht geeignet waren und weil endlich die Kuh hinterher nicht wieder tragend wurde. Zu weiterem Vergleiche sind dann noch herangezogen die Beobachtungen über die Milchsekretion der mit dem Guernsey-Stiere gleichzeitig bezogenen Starke dieser Rasse, ferner einer andern, von einem Ostfriesen-Stiere gefallenen Tochter der vorher erwähnten Ostfriesen-Kuh, dann einer Kuh, die von einem angelner Stiere und der schon genannten pinzgauer Kuh erzeugt war, und endlich von drei reinblütigen angler Kühen. Die Ergebnisse der Beobachtungen, die über die Milchausscheidung der rassenreinen Tiere gemacht sind, werden mitgeteilt, um die Werte für den Fettgehalt der Milch der Kreuzungskühe mit den gleichen Werten bei den Rassen-Kühen vergleichen zu können. Es ist dies im vorliegenden Falle deshalb von Bedeutung, weil die Beschaffenheit der Milch der Mütter der zu dem Versuche benutzten Vatertiere, des Guernsey- und des Angler-Stieres, bekannt war, man aber in Ermangelung einer anderen Vergleichs-Grundlage gezwungen ist, die bei einer Kuh erhaltenen Werte heranzuziehen, die der gleichen Rasse, dem gleichen Schlage angehört, wie der zur Kreuzung verwendete Stier.

Die sämmtlichen, für die Beobachtung inbetracht kommenden Tiere waren demnach folgende:

Nr. I. Guernsey-Stier[9]), am 1. April 1893 mit der Kuh Nr. 9 von der Insel Guernsey im Alter von 2 Jahr 5 Monaten eingeführt; Höchstgewicht 726 kg.

Nr. 1. Ostfriesenkuh, Nr. 3040 des Stammbuchs ostfriesischer Rindviehschläge; Gewicht 640 bis 720 kg.

Nr. 2. Ostfriese, Tochter von Nr. 1 und einem Stiere des eben genannten Stammbuchs, dessen Nummer jedoch nicht zu ermitteln war, in Leipzig aufgezogen; Gewicht 556 bis 761 kg.

Nr. 3. Guernsey-Ostfriese, Tochter von Nr. I und 1, in Leipzig aufgezogen; Gewicht 534 bis 592 kg.

Nr. 4. Breitenburger, im Herdbuche der Vereinigung Breitenburger Viehzüchter eingetragen in Band II II, Fol. 155, Nr. 1658; Gewicht 620 bis 730 kg.

Nr. 5. Guernsey-Breitenburger, Tochter von Nr. I und 4, in Leipzig aufgezogen; Gewicht 511 bis 567 kg.

Nr. 6. Guernsey-Pinzgauer, Tochter von Nr. I und 7, in Leipzig aufgezogen; Gewicht 425 bis 494 kg.

Nr. 7. Pinzgauer, bezogen vom Rittergute Zöpen bei Kieritzsch (Königr. Sachsen); Gewicht 415 bis 538 kg.

Nr. II. Angler Stier, bezogen durch Oekonomierat Petersen in Twedt-Trögelsbye bei Flensburg im Alter von 12 Wochen, mit einem Zeugnisse der Vertrauensmänner der Vereinigung Angler Viehzüchter und mit den bekannten Brandzeichen versehen; Gewicht im Alter von $5^3/_4$ Jahren 658 kg.

Nr. 8. Angler-Pinzgauer, Tochter von Nr. II und 7, in Leipzig aufgezogen; Gewicht 436 bis 485 kg.

Nr. 9. Guernsey-Kuh, Nr. 2398 des dortigen Herdbuches, zugleich mit dem Stiere Nr. I von der Insel Guernsey eingeführt; Gewicht 340 bis 366 kg.

[9]) Die Stiere sind mit römischen, die Kühe mit arabischen Ziffern bezeichnet.

Nr. 10, 11 und 12. **Angler Kühe**, sämmtlich durch den schon genannten Oekonomierat **Petersen** bezogen und mit Zeugnissen über ihre Zugehörigkeit zur Angler Rasse versehen; Gewicht von Nr. 10: 464 bis 600 kg, von Nr. 11: 372 bis 475 kg, von Nr. 12: 484 bis 543 kg.

In Beziehung auf die Feststellung der später mitgeteilten Werte über die Milchmenge und den Fettgehalt ist folgendes zu bemerken. Die Milchmenge wird bei jedesmaligem Melken (2mal täglich, früh und nachmittags um 5 Uhr) nach dem Gewichte bis auf die erste Decimalstelle durch den jeweiligen Assistenten des Rassenstalles ermittelt. Die Feststellung des Fettgehaltes der Milch erfolgte vom April 1890, dem Beginne der Beobachtungen, an bis zum 11. Oktober 1894 in der Weise, dass an einem bestimmten Tage jeder Woche sowohl von der Morgen- als von der Abendmilch in vorschriftsmäßiger Weise eine Probe genommen, in dieser im Laboratorium des landwirtschaftlichen Institutes der Fettgehalt bestimmt und dann angenommen wurde, dass dieser Fettgehalt auch in der Milch enthalten gewesen war, die an den 3 der Probenahme vorhergehenden und den 3 ihr folgenden Tagen ermolken wurde. Vom 11. Oktober 1894 an fand jedoch ein verändertes Verfahren Anwendung, nämlich in der Weise, dass mittelst eines von dem früheren 1. Assistenten des Institutes, Dr. **Köster** (vom 1. April 1898 bis 1. Oktober 1900 Chemiker der Molkereischule in Fulda) konstruirten Probenehmers eine der Milchmenge genau entsprechende Probe entnommen, dass dann die in den Tagen vom 1. bis 15. und vom 16. bis zum letzten des Monats gezogenen Proben unter Zusatz anfangs von Bichromat, später von Formalin vereinigt und in den Gemischen der Fettgehalt ermittelt wurde. Aus der während der 15 oder 16 (im Februar 13 bezw. 14) Tagen erhaltenen und, wie bemerkt, immer genau ermittelten Milchmenge und den für das Fett festgestellten Werten konnte die während des fraglichen Zeitraumes seitens jeder Kuh ausgeschiedene Fettmenge und ebenso der durchschnittliche procentische Fettgehalt der Milch für diese Zeit genau berechnet werden. Da auch der Mischmilch, d. h. der bei jedesmaligem Melken erhaltenen vereinigten Milch sämmtlicher Kühe in der gleichen Weise wie der Milch der Einzeltiere Proben entnommen und diese gemischt wurden und da auch in der Mischprobe die Ermittlung des Fettgehaltes stattfand, so konnte durch die Vergleichung der aus dem Fettgehalte der Mischmilch berechneten Fettmenge mit derjenigen, die durch Addiren der Werte der von den einzelnen Kühen erhaltenen Fettquantitäten erhalten wurde, eine Kontrolle über die Richtigkeit der Bestimmungen und Berechnungen ausgeübt werden. Folgendes Beispiel erläutert die Art dieser Berechnung näher: Während der 16 Tage vom 16. bis 31. August 1900 waren insgesammt ermolken 1370,5 kg Milch, deren Fettgehalt (durch Vereinigung der nach jeder Melkung der Mischmilch entnommenen Proben) zu 3,68 Proc. ermittelt wurde; es entspricht dies einer Fettmenge von 50 434,40 g. Durch Addition der Fettmengen, die während des gedachten Zeitraumes von den 11 milchenden Kühen geliefert waren, ergab sich der Wert 50 630,70 g, also ein Plus gegenüber dem für die Mischmilch ermittelten Werte von 196,30 g. Für die 1370,5 kg Milch ergiebt das anstatt 3,68 Proc. Fett (durch unmittelbare Bestimmung) 3,695 Proc., also einen Unterschied von 0,015 Proc., der belanglos ist. Die höchste Differenz, die sich in einem Falle ergab, belief sich auf 0,08 Proc. Fett, berechnet auf die Milch; in den meisten Fällen war sie kleiner als 0,05 Proc. Die Ermittelung des Fettgehaltes erfolgte anfangs mit Hilfe des Laktokrites, vom 1. Januar 1893 an unter Anwendung des **Thörner**schen Verfahrens und vom 1. Januar 1894 an mit **Gerbers** Acidbutyrometer. Es wurden stets Doppelbestimmungen ausgeführt und deren Ergebnisse als richtig angenommen, wenn sie um nicht mehr als 0,1 Proc. voneinander abwichen. Der vorher besprochene Unterschied zwischen dem direkt ermittelten und dem berechneten durchschnittlichen Fettgehalte liegt also ganz innerhalb der bei einzelnen Bestimmungen vorkommenden Fehlergrenzen. Die Proben wurden genommen von den Assistenten am Rassenstalle: Dr. **Liebig**, den Kandidaten der Landwirtschaft **von Scheven**, **Grahn**, **Wolf**, **Landbeck**, **Laurson**, **Grohmann**, **Würz** und **W. Müller**, während die Untersuchungen der Milchproben von den Assistenten des Laboratoriums Dr. **Timpe**, Dr. **Köster**, Dr. **Otto**, Dr. **Köpp** und cand. chem. **Wendler** ausgeführt sind. Allen diesen Herren sage ich für ihre treue Mitarbeit verbindlichen Dank.

Die für die einzelnen Kühe inbetracht kommenden Verhältnisse, sowie die für die Tiere ermittelten Werte sind folgende (siehe Tabelle auf nächster Spalte).

Betrachtet man die Ergebnisse der Beobachtung zunächst bei diesen 4 Kühen, so sieht man, dass die Nummern 2, 3 und 4 an der Maul- und Klauenseuche, die während der Berichtszeit 3mal, 1894, 1896 und 1898 im Stalle aufgetreten war, die aber jedesmal nicht alle Tiere befallen hatte, erkrankt gewesen waren. Wenn dadurch nun auch, wie die Zahlen zeigen, der Milchertrag und, wie bei Nr. 2 in der 2. Laktation, der Fettgehalt der Milch eine Verminderung erfahren hat, so wird dadurch der Wert der Beobachtungen mit Rücksicht auf den vorliegenden Zweck kaum beeinträchtigt; die Unterschiede im Fettgehalt der Milch bei den einzelnen Kühen treten trotzdem deutlich hervor.

	Milchmenge kg	Dauer der Laktation Tage	Milch auf 1 Tag kg	Fettgehalt Proc.	Fettmenge kg
Nr. 1. Ostfriese.					
3. Laktation 1890/91 . .	6311,0	406	15,54	2,65	167,24
4. „ 1891/92 . .	5213,6	366	14,25	2,42	126,17
5. „ 1893/94 . .	5804,4	448	12,96	2,55	148,01
6. „ 1894/95 . .	7084,8[1]	549	12,90	2,55	180,66
Nr. 2. Ostfriese, Tochter von Nr. 1.					
1. Laktation 1893/94 . .	1631,6	313	5,21	3,30	53,84
2. „ 1894/95[2]) . .	2883,4	275	10,49	2,83	81,60
3. „ 1895/96[3]) . .	4532,0	452	10,03	3,20	145,02
Nr. 3. Guernsey-Ostfriese, Tochter von Nr. 1.					
1. Laktation 1896/97 . .	3303,4	348	9,49	3,69	121,00
2. „ 1897/98 . .	2436,1	270	9,02	3,57	86,97
3. „ 1898/99[4]) . .	1920,8	260	7,39	3,52	67,61
4. „ 1899/1900 .	3186,5	292	10,91	3,66	116,63
Nr. 9. Guernsey.					
1. Laktation 1893/94 . .	1960,9	300	6,53	4,41	86,44
2. „ 1894[5]) . . .	1219,8	219	5,57	4,94	60,66

Die ostfriesische Kuh Nr. 1 zeichnet sich durch sehr hohen Milchertrag aus, aber der Fettgehalt dieser Milch ist sehr niedrig, indem er im Durchschnitt (gesammte Milchmenge = 24 413,8 kg im Verhältnis zur gesammten Fettmenge = 622,08 kg) 2,55 Proc. beträgt; sie gehört zu denjenigen Tieren, die, wie das häufig, aber keineswegs immer der Fall, viel, aber eine weniger gehaltreiche Milch liefern. Wesentlich anders, namentlich in Beziehung auf den Fettgehalt, zeigt sich die von einem Guernsey-Stiere erzeugte Tochter der vorigen Kuh, Nr. 3. Die Milch des Tieres hat im wirklichen Durchschnitt 3,623 Proc. (der arithmetische Durchschnitt, d. h. Addition der 4 Werte für den Fettgehalt der 4 Laktationen und Teilung dieses Wertes durch 4, beläuft sich auf 3,61 Proc., deckt sich also, wie fast in allen den hier beobachteten Fällen, mit dem wirklichen Durchschnitt), ist also um 1,07 Proc. fettreicher, als diejenige des Muttertieres. Es hat dies seinen Grund zweifelsohne darin, dass das Vatertier einer Rasse angehört, deren Kühe eine sehr fettreiche Milch liefern, dass also die Mutter dieses Stieres eine Milch von gleicher Beschaffenheit erzeugt hat. Der hohe Fettgehalt der Milch der Guernsey-Rasse wird auch wieder bestätigt durch die Ergebnisse, die bei der Milch der des Vergleiches wegen herangezogenen und zugleich mit dem Stier bezogenen Guernsey-Kuh gemacht sind. Diese Milch enthielt 4,41 und 4,94, im Durchschnitt 4,63 Proc. Fett; der Fettgehalt des Kreuzungstieres, Nr. 3, mit 3,62 Proc., steht ziemlich genau in der Mitte zwischen den entsprechenden Werten der Milch der ostfriesischen (2,55) und der Guernsey-Kuh (4,63); der Guernsey-Stier hat die Eigenart seiner Rasse, eine fettreiche Milch zu erzeugen, ebenso auf das Kreuzungsprodukt übertragen, wie die Mutter ihre gegenteilige Eigenschaft, und in Beziehung auf die Milchmenge liegen, nebenbei bemerkt, die Verhältnisse ganz ähnlich. Nicht ganz in diesen Rahmen scheint die Kuh Nr. 2, ebenfalls eine Tochter von Nr. 1, aber von einem ostfriesischen Stier gefallen, zu passen, weil der Fettgehalt ihrer Milch verhältnismäßig bedeutend ist. Sieht man von dem in der 2. Laktation erhaltenen niedrigen Werte ab, der wahrscheinlich durch die Erkrankung der Kuh hervorgerufen ist, so beläuft sich der Fettgehalt der Milch auf 3,2 bis 3,3 Proc. Da nun aber unter den Tieren der ostfriesischen Rasse vereinzelt auch solche vorhanden sind, deren Milch einen höheren Fettgehalt aufweist[6]), so ist es sehr wahrscheinlich, dass der Vater von Kuh Nr. 2 aus einer Familie und insbesondere von einer Mutter stammt, die diese Eigenart besaß.

Der erwähnte Guernsey-Stier erzeugte noch mit 2 anderen Kühen, einer breitenburger und einer pinzgauer, Kuhkälber, die wieder tragend wurden und deren Milchsekretion ebenso wie die der anderen Tiere beobachtet werden konnte. Zum Vergleiche sind den diese Kreuzungsprodukte betreffenden Werten die Angaben für die beiden Muttertiere, die breitenburger und die pinzgauer Kuh, hinzugefügt.

---

[1]) Wurde nicht wieder tragend.

[2]) War in diesem Jahre heftig an der Maul- und Klauenseuche erkrankt.

[3]) Wurde ebenfalls nicht wieder tragend.

[4]) War an Maul- und Klauenseuche erkrankt und verkalbte im 8. Monat der Tragezeit.

[5]) War an Maul- und Klauenseuche erkrankt und musste vor Abschluss der Laktation wegen hochgradiger Tuberkulose getötet werden.

[6]) Unter den 97 Kühen, deren Milch **Wychgram** (a. a. O.) untersuchte, waren 4 Stück, deren Milch 3,5 Proc. und mehr Fett enthielt, nämlich: Nr. 26 — 3,584, Nr. 51 — 4,061, Nr. 80 — 3,811, Nr. 82 — 3,811 Proc.

Nr. 4. Breitenburger.

	Milch-menge	Dauer der Laktation	Milch auf 1 Tag	Fettgehalt	Fettmenge
	kg	Tage	kg	Proc.	kg
3. Laktation 1892/93	3154,2	315	10,01	3,64	114,81
4. „ 1893/94[7])	3061,1	287	10,67	3,54	108,56
5. „ 1894/95	3544,3	293	12,10	3,66	123,72
6. „ 1895/96[8])	4234,6	290	14,60	3,84	162,61

Nr. 7. Pinzgauer.

	Milch-menge	Dauer der Laktation	Milch auf 1 Tag	Fettgehalt	Fettmenge
2. Laktation 1894/95[7])	4263,8	441	9,67	4,58	195,28
3. „ 1895/96	4577,9	325	14,09	4,65	212,87
4. „ 1896/97	4977,7	340	14,64	4,46	222,05
5. „ 1897/98	4031,8	294	13,71	4,12	166,11
6. „ 1898/99[9])	3798,8	394	9,64	3,72	141,32

Nr. 5. Guernsey-Breitenburger, Tochter von I und 4.

	Milch-menge	Dauer der Laktation	Milch auf 1 Tag	Fettgehalt	Fettmenge
1. Laktation 1897	2243,5	312	7,19	4,43	99,89
2. „ 1898/99	2808,7	354	7,93	4,19	117,60
3. „ 1899/1900	2815,4	315	8,94	4,26	119,94

Nr. 6. Guernsey-Pinzgauer, Tochter von I und 7.

	Milch-menge	Dauer der Laktation	Milch auf 1 Tag	Fettgehalt	Fettmenge
1. Laktation 1897/98[10])	1443,0	263	5,49	4,42	63,78
2. „ 1898/99[11])	1893,0	291	6,51	4,72	89,35

Auch bei den Kreuzungskühen Nr. 5 und 6 zeigt sich das Gleiche wie bei den schon besprochenen Kreuzungen; der Einfluss des Guernsey-Blutes macht sich in beiden Fällen, besonders aber selbstverständlich bei der Guernsey-Breitenburger Kuh geltend. Wenn die Mutter dieses Tieres, die reinblütige Breitenburger Kuh, eine recht befriedigende Milchergiebigkeit zeigt und wenn namentlich der Fettgehalt dieser Milch sehr befriedigend ist, so hat die Milch ihrer von dem Guernsey-Stiere gefallenen Tochter neben verminderter Menge einen nicht unerheblich erhöhten Fettgehalt. Nimmt man wieder, wie schon vorher, an, dass die Milch der Guernsey-Rasse dem Fettgehalte entspricht, wie solcher in der Milch der Guernsey-Kuh Nr. 9 enthalten war, so liegt auch bei dem Kreuzungstiere der Fettgehalt in der Mitte. Die Milch der Guernsey-Kuh hatte durchschnittlich 4,63, die Milch der Breitenburger 3,64 und die Milch der Guernsey-Breitenburger 4,28 Proc. Fett. Weniger scharf tritt der Einfluss der oft genannten Kanalinsel-Rasse bei der Kreuzung mit der Pinzgauer Kuh hervor, weil diese selbst, übrigens ein vorzügliches Milchtier mit sehr hohem Milch- und noch günstigerem Fettertrage, schon eine sehr fettreiche Milch erzeugte. Sieht man von der letzten Laktation ab, weil sich dabei zweifelsohne schon die Erkrankung an Tuberkulose geltend gemacht hat (vielleicht ist dies auch schon in der 5. Laktation der Fall gewesen), so ergiebt sich für den Fettgehalt der Milch der Pinzgauer der Durchschnitt von 4,45 Proc., während die Milch der Guernsey-Pinzgauer Kuh 4,59 und die Milch der Guernsey-Kuh, wie schon mehrfach erwähnt, 4,63 Proc. Fett enthielt. Wenn diese Zahlen auch dasjenige voll bestätigen, was über die Vererbung des Fettgehaltes hier gesagt ist, so soll doch gerade den Ergebnissen, die das aus der Kreuzung des Guernsey-Bullen mit der Pinzgauer Kuh hervorgegangene Tier geliefert hat, nicht mehr Wert beigelegt werden, als ihnen zukommt, da das Kreuzungstier, das an der Maul- und Klauenseuche und an deren Folgen zu leiden hatte, nur für die Dauer von 2 Laktationen beobachtet werden konnte und auch dabei der Fettgehalt der Milch einen Unterschied von 0,3 Proc. im Durchschnitt jeder der beiden Laktationen aufwies.

Endlich sollen noch die Beobachtungen mitgeteilt werden, die hinsichtlich der Milchsekretion bei Kuh Nr. 8, dem Kreuzungs-Produkte vom Angler Stier (Nr. II) und der Pinzgauer Kuh Nr. 7, gemacht sind. Da der Stier aus Angeln bezogen war und da über die von seiner Mutter erzeugte Milch keine Angaben vorlagen, so sollen die Werte herangezogen werden, wie sie bei 3 anderen, im Leipziger Rassenstalle gehaltenen Kühen des Angler Schlages, Nr. 10, 11 und 12, erhalten sind.

Nr. 10. Angler.

	Milch-menge	Dauer der Laktation	Milch auf 1 Tag	Fettgehalt	Fettmenge
	kg	Tage	kg	Proc.	kg
2. Laktation 1891	2211,3	291	7,60	3,26	72,09
3. „ 1892	3047,5	261	11,68	3,26	99,35
4. „ 1893	3047,3	264	11,56	3,48	106,05
5. „ 1894	3461,3	278	12,50	3,57	123,57
6. „ 1895[12])	3340,8	304	10,99	3,95	131,96

Nr. 11. Angler.

	Milch-menge	Dauer der Laktation	Milch auf 1 Tag	Fettgehalt	Fettmenge
3. Laktation 1896	1773,5	240[13])	7,39	3,74	66,27
4. „ 1896/97[14])	1053,0	331	3,18	3,76	39,59

Nr. 12. Angler.

	Milch-menge	Dauer der Laktation	Milch auf 1 Tag	Fettgehalt	Fettmenge
3. Laktation 1897/98	3291,6	365	9,02	3,42	112,57
4. „ 1898/99	2705,4	307	8,81	3,39	91,78

Nr. 8. Angler-Pinzgauer, Tochter von II und 7.

	Milch-menge	Dauer der Laktation	Milch auf 1 Tag	Fettgehalt	Fettmenge
1. Laktation 1899	2241,4	239	9,38	3,80	85,17
2. „ 1900	1751,6	272	6,44	3,99	69,89

[7]) Maul- und Klauenseuche. — [8]) Wurde nicht wieder tragend.
[9]) Wurde wegen Eutertuberkulose verkauft. — [10]) Maul- und Klauenseuche.
[11]) Wurde verkauft, weil sie sich von dieser Krankheit nicht wieder völlig erholte.
[12]) Wurde nicht wieder tragend
[13]) Verkalbte im 6. Monate der Trächtigkeit.
[14]) Nach der Verkalbung; wurde am Schlusse der Laktation verkauft.

Wenn auch die Milchsekretion dieser 4 Kühe nicht nach allen Richtungen als normal zu bezeichnen ist, der hohe Fettgehalt in der 6. Laktation bei Nr. 10 hat seinen Grund vielleicht darin, dass sie nicht wieder tragend wurde, die sehr geringe Milchmenge, die Nr. 11 lieferte, ist zweifellos auf Verkalbung zurückzuführen, wodurch namentlich auch die 4. Laktation beeinflusst ist, so sollen mit diesem Vorbehalte die Ergebnisse doch verwertet werden.

Der durchschnittliche wirkliche Fettgehalt der Milch von Nr. 10 ist 3,53 Proc., von Nr. 11 ist 3,75 Proc. und von Nr. 12 ist 3,41 Proc.; der Durchschnitt bei diesen 3 Tieren beläuft sich also auf 3,56 Proc., während die Milch der Pinzgauer Kuh, Nr. 7, einen Fettgehalt von 4,45 Proc. im Durchschnitte hatte. Dem gegenüber ist der Fettgehalt der Milch der Angler-Pinzgauer Kuh, Nr. 8, mit 3,88 Proc. höher, als der Durchschnitt bei den 3 Angler Kühen, aber niedriger als bei der Mutter, der Pinzgauer; er nähert sich dem rechnerischen Durchschnitte zwischen Angler und der Pinzgauer Milch, der 4,005 Proc. beträgt. Also auch hier macht sich immer mit der durch die beschriebenen Verhältnisse gebotenen Einschränkung der Einfluss der Elterntiere und die Eigenart der Schläge, zu denen sie gehören, deutlich geltend.

Die vorstehend mitgeteilten Beobachtungen haben die Erfahrung und die Ansicht vollkommen bestätigt, „dass der Fettgehalt der Milch sehr sicher vererbt wird."

Uebrigens sind Versuche der beschriebenen Art, darauf hinzuweisen dürfte angebracht sein, nicht so einfach auszuführen, wie es wohl den Anschein hat. Abgesehen davon, dass männliche und weibliche Tiere sehr verschiedener Rassen und Schläge vorhanden sein müssen, hat man mit vielen Störungen insofern zu rechnen, als im vorliegenden Falle Stierkälber dem Zwecke nicht entsprechen, als zuweilen Zwillingskälber geboren werden, die meistens auch zur Aufzucht nicht geeignet sind, als die Kühe nicht selten nicht befruchtet werden und als andere Umstände, so Verkalben, Auftreten der Maul- und Klauenseuche, sich in sehr unliebsamer Weise geltend machen. Dass derartige Beobachtungen auch auf einen längeren Zeitraum sich ausdehnen, ergiebt sich aus der Natur der Sache und wird durch die Tatsache bestätigt, dass die mitgeteilten Beobachtungen einen Zeitraum von reichlich 10 Jahren umfassen.

Die erhebliche Schädigung, welche die Nutzungsfähigkeit der Rinder durch die Erkrankung an Maul- und Klauenseuche meistens erfährt, tritt auch bei den Versuchskühen deutlich hervor. Wie die Uebersicht zeigt, war bei Nr. 2 der Fettgehalt und vielleicht auch die Milchmenge, bei Nr. 3 ebenfalls die Milchmenge, um ein Geringes auch der Fettgehalt durch die Krankheit vermindert, während das Verkalben dieses Tieres in der 3. Laktation zweifelsohne seinen Grund auch in der Krankheit hatte. Wieweit bei Nr. 9 die Tuberkulose oder die Seuche den Milchertrag beeinflusst hat, lässt sich nicht sicher feststellen. Ferner macht sich die Seuche auch bei Nr. 4 in der 4. Laktation, wenn auch weniger als bei den vorher besprochenen Tieren bemerklich, und zwar sowohl hinsichtlich der Menge als des Gehaltes der Milch, während die Erkrankung bei Nr. 7 in der 2. Laktation so gut wie ohne Einfluss geblieben ist.

Aus den für die Versuchskühe ermittelten Werten Schlussfolgerungen auf die Leistungsfähigkeit der verschiedenen Rassen zu ziehen, ist, wenn die Tiere auch als typische Vertreter ihrer Rassen und Schläge bezeichnet werden können, nicht angängig und war nicht der Zweck der Beobachtungen. Die über die Milchsekretion dieser Kühe sonst erhaltenen Ergebnisse, die namentlich hinsichtlich der Schwankungen des Fettgehaltes recht interessant sind, werden zugleich mit den an den anderen Kühen in dieser Hinsicht gemachten und voraussichtlich bald zu veröffentlichenden Beobachtungen, die sich ebenfalls auf einen Zeitraum von 10 Jahren erstrecken, besprochen werden.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Versorgung der Uebersee-Dampfer durch frische Milch. Die zu den Gütern des Herrn Statssekretärs von Podbielski gehörende Molkerei Karstädt versuchte, ob es möglich sein würde, die großen Uebersee-Dampfer auf ihren Fahrten zwischen hier und Amerika mit frischer Milch zu versorgen. Die Hamburg-Amerika-Linie erklärte sich gern bereit, diesen Versuch auszuführen, weil sie mit der bisherigen Milchversorgung ihrer Dampfer keineswegs zufrieden ist und seither zum größten Teil auf kondensirte oder teilweise kondensirte Milch angewiesen ist. Es ging nun am 10. d. M. die „Pensilvania" mit Milch in See, nachdem verabredet war, eine Probekanne gleich nach Beginn der Fahrt, die nächste bei Eintreffen in New-York zu verbrauchen. Um den langen Transport auszuhalten, wurde die Milch nach dem Casse'schen Verfahren behandelt. Es ist nun am 22. März folgende Depesche in Berlin eingetroffen:

„New-York, Western-Union.

Milch gut bewahrt, Freydank."

Die Milch hat sich also, da sie am 8. März in Karstädt ange-

liefert wurde und am 9. März an Bord gelangte, 15 Tage lang vollständig süß erhalten. Mit diesem Nachweis ist der deutschen Landwirtschaft ein neues großes Absatzgebiet für Milch eröffnet.

Zehn Jahre genossenschaftlicher Arbeit ist der Titel einer kleinen Denkschrift, die von der Genossenschaftsmolkerei Jaderberg in Oldenburg herausgegeben ist. Die fragliche Molkerei hat sich in der verhältnismäßig kurzen Zeit von einem Jahrzehnt zur zweitgrößten in Deutschland entwickelt. Während i. J. 1891 erst 1,6 Mill. Kilogramm Milch eingeliefert und daraus 107 935 Pfd. Butter gewonnen wurden, brachte das Jahr 1900 bereits 5,9 Mill. Kilogramm Milch und 409 196 Pfd. Butter; während i. J. 1891 zu einem Pfund Butter 14,95 kg Milch verbraucht wurden, stellte sich in den folgenden Jahren infolge zweckmäßiger ausgestalteter Betriebsweise der Verbrauch von Jahr zu Jahr geringer, i. J. 1900 nur noch auf 14,36 kg. Trotzdem die Butter in den ersten Jahren besser bezahlt wurde, als in den letzten, stieg der an die Genossen gezahlte Durchschnittspreis für die zu verarbeitende Milch, ausschl. zurückgelieferter Magermilch, von 5,948 Pfg. für 1 kg i. J. 1891 auf 6,742 Pfg. für 1 gk i. J. 1900. Die Betriebskosten dagegen verminderten sich von Jahr zu Jahr, und zwar von 1,34 Pfg. für 1 kg i. J. 1892 auf 1,12 Pfg. i. J. 1900, obgleich in den letzten Jahren durch den großen Aufschwung, den die Molkerei nahm, große Erweiterungsbauten und Maschinenanlagen nötig geworden waren. Die rastlosen Bestrebungen der Molkereigenossenschaft Jaderberg sind also in finanzieller Beziehung von schönstem Erfolge gekrönt worden. Den Landwirten hat die Genossenschaft nicht nur die baren Erträge gebracht, sondern sie hat auch zu einer Ausdehnung und Verbesserung der Rindviehhaltung angereizt und in natürlicher Folge zu einem intensiveren Betriebe der Landwirtschaft geführt.

Gegenseitige Unterstützung der Milchhändler im Dortmunder Milchkrieg. Vom Milchkrieg wird aus Dortmund berichtet: Die in der letzten Vorstandssitzung des Rheinisch-westfälischen Milchhändler-Verbandes gewählte Kommission zur Prüfung der Frage, ob die Dortmunder Milchhändler-Vereinigung in ihrem Vorgehen gegen die Westfälische Milchverkaufs-Genossenschaft mit Geldmitteln zu unterstützen sei, hielt am Mittwoch Nachmittag im Union-Hotel in Elberfeld eine Versammlung ab. Es wurde einstimmig beschlossen, monatlich 1000 Mk. an die Dortmunder Milchhändler aus der Verbandskasse abzuliefern, damit der Kampf gegen das Milchsyndikat energisch weitergeführt werden könne. Weiter wurde beschlossen, sich sofort an den Verband der Milchhändler-Vereine Deutschlands zu wenden, um auch von dieser Seite eine Geldunterstützung zu erlangen.

Die Hannoversche Land- und Forstwirtschaftliche Zeitung bemerkt dazu: Der Korpsgeist der Milchhändler muss imponiren. Hoffentlich wirkt derselbe vorbildlich für unsere Landwirte. Wenn dieselben zusammenhalten, und das müssen sie, wenn sie Erfolge haben wollen, dann wird alle Geldunterstützung den Milchhändlern nichts nützen und die Landwirte werden ihre berechtigte Forderung, für ihre Milch den Produktionspreis zu erhalten, doch durchsetzen. Aber Einigkeit und Zusammenhalten der Landwirte ist unbedingtes Erfordernis; auch vorübergehende Opfer dürfen nicht gescheut werden. Wenn in dieser Beziehung den Landwirten die richtige Erkenntnis nicht mangelt, dann werden sie zum Schlusse doch Erfolg haben.

Gegen den berliner Milchring nahm am 26. d. eine von etwa 1200 berliner Milchhändlern besuchte Versammlung in Kellers Lokal Stellung. Nachdem die Milchhändler Wiesener, Leiter, Bolle und Henning über die bisherigen Abwehrmaßregeln der berliner Milchhändler berichtet hatten, folgte eine sehr umfangreiche Erörterung, in der namentlich hervorgehoben wurde, dass die vom Landtags-Abgeordneten Ring und dem Grafen von der Schulenburg geleitete Bewegung zur Milchverteuerung die schlimmsten Folgen zeitigen würde, weil sie eine Besteuerung der Nahrung für Säuglinge, Kinder und Kranke bedeute. Geheimrat Prof. Dr. Fleischmann habe festgestellt, dass die deutsche Landwirtschaft durch Steigerung der Milchproduktion zum Wohlstand gelangt sei, und es sei denn auch tatsächlich unrichtig, wenn als Grund für die Verteuerung der Milch angeführt werde, dass der heutige Preis die Erzeugungskosten nicht decke. Der Milchhändlerstand müsse in seinem eigenen, wie auch im Interesse der Kunden jede künstliche Milchverteuerung entschieden bekämpfen und hoffe in diesem Kampfe auf den Beistand der Bürgerschaft und der unabhängigen Presse. Mit Freuden sei es zu begrüßen, dass der Magistrat bereits der Frage näher getreten sei, zur Steuerung eines etwaigen Milchwuchers die städtischen Rieselfelder der Milchproduktion nutzbar zu machen. Aus den Darlegungen der Redner ist ferner zu berichten, dass sich schon über 800 Milchhändler durch Unterzeichnung eines Reverses verpflichtet haben, keine Milch zu den vom „Ring" festgesetzten Preisen zu pachten; wer hiergegen fehlt, soll in eine Konventionalstrafe verfallen, die nach der Milchmenge auf 1000 bis 2000 M. für jede Pachtung bemessen ist. Auch die Meierei C. Bolle habe sich diesen Abmachungen angeschlossen. In Vorschlag gebracht wurde, nötigenfalls noch eine Genossenschaft für Milchbezug und Milchverwertung zu begründen, um so den Milchring besser bekämpfen zu können.

Ein Milchdiebstahlsprocess. In den Kreisen der berliner Milchhändler erregte seiner Zeit die Verurteilung des Milchhändlers Rudolf Theiß und seines Kutschers Hermann Zelade wegen Milchdiebstahls großes Aufsehen. Der Sachverhalt war folgender:

Im Laufe des Jahres 1899 und im Anfange des Jahres 1900 machten sich an den mit Milch gefüllten Holzkannen, die für den berliner Generalvertreter der Molkereibesitzer in Kyritz früh morgens auf dem Hamburg-Lehrter Güterbahnhof ankommen, wiederholt Unregelmäßigkeiten bemerkbar. Direktor Düsing von den „Vereinigten pommerschen Meiereien" konnte bei Empfangnahme der für diese bestimmten Sahne wiederholt feststellen, dass die Sahne zu wenig Fettgehalt hatte und dass öfters an diesen Kannen die verschließenden Bleiplomben gelöst waren. Man kam schließlich zu der Ueberzeugung, dass fortgesetzt Diebe die Plombe beseitigten, aus den Kannen Sahne entnahmen und diese durch Hinzufüllen von Magermilch ersetzten. Drei Personen kamen deshalb überein, sich gegen 4 Uhr morgens, d. h. zu der Zeit, zu welcher die Milchhändler zwecks Abholung der Milch auf dem Hamburg-Lehrter Güterbahnhof zu erscheinen pflegen, dort nahe dem Kyritzer Wagen auf die Lauer zu legen, um den Dieb direkt abzufassen. An mehreren Nächten wollen nun die Drei Beobachtungen gemacht haben, die die beiden Angeklagten belasteten. So will der eine Beobachter bemerkt haben, dass der Angeklagte Zelade aus den für Direktor Düsing im Kyritzer Wagen abseits stehenden Holzkannen Sahne herausschöpfte, während Theiß vorn am Wagen sich befand. Am 11. März sollten die Diebe gestellt werden. An diesem Tage früh gegen 4 Uhr überzeugte sich der Generalvertreter der Milchgenossenschaft, Herr Rost, dass am Kyritzer Wagen an den für Herrn Düsing bestimmten hölzernen Sahnenkannen die Plomben unversehrt waren. Herr Düsing versteckte sich darauf in einem unbeleuchteten Eisenbahnwagen, dasselbe tat ein Eisenbahnarbeiter. Auf dem Kyritzer Wagen stehen die für Düsing bestimmten Holzkannen, davon getrennt die für den Angeklagten Theiß bestimmten Blechkannen. Die Beobachter wollen nun gesehen haben, dass Theiß wieder vorn am Kyritzer Wagen stehen blieb, während Zelade hinaufstieg. Letzterer soll nun neben einer der Düsing'schen Holzkannen niedergekniet sein und den Deckel geöffnet haben. Auf ein verabredetes Zeichen sind dann die beiden Beobachter aus ihrem Versteck hervorgesprungen und wollen noch gehört haben, wie Theiß seinem Kutscher zurief: Fülle schnell die Magermilch! Die beiden Intervenienten konnten feststellen, dass von der Holzkanne des Düsing, vor welcher der Angeklagte Zelade niedergekniet war, die Plombe fehlte. Der Gerichtshof hatte aufgrund dieses Tatbestandes s. Z. beide Angeklagte des fortgesetzten Diebstahls für überführt erachtet und den Angeklagten Theiß zu 9 Monaten, seinen Kutscher zu 6 Monaten Gefängnis verurteilt.

Das Urteil der Strafkammer ist vom Reichsgericht aufgehoben worden, und deshalb hatte sich die Strafkammer noch einmal durch mehrere Stunden mit diesem eigenartigen Straffall zu beschäftigen. Beide Angeklagte bestritten, wie sie es auch das erste mal getan, jegliche Schuld, die Belastungszeugen verblieben bei ihren Wahrnehmungen. Nunmehr behaupteten die Rechtsanwälte Dr. Werthauer und Jarecki, dass es gar nicht möglich sei, von dem Versteck der Belastungszeugen aus die Vorgänge auf dem Kyritzer Milchwagen zu beobachten, zumal die an einem Märzmorgen um 4 Uhr früh herrschende Dunkelheit jede sichere Wahrnehmung unmöglich mache.

Da die Verteidiger den formellen Antrag auf Augenscheinnahme an Ort und Stelle einbrachten, so blieb dem Gerichtshofe nichts übrig, als die Sache zu vertagen und eine Gerichtskommission damit zu beauftragen, sich in der vierten Morgenstunde nach dem Hamburg-Lehrter Güterbahnhofe zu begeben und dort über die angeregte Streitfrage Entscheidung zu treffen.

Belgien.

Von der neu errichteten milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Lehranstalt zu Gembloers. Als Fachleiter der auf Königl. Verordnung vom 24. December v. J. an der landw. Lehranstalt zu Gembloers errichteten Abteilung für Milchwirtschaft ist Dr. med. Henseval von Ostende berufen worden.

Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Neues Mitglied. Molkereigenossenschaft Dietrichsdorf (um 350 Kühe), 83. Mitglied.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Handel und Verkehr.

Zu dem Artikel „Vorstoß des Vereins berliner Butterkaufleute gegen die neue Butternotirung". Der Inhalt und noch mehr die Tendenz des Artikels unter gleicher Ueberschrift in voriger Nummer d. Bl. lässt mich eine Berichtigung dieses Aufsatzes wünschenswert erscheinen.

1. Meine Eigenschaft als Vorsitzender des Vereins berliner Butterkaufleute steht in gar keiner Verbindung mit meiner Tätigkeit als geschäftsführender Direktor des Verkaufsverbandes norddeutscher Molkereien.

2. Als gewählter Vorsitzender dieses Vereins habe ich die Pflicht, die Mehrheitsbeschlüsse der Vereinsmitglieder durchzuführen, selbst wenn solche mit meiner persönlichen Ansicht nicht übereinstimmen. Dass dies leicht vorkommen kann und vorkommt, davon glaube ich die Redaktion dieses Blattes bei ähnlicher Gelegenheit an Hand von Tatsachen überzeugt zu haben.

Wenn der Verein vor Beginn der neuen Notirung gegen dieselbe Stellung nahm, so geschah dies im wesentlichen auf das Betreiben einiger Notirungsmitglieder, welche allerdings auch Mitglieder des Vereins sind. Dass die Lebenstätigkeit desselben dagegen sich bisher hauptsächlich in einer Bekämpfung der neuen berliner Butternotirung geäußert hat, ist eine Unterstellung, zu der jede Berechtigung fehlt; man müsste denn damit doch sagen müssen, dass der gesammte berliner Butterhandel die neue Notirung bekämpft, denn mit Ausnahme eines einzigen Herrn aus der Reihe der erstklassigen berliner Butterfirmen sind im Verein fast sämmtliche Buttergroßkaufleute und Verbände Berlins vertreten.

3. Der Verkaufsverband norddeutscher Molkereien hat keine Detailgeschäfte, ist daher nicht an einer niedrig gehaltenen Notirung interessirt und befindet sich in vollständiger Uebereinstimmung mit den übrigen Verkaufsverbänden.

4. In der Sache selbst stehe ich auf dem Standpunkt, dass ich die jetzige Notirung als eine sehr vorteilhafte Errungenschaft halte, und bin der Meinung, dass mit derselben allen Interessenten, sowohl der Landwirtschaft, als den Kleinhändlern und ebenso der Vermittelungspartei, den Großhändlern, gedient ist, wenn dieselbe in korrekter und vernünftiger Weise durchgeführt wird. Ich habe mich von Anfang an der Meinung hingegeben, dass diejenigen Preise, welche notirt werden, auch den Preisen entsprechen sollen, die im allgemeinen in Berlin bezahlt werden, und nicht erwartet, dass ein einzelner Kaufmann für 15 Tonnen einen besonders hohen Preis erzielen könnte und dadurch, dass dieser letztere zur Notirung kommt, dem Bestand der Notirung einen schlechten Dienst erweist. Der für die Notirung anzugebende Preis ist deshalb an wöchentlich dreißig Tonnen bezw. halbwöchentlich 15 Tonnen gebunden, um extreme Preise, welche aus irgend welchen Gründen immerhin vereinzelt gezahlt werden können, nicht zur Festsetzung gelangen zu lassen. Darüber sind zur Zeit alle Interessenten einig gewesen.

Die Notirung dieser extremen Preise muss, wie die Verhältnisse in Berlin liegen, unbedingt das Grab der Notirung werden. Dies ist jedem Einsichtigen klar und eine große Reihe Totengräber warten nur darauf, das Grab zu graben.

Die Notirungs-Kommission hat in ihrer überwiegenden Majorität (beinahe einstimmig) beschlossen, dass zweimal wöchentlich, und zwar am Mittwoch und Sonnabend, nach der Notirung in der Börse eine unverbindliche Aussprache der Buttergroßhändler über die Geschäftslage stattfinden soll. Dies ist meiner Ansicht nach die einzige Möglichkeit, die Notirung aufrecht zu erhalten und in korrekter Weise weiter zu führen. Der einzelne Buttergroßhändler ist in den meisten Fällen gar nicht imstande, die Marktlage mit derjenigen Sicherheit zu beurteilen, die es ihm möglich macht, für die drei nächsten Tage einen solchen festen Preis für seine Verkäufe zu bestimmen, dass er annähernd konform mit dem gesammten Butterhandel geht. Durch eine Aussprache, wie solche seit undenklichen Jahren z. B. in Hamburg an der Börse unter Butterhändlern erfolgt, wird jedem die Möglichkeit gegeben, zu solchen Preisen abzusetzen, wie sie der Marktlage entsprechen. Weil man sich bisher nicht dem Risiko, die Marktlage falsch beurteilt zu haben, aussetzen wollte, so musste man sich ja leider damit zu helfen, dass man nach der Notirung verkauft. Es liegt dies aber nicht im Sinne unserer neuen Einrichtung und entspricht auch nicht den Wünschen der Interessenten. Die neue Notirung setzt vielmehr voraus, dass zu bestimmten festen Preisen verkauft und nach diesem Verkauf die Preisaufzeichnung herbeigeführt wird.

Wenn man sich damit helfen will, gerade 15 oder etwas mehr Tonnen zu einem festen Preis zu verkaufen und das Uebrige nach der kommenden oder gewesenen Notiz, so widerspricht dies direkt dem Geist der Notirung und dies zu verhindern, scheint mir ganz ungeheuer wichtig.

Auf der anderen Seite ist es aber von einem Buttergroßhändler, welcher nicht der Notirungs-Kommission angehört, möglicherweise auch ein einseitiges Geschäft hat, also entweder nur mit berliner Butterkleinhändlern oder mit berliner Bäckern und Konditoren handelt und daher nicht orientirt ist, wie das Geschäft in der Provinz liegt, wie Hamburg und die übrigen deutschen Märkte tendiren, nicht zu verlangen, dass er zu festen Preisen verkauft, wenn er nicht weiß, wie er solche festsetzen soll. Nehmen wir an, er verkauft zu einem unveränderten Preis und die Notirung ergiebt am nächsten Notirungstage einen um 5 Mk. höheren Preis, so hat er einen bedeutenden Schaden; ist eine Veranlassung zur Ermäßigung der Preise vorhanden und er verkauft unverändert, so verliert er seine Kundschaft. Bei der früheren Art der Notirung wurde alles nach Notirung verkauft und konnten derartige Verluste nicht entstehen; selbst wenn zu festen Preisen ausnahmsweise gehandelt wurde, so wurde bei dieser Notirung dadurch, dass die Preisfeststellung früher lediglich eine in Zahlen ausgedrückte Schätzung der jeweiligen Marktlage bedeutete, den anders gearteten Verkäufen Rechnung getragen.

Zur Klärung der Sache bemerke ich noch, dass ich unter Preisunterschieden von 2 bis 4 Mk. noch keine extremen Preise verstehe, sowie ferner dass durch die in Aussicht genommenen Besprechungen nicht dem natürlichen Verlauf des Marktes entgegengewirkt werden, sondern dass der natürliche Verlauf des Marktes dadurch gefördert werden soll. Es erscheint wohl natürlich, dass dies nur dann geschehen kann, wenn der gesammte berliner Butterhandel über die normale Entwicklung des Marktes orientirt ist.

Es dürfte bekannt sein, dass Angebot und Nachfrage die Preise regelt, besonders wenn diese Faktoren richtig zum Ausdruck gelangen. Wo kann dies nur besser geschehen, als an der Börse in seiner Zusammenkunft der ersten Vertreter des berliner Butterhandels? Es ist selbstverständlich, dass sich bei dieser Besprechung auch geschäftliche Beziehungen entwickeln, Ein- und Verkäufe abgeschlossen werden.

In Hamburg kommen die Butterkaufleute täglich an die Börse und besprechen sich über die Marktlage; ich aber habe noch nie gehört, dass man denselben eine kindliche Absicht, dem natürlichen Verlauf des Marktes entgegenzuwirken, unterschiebt. So wie in Hamburg, so werden auch in Bremen, Kopenhagen u. s. w. u. s. w. Börsenversammlungen abgehalten.

Berlin, 27. März 1901. Max Düsing.

Einigungspreise für Butter auf dem berliner Markte. Das in voriger Nummer geschilderte Bestreben, dem gegenwärtigen verhassten Notirungsverfahren die Spitze umzubiegen, soll nun unerwarteter Weise doch Gestalt gewinnen. Wenn es schon nicht gelingt, wie früher, Schätzungspreise festzusetzen, so sollen doch, was auf dasselbe hinauskommt, vom 1. April d. Einigungspreise der Händler für die kommende Notirung vereinbart werden. Die Absicht erläutert des Näheren das nachfolgende Rundschreiben des Vereins berliner Butterhändler:

Verein Berliner Butterkaufleute.
(Bureau: Alexanderstraße 64.)

Berlin, den 22. 3. 1901.

Geehrter Herr Kollege!

Die Verhandlungen mit der Notirungs-Kommission haben das Resultat gezeitigt, dass der Wunsch unseres Vereins, wie solcher in den beiden letzten Mitglieder-Versammlungen sich äußerte, als berechtigt anerkannt wurde, und haben sich die Mitglieder der erwähnten Kommission bereit erklärt,

> an den beiden Notirungstagen Mittwoch und Sonnabend nach der Notirung, welche etwa um 1 Uhr mittags beendet sein wird, zu einer Besprechung der zeitweiligen und der für die nächsten drei Tage zu erwartenden Marktlage und der voraussichtlichen Preisgestaltung von 1 bis 1½ Uhr in den Börsenräumen — erster Börsensal, Eingang von der Wolfgangstraße aus — zur Verfügung zu stehen und mit diesen Versammlungen am 3. April d. zu beginnen.

Bedingung für den Eintritt in die Börsenräume ist die Korporation, und lege ich denjenigen Herren, von denen ich annehme, dass sie dieser Körperschaft nicht angehören, einen Antrag behufs Aufnahme mit dem Ersuchen bei, mir solchen nach vollendeter Unterschrift zur Veranlassung des Weiteren schnellstens zurückzusenden.

Inbezug auf den Kostenpreis einer Eintrittskarte zur Börse schweben Verhandlungen, und werden wir versuchen, einen unentgeltlichen Eintritt zu erlangen.

Die Tage Mittwoch und Sonnabend stellen an die Arbeitskraft der Kommissionsmitglieder größere Anforderungen, und ist es daher notwendig, dass die Herren Interessenten pünktlich ein Uhr zur Versammlung erscheinen.

Der Zweck erwähnter Versammlungen kann selbstredend nur dann voll und ganz erreicht werden, wenn dieselben zahlreich besucht

werden, und habe ich wohl nicht notwendig, Ihnen nahezulegen, dass Sie Ihren eigenen Interessen damit aufs beste dienen.

Die Forderung des berliner Butterhandels, dass jeder Interessent seinen Einfluss auf die hiesigen Großhandelpreise ausüben kann, ist durch die geplanten Besprechungen erfüllt, wenn die Beteiligten nicht — wie so oft beobachtet — durch ihren Mangel an Interesse die Wirkung dieser Einrichtung illusorisch machen.

Mit hochachtungsvollem Gruße

Der Vorsitzende:
Max Düsing.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 30. März 1901. Das Ostergeschäft hat in der Berichtswoche nicht so lebhaft eingesetzt, wie erwartet wurde. Flaue Berichte aus England und daraufhin dringende Angebote aus Hamburg beeinflussten den berliner Markt so stark, dass die Preise sich nur behaupten konnten und anscheinend nicht alle Läger zu Ostern werden geräumt werden können. Der hamburger Markt ist, wie gesagt, stark abgeflaut und musste mit seinen Preisen heruntergehen.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 30. März 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 106 Mk.
Hamburg	bis 103 „

Berlin, 30. März 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das winterliche Wetter, die Nähe des Ultimo und die Arbeiterentlassungen unterbanden leider das Ostergeschäft vollständig. Zwar versuchte man die Preise zu halten, weil für nächste Woche noch stärkerer Bedarf erwartet wird, doch konnte man es nicht hindern, dass Manches zu Lager ging. Außerdem wirkte die Abflauung der englischen Märkte und die Herabsetzung der Preise in Hamburg deprimirend.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 30. März 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 24. März bis 30. März 1901.

				27. März	30. März
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	107—112	107—112
do.	do.	IIa	„ „ „	105—108	105—109
do.	do.	IIIa	„ „ „	102—105	102—105
do.	do.	Abfallende	„ „	— — —	100—101
Landbutter: Ia.	Preußische	. . . . .	„ „	— — —	— — —
				Tendenz: Fest.	Behauptend.

Käse:

Schweizer, Emmenthaler	M. 80—84	Holländer	M. 70—80
„ Bayrischer	„ 63—68	Limburger	„ 33—36
„ Ost- u. Westpr. Ia	„ 68—75	Quadratmagerkäse Ia .	„ 20—24
„ do. IIa	„ 50—60	do. IIa .	„ 12—15

Hamburg, Grimm, den 29. März 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 103—111, II. Klasse 100—102 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Der Butterhandel verlief recht flau in dieser Woche, da sich ganz gegen alle Erwartung kein Festbegehr einstellte. Man ermäßigte seine Forderungen von Tag zu Tag, und konnte trotzdem keine Räumung erzielt werden. Feinste Butter ist mit 103 bis 107 M. verkauft worden und wurde unsere Notirung um 4 M. ermäßigt, um, nachdem der Export nach England aufgehört hat, wieder die inländischen Käufer heranzuziehen. Kopenhagen notirte fest bei unveränderter Notirung.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—98. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—90. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 84—95 u. 75—82. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 80—82. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65. Amerikanische M. 82—86.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 29. März 1901. Butter: I. Klasse 92—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 29. März 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 107—112, IIa M. 102—108, IIIa M. ———, Landbutter M. 85 bis 90.

Marktlage: Geschäft weiter ruhig, Preise unverändert.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 27. März 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1¾ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 1 Drittel zu 107, 3 Drittel zu 106½, 24 Drittel zu 106, 52 Drittel zu 105½, 15 Drittel zu 105, 58 Drittel zu 104½, 62 Drittel zu 104, 38 Drittel zu 103½, 17 Drittel zu 103 M. Zusammen 1. Klasse 270 Drittel zu 104,54 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 11 Drittel zu 101,50 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 27. März 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 64—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 57 bis 59, sekunda M. 48—52, prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Halle, den 28. März 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die in unserem letzten Berichte ausgesprochene Erwartung auf ein gutes Geschäft hat sich leider nicht erfüllt. Am Sonnabend und Montag waren die Abforderungen recht zufriedenstellend. Das ungünstige kalte Winterwetter ließ dann aber das Geschäft ebenfalls unter Null sinken und trug der kommende Quartalswechsel auch gerade nicht zur Belebung bei. Die Preise konnten sich nur dadurch halten, dass allgemein für die nächsten Wochen mit größeren Nachfragen und knappen Eingängen gerechnet wird.

Extrafeine Molkereibutter	112 M.
I „	106—110 „
II „	100—104 „

Magdeburg, 28. März 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 97 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 100 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Ruhig.

Königsberg i. Pr., 28. März 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Trotz der Nähe des Festes gestaltet sich der Abzug der Einlieferung nur schleppend. Besonders vernachlässigt ist abfallende Ware.

Wir bezahlen heute für feinstes Produkt 95—100 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 27. März 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Der Verlauf des Geschäftes war ein ruhiger. — Marseiller Erdnusskuchen sind infolge der Arbeiterausstände in Marseille nur wenig zugeführt. — Etwas mehr Interesse besteht für Baumwollsatmehl auf Abladung in den Sommermonaten. — Kokoskuchen waren mehr gefragt und erhält sich ebenso das Interesse für Lein- und Palmkernkuchen.

Wir notiren heute:

Erdnusskuchen 124—152 M., Kokoskuchen 108—135 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 118—130 M., Sesamkuchen 114—131 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 110—130 M., Palmkernkuchen 105—112 M., Leinkuchen 142—155 M., Amerik. Maisölkuchen 113—120 M. per 1000 kg ab hier.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 27. März 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter	84 M. für den Centner,
Sennbutter .	81 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Käse. Monatskäse, Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustand von den Sennereien zur Ablieferung kommt. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

feinst I Allgäuer Limburger vollfett M.	33
feinst I Allgäuer Limburger . . . „	22
prima Allgäuer Limburger . . . „	19—20
sekunda Allgäuer Limburger . . . „	17—18
Romadour, vollfett . . . . „	36
feinst I Romadour . . . . „	27
Weißlack vollfett (Bierkäse) . . . „	36
Weißlack ¾ fett „ . . . „	32—33

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 27. März 1901. Zum Verkauf standen: 357 Rinder, 2726 Kälber, 1427 Schafe, 9725 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ———; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ———; 4. gering genährte jeden Alters ———. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ———; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ———; 3. gering genährte 48—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ———; 3. mäßig genährte 45—47; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—44. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 70—72; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 60—64; 3. geringe Saugkälber 54—56; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 40—46. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 59—62, 2. ältere Masthammel 49—57, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 45—48, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfd. schwer, 56—57; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 54—55; gering entwickelte 50—53 M., Sauen 51—52 Mark.

Verlauf und Tendenz:

Der Rinderauftrieb wurde bis auf etwa 25 nicht passende Stücke geräumt. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen blieben ungefähr 200 Stück unverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ruhig aber fest und wird voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen — bis — M., junge, fette Kühe ——— M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 53 bis 54 M., Kälber I. Qualität ——— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 31—33 M., für Kühe I. Qual. 28—30 M., für Kälber 43—48 M., für Schweine I. Qual. 56—— M., II. Qual. 54—55 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 30—32 M., für Kühe 30—31 M., für Kälber I. Qual. 40—— M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 44—— M. (Lebendgewicht).

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Lauterbach für weiblich. Personal! Ausbildung von Meierinnen! Näheres durch **Direktor Backhaus,** Lauterbach, Hessen.

Molkereischule zu Brehna (Prov. Sachsen, Bahnstation der Linie Halle-Berlin). Beginn des nächsten Lehrganges 1. Juli 1901. Dauer desselben 6 Monate. Unterricht kostenlos. Wohnung und Verpfleg. monatlich 40 Mark. Nähere Auskunft ertheilt der **Verband d. landw. Genossenschaften** der Prov. Sachsen u. d. angr. Staaten, eing. Verein zu **Halle a. S.**, Karlstraße 16.

Stellen-Angebote.

Ein Mädchen gesetzten Charakters, mit guten Zeugnissen versehen, welches mit Sterilisiren der Milch erfahren ist, findet nach Uebereinkunft sofortige Stellung bei Gutspächter **C. Draudt** in **Büdesheim,** Oberhessen (in der Nähe von Frankfurt a. M.).

Ein junger Mann, welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann zum 15. April oder 1. Mai bei guter, freier Station und etwas Taschengeld eintreten. Näheres bei **R. Krüger,** Dampfmolkerei, **Bartschendorf** bei Dreetz.

Für die Gutsmolkerei in **Wampen** bei Greifswald wird zum 1. April ein **Molkereigehilfe** gesucht. Gehalt 20 Mark pro Monat bei freier Station. **Henning,** Obermeier.

Suche zum 1. April cr. einen tüchtigen **Meier** oder auch **Meierin,** die mit der Zubereitung feiner Tafelbutter, Tilsiter Fett- und Halbfett-Käse vertraut sein müssen. Gehalt nach Uebereinkunft. **Kopp,** Domaine **Schwägerau** per Wiepeninken, Ostpr.

Kräftige Lehrmeierin sucht **Molkerei-Genossenschaft Allenstein.**

Gesucht zum 1. oder 15. April cr. ein **junger Meierist,** der Buttern kann und das Käsen erlernen will. **F. Bruhn,** Neuenrade pr. Bokhorst i. H.

Lernmeierin gesucht zum 1. Mai wegen Vergrößerung der Meierei. Gründliche Ausbildung und gutes Gehalt. **A. Jeß,** Haushalter, **Grünthal** bei Karby.

Kaufmann, erste Kraft.

Von einer bedeutend. Fabrik landw. Maschinen u. Centrifugen wird ein

Kaufmann gesucht,

welcher m. der Molkereibranche bewandert sein muss und praktische Kenntnisse hat und auch schon mit Erfolg gereist ist. Offerten unter D. 6947 b an Haasenstein & Vogler A.-G., Frankfurt a. M.

Stellen-Gesuche.

Suche für meinen militärfreien, sehr tüchtigen **Gehilfen,** den ich aufs Beste empfehlen kann, per sofort Stellung. Gefl. Angebote an Molkerei-Verwalter **Samatin, Kgl. Neudorf,** W.-Pr., erb.

Für einen früheren Landwirth in den besten Jahren, mit dem Molkereifach vertraut, im Umgang mit Landleuten nach allen Seiten hin erfahren, von angenehmem Aeußeren, tadellosem Charakter u. sicherem Auftreten, suche ich möglichst bald Stellung als Vertreter einer Molkereimaschinenfabrik oder eines größeren Molkereibedarfsartikel-Geschäfts. Offerten bitte ich an mich zu richten. **Dr. R. Krüger, Ahlem** bei Hannover.

Tüchtiger, strebsamer und ehrlicher **Molkereifachmann,** praktisch und theoretisch gebildet, von Hause aus Schlosser, der jeden Betrieb rentbl. macht, sucht zu sofort oder später möglichst selbständige Stellung auf Genossenschafts-, Guts- oder städtischer Molkerei. Beste Referenzen zur Seite. Gefl. Offerten werden unter **C. D.** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Ein junger, verheiratheter **Meier,** gelernter Maschinenschlosser, mit allen Facharbeiten sowie Reparaturen vertraut, sucht passende Stellung. Gefl. Angebote erbittet **A. Wilke, Berlin N.,** Soldinerstr. 40 III.

Suche Stellung als **Milchverkäufer.** Offert. postlagernd **A. M. Myslowitz,** O.-Schl.

Junger, fleißiger **Gehilfe,** vertraut mit Dampf- und Handbetrieb, sowie mit Quargkäserei, sucht zum 1. April Stellung. Berlin und Umgegend bevorzugt. Gefl. Offerten erbittet **Otto Bitter, Kalkberge Rüdersdorf** bei Berlin.

Wegen Auflösung der Genossenschaft suche für eine gut zu empfehlende junge **Meierin** zum 1. Mai d. J. anderweitig Stellung. **Lübecker Genossenschafts-Meierei** (e. G. m. u. H.). **C. Friedrichsen,** Inspektor.

Ein in der Molkereischule **Kleinhof-Tapiau** ausgebildeter **junger Mann** sucht zur weiteren Ausbildung Stellung als Gehilfe. Gehalt nach Uebereinkunft. Gefl. Offerten erbittet **Fr. Szielasko, Tapiau,** Ostpr.

Tüchtige Meierin sucht zum 15. März oder später Stellung. Gefl. Angebote erbittet **Franziska Czychy, Kl.-Montau,** Kr. Marienburg.

Vermischte Anzeigen.

Zu kaufen gesucht:

Kröhnke-Filter

für ca. 1000 Ltr. per Stunde. Offert. unter **M. Z. 1** an d. Exp. d. Bl. erb.

Eine Spindelpresse,

sogen. Quargpresse, für 70 Mark zu **verkaufen.** (Neuwerth 300 Mark.) **C. Zienow, Strausberg i. M.**

Molkerei

mit Fuhrwerk, 12 Kühe, unter besonders günstigen Bedingungen **zu verkaufen.** Näheres bei **Bohnstedt, Berlin,** Markgrafendamm 16. 3 bis 5, auch schriftlich. Auch übernehme ich den gewissenhaften Verkauf von Molkereien, Fabriken, Grundstücken u. s. w.

Echt. Pergamentpapier

Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Adolph F. Meyer, Hamburg, Roboisenhof. Agentur und Kommission in **Käse** aller Art. Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig. Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Brennerei-Trockentreber

empfiehlt **F. Wulf, Werl i. W.,** Getreide-Brennerei.

Habe noch wöchentlich ca. 400 Pfund feinste, ungesalzene

Tafel-Butter

abzugeben. Offerten an **M. Kast, Thalkirchdorf.**

Feinste Butter

kauft zu **höchstem Tagespreise** gegen sofortige Kasse **M. Lehnhardt, Magdeburg.**

Wir suchen beständige Lieferanten für feine Butter und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.

Gebrüder Groh, Hoflieferanten, **Berlin O.,** Blumenstraße 70. **12 eigene Detail-Geschäfte.**

Gebrüder Manns,

Hoflieferanten, Butter-Grosshandlung. **Berlin SO.,** Gneisenaustrasse 43. sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse. Jahresabschluss erwünscht. **18 eigene Detailgeschäfte.**

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst **W. Stange & Co., Stettin,** Faßfabrik.

Welche Molkerei liefert mir wöchentlich 5 Ctr. Butter gegen prompte Zahlung bei Jahresabschluß? Gustav Colas, Stettin.

Amt Dolgenbrodt bei Friedersdorf i. Mark hat einen größeren Posten gute, gesunde

Runkelrüben

per Wasserfracht nach Berlin ☞ abzugeben. ☜

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22. Butter-Grosshandlung.

Preisgekrönte KANNE

Grosse bronzene Denkmünze der deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft für neue Geräthe ertheilt 1899 für Versandkanne mit luftdichtem Metallverschluss.

Internationale Metallwerke: Josef Fliegel Mallmitz. Fabrikation von Molkereigeräthen sämtlicher Systeme.

Achtung! Luftdicht ohne Gummi! Bacterienfrei.

Otto Reichelt,

Buttergrosshandlung. **BERLIN N., Neue Königstr. 37,** sucht regelmässige Lieferanten für ☞ **feine und feinste Butter.** ☜ Jahresbedarf 5—6 Millionen Pfd. Abrechnung und Kasse wöchentlich.

Col. Grunewald

Trabenerstr. 87. — **Passend für Molkereien!** **2800 □-m** mit den darauf stehenden Gebäuden, bestehend aus: 2 Stuben, Küche, Speisekammer, Stallung für 6 bis 8 Pferde, Remisen, Vorrathskammer, Heuboden per 1. April oder später ☞ **billig zu vermiethen.** ☜ Näheres durch **J. Hoheisel,** Berlin, Gr. Frankfurterstr. 145. Vorm. 9—11.

Deutsches Caseïn,

pulverisirt, beste Qualität, in bedeutenden Posten gesucht.

Offerten und Muster unter **D. C. No. 2** an die Exp. d. Ztg. erbeten.

Hehle & Burkhart,

Butter en gros

Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Feierabend.

Die Trennung vermindert die mittelmäßigen und verstärkt die großen Leidenschaften, wie der Wind die Kerzen zum Erlöschen und das Feuer zum Entflammen bringt. La Rochefoucauld.

Die letzte Fuhre.

Berliner Skizze von Max Wundtke.

Nachdruck verboten.

„Holla! Du! Liedke!"

Der Angerufene hörte nicht. Er saß auf dem Bock seiner Droschke, den Kutscherkragen bis an die Krempe des schwarzlackirten Hutes emporgeschlagen, und schaute in das trübe, nasskalte Wetter des Oktoberabends hinaus. Eine jener untersetzten, wetterharten Gestalten, wie man sie zumeist unter den Berliner Droschkenführern findet, trat an den Sinnenden heran und gab ihm mit der Hand einen leichten, freundschaftlich gemeinten Stoß.

„Mensch, Du machst wieder ein misepetriges Gesichte, det man davonloofen könnte. Komm uff eenen Oogenblick mit runter; een Nordlicht mit Morgenröte is bei so'n Hundewetter nicht zu verachten. Komm, Lüdke," fügte er nach einer Pause hinzu, um den Angeredeten, der keine Bewegung machte, stärker zu beschwören: „komm, ick schmeiße 'n par."

„Lass man, Ernst," wehrte der Trübselige ab. „Ick habe jetzt keenen Schneid druff; 's jut jemeent, ick weeß ja . . . aber lass man."

„Ach so 'ne Dummheeten! Ick weeß woll, wat Dir wieder in'n Kopp sitzt. Wer wird sich denn immer so 'ne traurige Jedanken machen! Det Leben is so schon traurig jenug und so'n Droschkenkutscher hat's erst recht nich leicht. Mensch, ärjre Dir nich; sei verjniecht und komm mit runter. Mit't Jrillenfangen wird's ooch nich besser. Nich wahr, det is wieder Deine Jrete, det Mädel? Na, die is vielleicht fideler als Du. 's wird ihr schon jut jehen; wat willste mehr? Einsperren kann man seine Kinder nu eenmal nich. 's muss jedes sehn, wie't fertig wird. Und Du hast Dir doch gewiss nischt vorzuwerfen."

„Nee, Ernst, ick denke — janz gewiss nich."

„Na also; denn sei keen Frosch und komm!"

Die letzte Mahnung war in einem unwillig-ungeduldigen Tone gehalten, dass der alte Liedke, unverständlich vor sich hinmurmelnd, das Schutzleder zurückschlug und schwerfällig auf das matschige Straßenpflaster herunterstieg. Dann verschwanden beide in dem Kellerlokal, aus welchem heller Lichtschein und ein Geruch emporstieg, in dem sich Tabak-, Bier- und Schnapsdunst mit dem Duft frischen Schweinebratens mischte.

Der, den Liedke Ernst genannt hatte, redete noch eine Weile in seiner derben, tröstenden Weise auf den Alten ein. Kaum waren sie an den Ladentisch getreten, als ein anderer Droschkenkutscher an dem Eingang erschien und hinunterrief:

„Liedke! Du! Eene Fuhre!"

Liedke griff nach dem kleinen Glase, stürzte den Inhalt hinab und polterte in seinen schweren, gefütterten Stiefeln mit einem kurzen Gruß die Treppe hinauf.

Eben wurde der Schlag seiner Droschke von innen mit lautem Knall geschlossen.

„Nach der Kantstraße," tönte es heraus.

„Na, denn man los, Olle," rief er seinem Pferde zu und zog die wollene Decke vom Rücken des Tieres zu sich herüber. Gleichsam tröstend bemerkte er dann: „'t is een verfluchtet Ende, Bräunchen, aber 't hilft nich. Nachher machen wir Feierabend."

Die „Olle" spitzte die Ohren, Liedke schnalzte mit der Zunge und klappernd setzte sich das Gefährt in Bewegung.

Fast automatisch leitete er seinen trottenden Gaul durch das Straßengewirr am Landsberger Tor. Wohl mehr als eine Meile war die Kantstraße von hier entfernt; das ist eine lange Strecke, und man kann viel denken dabei, und es ist, als wüssten seine Gedanken, dass sie jetzt freies Feld haben. Sie kommen und schwirren durch seinen Kopf und quälen ihn und lassen ihn nicht los. Sie sind beharrlicher als matte Fliegen im Herbst, deren man sich nicht erwehren kann. Wenn er nur nicht immer an die Gretel denken müsste, an seine Tochter! An alles andere! Nur nicht daran, nicht daran! Aber die Gedanken richten sich nicht nach seinem Schmerz; es kümmert sie nicht, ob sie ihm wehe tun. Es nützt nichts, darüber nachzudenken, warum sie gerade heute kommen, die Quälgeister. Vielleicht, weil es damals ein ebenso trübes Matschwetter war, als er so durch die Straßen fuhr, den Kopf voll quälender Gedanken. Denn seine Gretel hatte ihm wieder einmal den Kopf heiß gemacht mit ihrer Sehnsucht zum Theater. Seit einigen Wochen hatte sie sich's in den Kopf gesetzt, sie müsse zur Bühne gehen; sie habe das Zeug dazu und wolle wuchern mit dem Pfunde, das der Himmel ihr gegeben. Sie träumte von einer großen, glänzenden Zukunft — natürlich! Das von seinem Mädel, seinem kleinen, guten, drolligen Gretel, das er so abgöttisch liebte, das auf sein Knie zu nehmen und mit seinen großen, plumpen Händen zu streicheln und zu tätscheln jede Mußestunde ausfüllte, die sein harter Beruf ihm ließ! O, sie war ihm teuer, um so teurer, als sie ihn sogar seine Frau gekostet hatte, an die er mit der stillen, ernsten Neigung eines Mannes hing, den der Kampf um Leben still und ernst gemacht hat. Alles andere, aber zum Theater?! Lieber tot! Er gehörte noch zu den Leuten von ehegestern, denen ein Theatermensch nicht viel höher stand als ein Scharfrichter. Seine Gretel, seine Einzige, seinen Abgott sollte er diesem Moloch überantworten? Niemals! Das hatte er auch zu ihr gesagt, und sie wusste, dass der Alte eher brechen als biegen würde. Gretel aber hatte etwas von dem Eigensinn des Vaters geerbt, und als er den Abend fröstelnd und missmutig nach Hause kam, fand er das Nest leer. Gretel war in die Welt gegangen, um ihre Flügel zu erproben, wie sie ihm in einem zurückgelassenen Briefe schrieb. Sie könne ihre Sehnsucht nicht unterdrücken; sie wisse, dass sie zu Hohem bestimmt sei. Er solle keinen Versuch machen, sie zurückzuholen; sie würde nicht eher heimkehren, als bis sie etwas geworden sei in der Welt. Dann aber würde sie kommen, ihn in ihre Arme schließen und um Vergebung bitten.

„Ja, Vater," waren ihre letzten Worte, „ich werde Dich nie vergessen und werde Dich immer lieben. Eines Tages werde ich wiederkommen und dann wirst Du nicht mehr Droschkenkutscher spielen."

In bitterer Wehmut zuckte es um seine Lippen. Da stand er nun, einsam, im Stich gelassen von dem Mädel, das er über alles liebte. Wenn sie plötzlich gestorben wäre, — er hätte sich in das Unabänderliche gefügt . . . Gretel war ja in Gottes Hand! So aber . . . für ihn stand es fest, niemand anders als der Böse hielt sie in ihren Krallen. Das tut weh! Und nichts dazu tun können! Er hatte auch keinen Versuch gemacht. Wozu auch? Sie wäre ja doch nicht wiedergekommen. Er musste sie laufen lassen. Vielleicht trieb die Not sie wieder zurück. Dafür arbeitete er weiter, dafür sparte er, damit er ihr etwas zu bieten hatte, wenn sie zurückkam, matt und abgehetzt. Aber er hatte keine Hoffnung darauf; er kannte sein Mädel.

Das war nun drei Jahre her, eine lange trostlose Zeit! Jeden Abend, wenn er in seine einsame Wohnung zurückkehrte, hoffte er leise, sie zu finden. Wie oft schon hatte er sich wegen dieser „dummen Gedanken" ausgescholten, aber es half doch nichts. Er wurde nicht müde zu hoffen und . . . sich auszuschelten. Immer wieder leuchtete er mit der Lampe in jeden Winkel, in jeden Versteck. Vielleicht, dass ihm der Kobold lachend und jauchzend entgegensprang, wie einst . . . Ja, wie einst . . .

Der alte Liedke fuhr sich mit der groben, blauroten Hand über das Gesicht. Holla, da wäre er ja bald über die Bordschwelle des Wrangelbrunnens gefahren! Was für Augen der Schutzmann bereits machte über dieses Statsverbrechen! Aber das ist dieses Hundewetter. Man kann sich ja kaum des Regens und der wässerigen Schneeflocken erwehren, die der schneidende Wind einem ins Gesicht treibt. Dabei kommt ihm doch etwas Warmes zwischen die Finger, das sich durchaus nicht nach Schnee und Regen anfühlt.

„Holla! Hü!"

Plötzlich tönte ein gedämpfter Knall durch die feuchte Nachtluft, so dass er sich umwandte und die sonst so phlegmatische „Olle" einen nervösen Seitensprung machte.

Was war denn das? Ein jäher Schreck durchzuckte ihn. Passanten kamen vom Bürgersteig herübergestürzt und machten mit den Armen seltsame Bewegungen gegen ihn.

Er hielt.

Jetzt hörte er, wie die Scherben der einen Fensterscheibe an seiner Droschke klirrend auf das Pflaster fielen. Im Nu war er abgestiegen. Leute hatten bereits den Wagenschlag geöffnet. Liedke schob sie zurück und riss den Schlag vollends auf. Wie leblos fiel ihm der Oberkörper einer Dame entgegen. Sie wäre auf den Fahrdamm gefallen, wenn er nicht rechtzeitig zugegriffen hätte. Zugleich schlug etwas Schweres mit metallenem Klang auf die Steine.

Es war ein Terzerol.

„Erschossen! Sie hat sich erschossen! Sie ist tot!" schrien die Leute durcheinander.

Liedke hörte, wie sie leise röchelte.

„Vorwärts, zur Sanitätswache!" drängte ein Schutzmann, der eben hinzugetreten war.

Beim Aufrichten fiel der Verwundeten der Hut mit dem Schleier vom Kopfe. Das Haar hatte sich gelöst und ringelte sich in goldgelben Strähnen über die Hände des Kutschers. Da flackerte das Laternenlicht über das wachsbleiche Antlitz des jungen, schönen Weibes. Zu gleicher Zeit öffneten sich die Lider und die Augen starrten eine Sekunde schreckensvoll auf das verwitterte Gesicht des alternden Mannes. Ein tiefes Aufstöhnen aus Männerbrust, ein gurgelndes Röcheln und dazu ein kreischender, gellender Schrei . . . es war wie aus einem Munde.

„Gretel, meine Gretel! Du . . .?!"

„Vater!"

Eine verzweifelnde, tottraurige Bitte lag in dem ersterbenden Ton.

Er hielt sie in seinem linken Arm und tastete mit der freien Hand an ihrem Körper umher, unwissend, was er tat, instinktiv die blutende Wunde suchend. Dabei rannen seine Tränen über den dichten, grauen Schnauzbart, und seine Stimme erstickte zuweilen im Schluchzen, als er stammelnd sagte:

„Warum — hast Du — mir — das — getan — Gretel?"

„Vergieb mir, Vater!" Leise wie ein Hauch kam es aus den Lippen, die sich kaum bewegten. „Es ist — alles — vorüber. Nein, tu — ihm — nichts! — Versprich mir — Vater! Ich hab' — ihn — doch so sehr — geliebt . . ."

Dann ging ein Ruck durch ihre Gestalt; ihre Finger krampften sich um seinen Arm, als wäre sie im Versinken und sie müsste sich festhalten an ihm, den sie so tötlich getroffen hatte; bleischwer, regungslos fiel sie gegen seine Brust.

„Sie ist tot!" sagte der Schutzmann.

„Sie ist tot!" wiederholte Liedke mechanisch. Dann, als ginge ihm ein Licht auf und als begriffe er jetzt erst den Sinn ihrer letzten Worte, ballte er grimmig die Fäuste.

„O dieser Lump! Dieser Lump! Nun wird es mir klar, was Dich so weit gebracht hat! Jämmerlicher Kerl, elender! Oh . . ."

„Ihre Tochter, nicht wahr?" fragte der Schutzmann so weich, wie seine schnauzende Stimme es zuließ.

„Meine Tochter, ja! Meine Gretel!"

Er lachte kurz auf.

„Das ist sehr traurig. Schnell zur Sanitätswache, Herr!"

„Sie ist ja tot! Was soll's?"

„Aber es muss doch was geschehen."

„Ja, Sie haben recht!"

Und er schloss den Schlag, und der Schutzmann setzte sich neben ihn. Dann ging's davon.

Eine Weile herrschte dumpfes Schweigen. Dann lachte er plötzlich bitter auf.

„Gott soll mich strafen! Sie hat recht gehabt, das Mädel: Ich komme wieder, und dann wirst Du nicht mehr Droschkenkutscher spielen! Sie hat recht gehabt. Ich denke, 't wird meine letzte Fuhre jewesen sin. Nu braucht sie ja nischt mehr als een anständiges Begräbnis, und ick habe zu leben . . . Die letzte Fuhre!" setzte er nach einer Pause schluchzend hinzu. „Du lieber Gott, wer hätte das denken können!"

Das Wunder des Paters Granderath. Unter diesem Titel erzählt ein alter Düsseldorfer in den Düsseldorfer „Neuesten Nachrichten": Im Jahre 1835 lebten nur noch zwei Jesuitenpatres vom früheren Jesuitenkloster, der P. Mich. Granderath und P. Philipp Schulten. Ihre Wohnung befand sich im heutigen Regierungsgebäude, neben der Sakristei. Die Haushaltung führte für Beide zusammen die alte Kathring. Pater Granderath wurde am meisten von alten Leuten überlaufen. Er war so gutmütig, dass er kein Geld behalten konnte, sondern alles verschenkte. Eines Morgens spazierte er, im Brevier lesend, um den großen Baum herum, der noch heute den Kanzleihof ziert. Er war so vertieft, dass er nicht bemerkte, wie eine arme Frau ihm nachging, um von ihm bemerkt zu werden. Endlich, als sie ihn schon einigemale am Talar gezupft hatte, bemerkte er sie und fragte, was sie wünsche. Die Frau seufzte. — „Ach, Herr Pater! et is bald Meddag on ich han nix zu koche, sit doch so good on geft mech jet." — „Leef Frau," sagte der Pater, „ich han selfs nix." — „Och, sit doch so good on geft mich jet." — Der Pater wiederholte: „Leef Frau, ich han jo nix, sonst krögt ehr jet." „No, dann föllt doch emol en de Täsch, vielleicht hat ehr doch jet." — „De Gefallen will ich e donn, övver ich weeß, dat ich nix han." — Der hochwürdige Herr greift in die Tasche, bleibt nachdenklich stehen und weiß nicht, was er sagen soll, denn — o Wunder! — in seiner Tasche befand sich ein Zehngroschenstück. — „No denn sollt ehr et hann," sagte der Pater, „övver ich weeß selfs nit, woher ich dat hann." — Darauf las er die Messe in der Jesuitenkirche. Des Mittags saßen der Pater Granderath, Pater Schulten und die alte Kathring beim Essen zusammen. Da fiel dem Pater Granderath der Vorfall vom Morgen ein und er erzählte ihn. Da wurde es aber dem Pater Schulten doch warm und er antwortete entrüstet: „Dat dank dech der Henker; Du häß' dese Morge min Box (Hose) angetrocke, do wore Zehngrosche drenn, jetzt weeß ich och, wo dat geblewe sind." — Der Verfasser bemerkt zu dieser Geschichte noch: „Die Verwechslung war sehr leicht möglich, da zu dieser Zeit noch viele Geistliche Kniehosen mit Schnallen trugen. Auch waren die beiden genannten Herren von ziemlich gleicher Größe und Stärke. Bei der Aermlichkeit ihrer Einrichtung wurden die Kleider auf einen Stuhl gelegt.

Gewissenhaft. Arzt: „Ein Glas Bier am Tage will ich Ihnen erlauben." — Patient: „Und wie viel darf ich abends trinken?"

Soldatenliebe. Unteroffizier (zu seiner Liebsten, einer Köchin): „Du setzt mir jetzt so oft kalte Speisen vor, Pauline. Wenn das noch lange dauert, dann bist Du die längste Zeit meine Heißgeliebte gewesen!"

Die boshafte Kollegin. Aeltliche Lehrerin (in der deutschen Grammatik examinirend): „Was ist zum Beispiel das für eine ‚Zeit', wenn ich sage: ich bin hübsch?" — Schülerin (der die Hilfslehrerin „vorsagt"): „Die längst vergangene Zeit!"

Dürkopp' Milch-Centrifuge

D. R. Patent: 116005.

D. R. Gebr.M.: 145930.

4000 Arbeiter!

Neue Patenttrommel, ohne Einsätze!

Schärfste Entrahmung; leicht u. bequem zu reinigen; unerreicht leichter, geräuschloser Gang (Kugellager) weshalb Bedienung von Schulkindern erfolgen kann; äusserst geringe Abnutzung; hochfeine, solide Ausführung; Rosten unmöglich; zahlreiche Anerkennungsschreiben! Man verlange Prospecte! Vertreter gesucht!

Bielefelder Maschinen-Fabrik vorm. **Dürkopp & Co., Bielefeld.**

Rotirende Milchpumpen

mit löslichem Seitentheil
bequem, schnell und gründlich zu reinigen,
sauberste Durchleitung der Milch.

Dierks & Möllmann,
Osnabrück.

Verfahren,

um Kuhmilch leichter verdaulich zu machen,
von Privatdocent **Dr. Frhr. von Dungern.**

Licenzen
für dieses Verfahren ertheilen

Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning,
Höchst a. Main.

Silberne Medaille. **Pariser Weltausstellung 1900:** Silberne Medaille.

W. Schmidt, Bretten (Baden).

Erste und grösste Spezialfabrik für die bewährten

Original-Schmidt'schen **Milchkühlapparate**

Rahmkühler und **Vorwärmer.**

Neu! **Kühler** für direkte **Salzwasserkühlung.**

Achte Ia Allgäuer & Schweizer „Käsetücher“ abgepasst und am Stück für Emmenthaler, Tilsiter, Camembert etc. Käsefabrikation empfiehlt billigst

OTTO FLESCHHUT Molkereimagazin
IMMENSTADT i. bayr. Allgäu
Preislisten gratis & Franco.

Buttertonnen

1/1 Centner Inhalt	. . .	à M. 1,10
80 Pfund „	. . .	à M. 1,00
50 „ „	. . .	à M. 0,80

von bestem, trockenem, rotbuchenem Cylinderholz offeriert

Groß-Tychower Faßfabrik
Hermann & Gabriel,
Groß-Tychow, Pommern.

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.

Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe

aus bestem Stahlblech angefertigt und **dreimal im Vollbade** verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere Transportkannen aller Art.**

Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums, in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Höchste Auszeichnungen! **Neuer Motor „Benz“** Gegründet 1882.

für **Gas, Benzin** und **Benzol** von 1/3 Pferdekräften an.

Generator-Gasmotor „Benz“
von 4 Pferdekräften an.

Betriebskosten per Pferdekraft und Stunde 3 Pfg.,
bei grösseren Anlagen bedeutend billiger.
Bereits 5400 Motoren mit 27 000 Pferdekräften abgeliefert.
Im eigensten Interesse verlange man Prospekte.

Benz & Cie., Rheinische Gasmotoren-Fabrik A.-G.,
Mannheim (Baden).

Gasmotoren-Fabrik Deutz, Köln-Deutz.

OTTO Schutz-Marke

Otto's neuer Motor

für alle Gasarten, Benzin, Petroleum und Spiritus
in Grössen von 1/2—1200 Pferdestärken und darüber.
58 000 Motoren mit 290 000 Pferdestärken in Betrieb.
238 Medaillen und Diplome, worunter 18 Staatsmedaillen.
Prospekte und Kostenanschläge kostenfrei.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämmtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Mit den
Milchwirtschaftlichen Forschungen,
bearbeitet von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kolliwitz in Berlin, Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.
Verantwortlicher Herausgeber:
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 14. | Berlin, 6. April 1901. | 11. Jahrg.

Inhalt:

Zur berliner Butternotirung vom 23. Februar.

Nachdem der Vorsitzende des Butter-Notirungs-Ausschusses Herr Karl Schultze in Sachen der Herren Paul Gause und W. Buhlmann seine Vermittelung zur Aufklärung angeboten und mir erklärt hat,

> dass die Herren Gause und Buhlmann stets für eine richtige Durchführung der neuen Butter-Notirung eingetreten sind, und
>
> nachdem mir von den Herren Gause und Buhlmann die Erklärung zugegangen, dass die von ihnen in den betreffenden Sitzungen des Notirungs-Ausschusses getanen Aeußerungen, welche zu meinem Hinweis in Nr. 9 d. Bl. Veranlassung gaben, nicht in dem Sinn gemeint waren, als ob damit die Notirung irgendwie wahrheitswidrig beeinflusst, oder der dem Ausschuss angehörige Vertreter des Molkereiverbands Kleeblatt und des Westpreußischen Butterverkaufsverbands irgendwie bedrängt werden sollte,

begrüße ich die mir abgegebene Versicherung freudig, genehmige und veröffentliche sie, indem ich der Hoffnung auf ein gedeihliches ferneres Zusammenwirken aller an der Butter-Notirung Beteiligten Ausdruck gebe.

Berlin, den 2. April 1901. B. Martiny.

Ausbildung des Melk- und Wärterpersonals.

Vortrag, gehalten in der General-Versammlung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins am 12. Februar 1901.

Von Oekonomierat Bohsen-Hamburg.

Wenn es auch in erster Linie die Aufgabe unseres Vereins hat sein müssen, auf die Ausbildung des Molkereipersonals sein Augenmerk zu richten durch die Erstrebung und Errichtung von Molkereischulen, Anstellung von Instruktoren u. s. w. oder durch Vorschläge für eine Reform einer einheitlichen Gestaltung des Lehrlingswesens, so wird es doch auch berechtigt sein und über die dem Verein obliegenden Aufgaben nicht hinausgehen, wenn wir die Frage einer Behandlung unterziehen, ob und welche Wege einzuschlagen sind, um ein besser geschultes Personal für die Wartung, Pflege und Behandlung der Viehstände, der Rinder und der Schweine, heranzubilden. Mit den Bestrebungen zur qualitativen und quantitativen Hebung der Rindvieh- und neuerdings auch der Schweinezucht durch mancherlei wertvolle Anregungen vonseiten des Stats und der Vereine, haben etwaige Bemühungen zur Erlangung eines besseren Wärterpersonals nicht Schritt gehalten. Ja, man kann vielleicht mit Recht sagen, auf diesem Gebiete ist herzlich wenig getan; man hat es jedem einzelnen Viehbesitzer überlassen, sich zurecht zu finden, ohne dass von den Stätten, von denen sonst Anregung auf allen Gebieten auszugehen pflegte, in diesem Falle solches geschehen wäre.

Seit dem Eingehen der sogenannten isolirten Landwirtschaftl. Akademien im Anschluss an eine Gutswirtschaft, ferner der früheren Ackerbauschulen u. s. w. — mit der Anlehnung der ersteren an die Universitäten und mit dem Ersatz der letzteren durch die in die Städte verlegten Landwirtschaftsschulen ist zweifellos eine Lücke entstanden, deren Ausfüllung in anderer Form geboten erscheinen muss. Dass diese modernen landwirtschaftlichen Bildungs-Institute, welche die letzte Hälfte des vorigen Jahrhunderts gezeitigt hat, sich die theoretische Belehrung über Zucht, Haltung und Ernährung der Tiere angelegen sein lassen heute, ungleich mehr als vor Jahren, ist zweifellos unendlich anerkennenswert; sie würde aber ungleich fruchtbringender noch sein, wenn mit derselben die praktische Ausbildung des Landwirts selbst, als auch die des Hilfspersonals gleichen Schritt hielte.

Die Rindviehzucht ist nicht mehr das notwendige Uebel im landwirtschaftlichen Betriebe, sondern in den weitaus meisten Gegenden wohl mit der wichtigste Zweig, dem die sorgfältigste Pflege gebührt. Von diesem Gesichtspunkte geleitet, genügt für den Viehstall nicht der geringwertigste Arbeiter, sondern der gewissenhafteste, mit Fachkunde versehene Mann muss für solche Posten gerade gut genug sein und entsprechend besoldet werden, je nach dem Umfang und der Eigenart der Wirtschaft. Die Stellungen der Viehwärter müssen gewissermaßen als die bevorzugten gelten, dann werden sich mit der Zeit auch die geeigneten Leute finden, und es wird dem Leiter der Wirtschaft gelingen, sie fest zu halten.

Das Verhältnis mit dem „Schäfer“, wie es in vielen Wirtschaften des mittleren Deutschlands vor Jahrzehnten bestand, hin und wieder auch wohl bis auf den heutigen Tag sich erhalten hat, sollte man versuchen auf die übrigen Viehgattungen zu übertragen. Die Klagen gerade über den in Rede stehenden Missstand, dass es nicht möglich, oder doch unendlich schwierig sei, brauchbare Leute in den Stall zu bekommen, haben ja eine recht weite Verbreitung — vielfach gewiss mit Recht — gefunden. Man hat sich zu helfen gesucht dadurch, dass man in vielen Fällen Personen von auswärts heranzuziehen suchte und diesen die Arbeiten im Viehstalle übertrug; namentlich geschah solches aus der Schweiz. An der Hand dieser sog. Schweizer hat sich gewissermaßen ein System herausgebildet, welches im mittleren Deutschland vorzugsweise manche Freunde gefunden hat, weil es vielfach über die nächstliegenden Schwierigkeiten

hinweghalf, unter denen die Wirtschaften zu leiden hatten. Aber, meine Herren, ebensowenig wie eine Reform der deutschen Milchwirtschaft vor 20 und 30 Jahren als durchführbar erkannt werden konnte, gestützt auf die damals überall vorhandenen schweizer Milchpächter und Käser, ebensowenig können dauernd die Schweizer in ihrer modernen Form als Viehwärter den deutschen Landwirt befriedigen, wenigstens dort nicht, wo es sich um einen wirklich rationellen Betrieb der Viehzucht, namentlich auch um wirkliche Züchtung handelt. Die Aufgaben, die neuerdings unserer inländischen Viehwirtschaft gestellt sind, sind so mannigfacher und schwieriger Art, dass sie ohne eine vervollkommnete betriebstechnische Ausbildung des Landwirts selbst und ohne ein wohlgeschultes Hilfspersonal sich immer nur ungenügend werden lösen lassen. Und, meine Herren, in gleicher Weise, wie auf dem Gebiete der Milchwirtschaft seit 25 Jahren das Streben dahin geht, geeignete Lehrstätten zu schaffen, in denen der Landwirt selbst, gleichwie der Specialist seine Ausbildung findet, in ähnlicher Form wird auch die Viehwirtschaft als solche und ihr ganzer Betrieb besonderer Pflegstätten erheischen. Gelingt es dann, geeignete Wege für diesen Zweck gangbar zu machen, so wird der Erfolg gleich gut werden, wie auf dem Gebiete der Milchwirtschaft, auf dem der Schweizer verschwunden ist und Ersatz gefunden hat durch einheimische Fachmänner, die mit einem größeren Maß von Intelligenz ausgerüstet, praktisch, wissenschaftlich besser geschult, jene nicht mehr neben sich aufkommen lassen. Es war ein niedrigerer Stand der Milchwirtschaft, dem damals der gewöhnliche Schweizer Befriedigung bot, — ein Vorwärtskommen mit ihm und durch ihn war aber nicht möglich; so wenigstens waren die Verhältnisse im allgemeinen, vereinzelte rühmliche Ausnahmen werden dadurch nicht berührt.

Mit Absicht betone ich diese auf milchwirtschaftlichem Gebiete gemachte Erfahrung etwas schärfer, um gestützt auf dieselbe meine persönliche Ansicht dahin auszusprechen, dass wir mit dem Schweizer in seiner modernen Gestalt — trotz seiner viel gerühmten Arbeitskraft — auch nicht weiter kommen auf dem Gesammtgebiete der Viehwirtschaft. — Die technische Fertigkeit muss bei unseren Leuten im eigenen Lande mehr geweckt und ausgebildet werden. Der Landwirt, der seiner Viehwirtschaft die derselben gebührende Stellung im landwirtschaftlichen Betriebe anweisen will, muss das auch bekunden dadurch, dass er die Stelle des Viehwärters auf seinem Hofe gewissermaßen zu einer bevorzugten, zu einer begehrenswerten sich herauswachsen lässt, die zu erlangen das Streben solcher Arbeiter wachrufen muss, die etwas weiter denken und eine natürliche Veranlagung für diesen Zweig empfinden und Liebe zum Vieh haben. Ich glaube nicht mit Unrecht es aussprechen zu dürfen, dass in der Befolgung solcher Grundsätze ein Haupthebel liegt, nach und nach zu einem Personal zu gelangen, welches dauernd befriedigt, den Keim zu einer weiteren Entwicklung in sich birgt und mit dem der Landwirt den Betrieb der Viehwirtschaft zu einem solchen sich ausgestalten kann, dass er selber mit Lust und Liebe denselben pflegen und seine Freude an ihm haben wird.

Im allgemeinen kann doch wohl gesagt werden, dass kaum ein anderer Zweig innerhalb der Gesammtwirtschaft einen größeren Reiz für den Landwirt haben kann, als eine sorgsam betriebene Viehzucht. Die damit verknüpften Unbequemlichkeiten müssen tunlichst bekämpft werden. Das aber geschieht mit am zuverlässigsten durch die Heranbildung eines tüchtigen Hilfspersonals.

Wesentlicher Vorschub wird solchen Bestrebungen, die zu befriedigenden Verhältnissen führen sollen, dadurch geleistet werden können, dass namentlich in denjenigen Gegenden unseres Vaterlandes, in denen die Viehzucht von der Natur besonders begünstigt ist und daher am ausgedehntesten betrieben wird, die Ausbildung der jungen angehenden Landwirte mehr als bisher auf die praktische Betätigung hin gerichtet wird; der Sinn und das Verständnis für Alles, was die Viehzucht angeht, muss geweckt und das Auge muss geübt werden. Ob die Ausbildung zu erfolgen hat auf besonderen, dem Zwecke der Ausbildung dienenden Schulen, an Instituten oder in gut geleiteten Wirtschaften selbst, möchte ich principiell zugunsten der letzteren entscheiden, wo und wenn solche Wirtschaften, die gleichzeitig als Lehrstätten dienen können, vorhanden sind. Das Eine schließt das Andere nicht aus; durch besondere statlich oder provinziell organisirte Lehrstätten, die ich keineswegs von der Hand weisen möchte, kann dem Streben nach einer Anzahl privater viehwirtschaftlicher Lehrstätten in solchen dafür geeigneten Wirtschaften nur Vorschub geleistet und genügt werden.

Mir schweben beispielsweise die vielfach neuerdings als wünschenswert bezeichneten Versuchswirtschaften nach dem Muster von Lauchstedt vor, die vielleicht mehr und mehr zu einem Bedürfnis innerhalb der einzelnen Landesteile werden. Nicht minder könnten bei der Verpachtung der Stats-Domainen einem solchen Streben die Wege geebnet werden. Der indirekte Gewinn, der der Landwirtschaft im allgemeinen zugute käme, würde in vielen Fällen den Verlust reichlich aufwiegen, wenn auf den höchstmöglichen Pachtzins verzichtet werden müsste, um nur eine geeignete bewährte Kraft als Pächter und Leiter der als Lehrstätte geeignet befundenen Wirtschaft zu erlangen oder festzuhalten.

Bis zu einem gewissen Grade möchte ich die Grundsätze anerkannt wissen, die in dem früheren Königreich Hannover bei Verpachtung der Domainen Geltung hatten. Die die damalige Regierung leitende Idee war zweifellos eine gute, die es verdient, dass man sich ihrer auch unter den veränderten Verhältnissen erinnert!

Ich meine mit einem Worte, dass wohl vonseiten des States, der Provinz, bez. der Kammern und der Vereine dem mir vorschwebendem Ziele nach Gewinnung von Brennpunkten, von denen aus eine mehr auf die Praxis gerichtete Schulung sich weiter zu verbreitern hätte, Vorschub geleistet werden könnte. Die private Initiative könnte dadurch nur gefördert werden und würde nach und nach mehr zu ihrem Rechte kommen und die fachmännische Ausbildung des jungen landwirtschaftlichen Anwuchses und auch des Wärterpersonals sich selber wieder nutzbar machen.

In den von mir gedachten, gewissermaßen öffentlich anerkannten mustergiltigen viehwirtschaftlichen Betrieben und in deren Leitern würden auch Organe zu erblicken sein, an welche die Viehzucht-Instruktoren mit Nutzen vielfach anknüpfen könnten zur Entfaltung ihrer Tätigkeit.

Blicken wir uns um, so finden wir, dass auf einem naheliegenden Gebiete, auf dem der Pferdezucht, die private Initiative, unterstützt vom Stat und der Provinz, sog. Reit- und Fahrschulen ins Leben rief, auf dem die Pflege und Wartung der Pferde eine der wichtigsten Disciplinen ausmacht. — Neuerdings wird die Idee ventilirt, eine eigene „Schweinemeisterschule" zu errichten. Das ist immerhin ein beachtenswertes Symptom für die gegenwärtige Lage und für das in den Kreisen der Schweinezüchter erwachte Streben. Ohne die Ausführbarkeit dieses Gedankens und einen guten Erfolg in einem vereinzelten besonderen Falle in Zweifel ziehen zu wollen, scheint mir die Specialisirung hier aber reichlich weit zu gehen und ich möchte dafür plaidiren, die auf dieses Ziel gerichteten Bestrebungen mit auf die viehwirtschaftlichen Lehrstätten zu koncentriren. Rindviehzucht und Schweinezucht befinden sich meistens auch zusammen auf einem Hofe, sie gehören, im Grunde genommen, zusammen und erheischen beide eine sorgsame Pflege. Ein zu eng begrenztes Feld der Ausbildung, wie es eine Schweinemeisterschule bietet, birgt in sich für ihre Besucher zu geringe Aussichten für die Zukunft, als dass sie lockend sein und auf lebhafte Frequenz rechnen könnte. Ganz anders, wenn die Viehwirtschaft im allgemeinen und in ihren verschiedenen Zweigen, vielleicht mit Ausnahme der Pferde, den Lehrgegenstand darstellt, das ist ein weites Gebiet, auf dem tüchtige Kräfte ihre volle Befriedigung und je nachdem später eine auskömmliche Stellung haben werden.

Von der Schweizerei, bezw. Schweizerwirtschaft kann ich mir für die Dauer keinen wirklichen Erfolg versprechen. Der Oberschweizer oder Schweizer wird das ihm übertragene Amt als ein Monopol ausnutzen. Am allerwenigsten aber schaffen wir durch diese Einrichtungen eine Gelegenheit zur Ausbildung des jungen Nachwuchses der ausübenden Landwirte selbst; in der Anbahnung einer erhöheten praktischen Ausbildung dieser im Betriebe der Viehwirtschaft vermag ich aber erst eine Gewähr für die Erlangung befriedigender Verhältnisse zu erblicken. Ich meine also, dass es geboten sein würde, um dem tatsächlich vorhandenen Mangel an bewährten, mit dem Vieh verwachsenen Wärterpersonal Abhilfe zu schaffen, geeignet erscheinende, von tüchtigen Landwirten oder Viehzüchtern geleitete Lehrstätten ausfindig zu machen, in denen gleichzeitig auch in der Ausbildung begriffene junge Landwirte Aufnahme finden müssten.

Die Stellung der Viehwärter muss ferner zu einer begehrenswerten innerhalb der Wirtschaft herauswachsen, die zu erlangen sich als ein dankbares Streben unter den Landarbeitern erweist.

Meine Herren! Die heutige Zeit stellt der Landwirtschaft auf dem Gebiete der Viehzucht und Viehproduktion ganz besonders hohe Aufgaben; auf der einen Seite sehen wir die Landesgrenzen gegenüber den Zufuhren an lebendem Vieh, Fleisch ꝛc. sich immer fester schließen, während auf der anderen Seite die Bevölkerung von Jahr zu Jahr eine Zunahme aufweist und die Lebenshaltung in den breiten Schichten der Bevölkerung eine bessere wird.

Angesichts dieser Verhältnisse, die eine Steigerung der Inlandsproduktion von Milch und Fleisch in ihren verschiedenen Formen mehr denn je bedingt, wird es nicht genügen nur die alten ausgetretenen und mehr oder minder bewährt befundenen Mittel und Wege einzuschlagen, die geeignet waren, die Produktion günstig zu beeinflussen, sondern es wird sich auch empfehlen müssen, nach neuen Mitteln und Maßnahmen Umschau zu halten und gegebenen Falles auch mal von dem bisher Ueblichen abzuweichen, wie es in den von mir entwickelten Ideen geschehen ist.

Erkennt die heutige Versammlung dieselben als richtig an und beschließt sie, sie in weitere und maßgebende Kreise hineinzutragen und einer Uebersetzung in die Praxis das Wort zu reden, so möchte ich glauben, dass der spätere Erfolg und die Wirkung einer kräftigen Anregung kaum geringer sein würde, als die von unserem Verein seit seiner Begründung gehegte und gepflegte Idee der Errichtung von Molkereischulen, von milchwirtschaftlichen Versuchsstationen, der Anstellung von Molkerei-Instruktoren ꝛc., die, das lässt sich nicht verkennen und wird auch wieder durch die Zusammensetzung der heutigen Versammlung bekundet, reiche Früchte getragen hat trotz geringer Sympathien, denen die vor 25 Jahren gemachten Vorschläge in manchen leitenden Kreisen zuerst begegneten.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Milchwirtschaftlicher Verein für Niederbayern. — Niederbayerische Butterverkaufsgenossenschaft. In der in Passau abgehaltenen Generalversammlung des Milchwirtschaftlichen Vereins für Niederbayern und der Niederbayerischen Butterverkaufsgenossenschaft gab der Vorsitzende, Herr Kerber-Büchlberg, seiner Freude darüber Ausdruck, dass der Existenzstreit zwischen den Privat- und den Genossenschaftsmolkereien sich endlich gelegt habe. Mit der Zeit würden sich sicher noch mehr Privatmolkereien in Genossenschaftsmolkereien umwandeln. — Das Referat über den Jahresbericht lag in den Händen des Geschäftsführers Engelhardt. Danach ist das Molkereiwesen in Niederbayern im Aufblühen begriffen. Es wurden eine größere Anzahl kleiner Molkereien errichtet, die ihren Teil zur Verbreitung der Milchwirtschaft beitragen. Im Berichtsjahre gehörten dem Milchwirtschaftlichen Verein 108 Privatmolkereien und 10 Genossenschaftsmolkereien an. Den Molkereien sind 7 Rahmstationen angegliedert. Die meisten Molkereien befassten sich, wie bisher, mit der Erzeugung von Butter, nur von einzelnen wurde auch Käse bereitet. Der Verein zählt heute 646 Mitglieder, die doppelte Zahl gegen das Vorjahr. Zahlreiche Vorträge, auswärtige Betriebskontrollen, Butterschauen, welch' letztere für die niederbayerischen Aussteller von günstigstem Erfolge waren, bildeten die Haupttätigkeit des Vereins. Milchuntersuchungen und Prüfungen von Butter wurden vom 1. März 1899 bis zum 31. März 1900 im ganzen 759 und in der Zeit vom 1. April 1900 bis 15. März 1901 sogar 2404 vorgenommen, gegen das Vorjahr um das Dreifache mehr. Die Vereinszeitschrift „Bayerische Molkereizeitung“ unter Leitung des Herrn Engelhardt wurde von der Versammlung günstig beurteilt, auch die ständige Ausstellung von Molkerei-Geräten und -Maschinen hat sich bewährt.

Die Niederbayerische Butterverkaufsgenossenschaft weist gleichfalls sehr erfreuliche Ergebnisse auf. Jeder Genosse ist verpflichtet, seine eigene Butterproduktion der Genossenschaft zu liefern. Nach dem Jahresbericht wurden in der Zeit vom 1. Januar bis 31. Juli 1900 für 198 780 Pfd. Butter an die Genossen ausbezahlt 189 861 M. 6 Pf., d. i. 95 M. 50 Pf. für den Centner. Vom 1. August bis 31. December sind für 412 126 Pfd. Butter 452 338 M. 35 Pf., also für den Centner 110 M. ausbezahlt worden. Der Durchschnittspreis im Jahre betrug sonach 105 M. für den Centner. Am Schlusse des Jahres 1900 zählte die Genossenschaft 78 Genossen mit 130 Geschäftsanteilen und 130 000 M. Haftsumme (gegen 53 Genossen mit 70 Geschäftsanteilen und 70 000 M. Haftsumme im Vorjahr). Vier größere Genossenschaften sind neuerdings beigetreten.

Zum Milchkrieg in Dortmund. „Der Vorstand der westfälischen Milchverkaufsgenossenschaft und die Vertreter der Molkereien von Eving, Sölde und Mengede haben in einer in Dortmund abgehaltenen gemeinsamen Sitzung beschlossen, den Preis der Milch für das Liter vom 1. April ab von 14 auf 16 Pf. zu erhöhen. Der billigere Preis war bisher beliebt worden, um die vereinigten dortmunder Milchhändler, welche ihre Milch nicht durch das Syndikat beziehen, zu zwingen, hierzu überzugehen. Das Publikum bezog indes nach wie vor die Milch von Milchhändlern, trotzdem sie die Milch 2 Pf. für das Liter teurer verkauften als das Syndikat. Da die wenigen Molkereien, die die Milch zu billigeren Preisen an das Syndikat lieferten, dies in Zukunft nicht mehr tun wollen, hat sich das Syndikat veranlasst gesehen, den Preis der Milch gleichfalls auf 16 Pf. zu stellen.“ Nach diesem Bericht der Dortmunder Zeitung scheinen die Aussichten des Milchrings nicht besonders günstig zu stehen.

Der Verein der Milchhändler in Danzig, der jetzt 101 Mitglieder zählt, beschloss am 29. März den Preis für ein Liter Vollmilch auf 14 Pfg. und für Magermilch auf 4 Pfg. für den Monat April festzusetzen.

Eine Genossenschaft für Milchgewinnung und Milchverwertung mit beschränkter Haftung für Berlin und Vororte ist kürzlich unter Vorsitz des Milchhändlers Herrn Lulay begründet worden. Die Genossenschaft will als Gegnerin des Milchringes jede künstliche Milchverteuerung energisch bekämpfen.

Zwei Monat Gefängnis wegen Milchfälschung. Vor dem Schöffengericht zu Toftlund stand am 28. März d. der Hofbesitzer Jacobsen aus Ulleruplund bei Scherrebek, Teilhaber der Scherrebeker Genossenschafts-Meierei, unter Anklage, mit seiner Frau längere Zeit hindurch die der Meierei gelieferte Milch verdünnt und dadurch der Meierei einen Schaden von 1200 Mk. verursacht zu haben. Das Gericht erkannte die Angeklagten für schuldig. Das Urteil lautete für Jacobsen auf zwei Monate Gefängnisstrafe wegen Betruges, nebst 600 Mk. Entschädigung, sowie Tragung der Kosten, für die Frau auf eine Woche Gefängnis. Da Jacobsen seinen Hof zum 1. April verpachtet hat und sein derzeitiger Wohnort nahe bei der Grenze liegt, so wurde er wegen Fluchtverdachts sofort in Haft genommen.

Auszeichnung. Die von Ed. Ahlborn-Hildesheim vertretene Centrifuge „Perfekt“ von Burmeister u. Wain, Kopenhagen, ist bei der Arbeitsprüfung durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft als „neu und beachtenswert“ anerkannt worden.

Oesterreich.

* **Die Erste Central-Theebutterverkaufsgenossenschaft in Schärding,** E. G. m. b. H., hielt am 25. Februar in Otterbach ihre Vollversammlung ab. Der erstattete Rechenschaftsbericht bot ein erfreuliches Bild. Darnach hob sich die Mitgliederzahl von 144 am Gründungstage (12. März 1900) auf mehr als 300. Von den Genossenschaftern wurden rund 71 760 kg Butter I. und 8780 kg II. Güte, zusammen also 80 540 kg geliefert und ihnen hierfür 159 977 K., also im Durchschnitt rund 2 K. für 1 kg ausbezahlt. Hiervon entfielen auf die Teebutterverkaufsgenossenschaften in Obernberg 52 670 K., Schärding 34 300 K., Raab 33 790 K., Ried 18 840 K., Mauerkirchen 12 280 K. und Grieskirchen 8090 K. Die Buttermenge wurde aus rund 2 013 700 l Milch erzeugt, die von etwa 1120 Kühen gewonnen wurde. Auf 1 kg Butter entfallen somit 25 l Milch. Die gelieferte Butter wurde in 235 Tonnen und 1903 Kisten nach Oesterreich, Deutschland und England versendet. Die Genossenschaft hat trotz aller Schwierigkeiten ihr Ziel, ihren Mitgliedern den gleichen Butterpreis dauernd zu sichern, glänzend erreicht, und zwar wurden für I. Butter 2 K., für II. 1,80 K. ausbezahlt. Außerdem konnte aber noch so viel erwirtschaftet werden, um die ganze Einrichtung der Hauptstelle ohne Belastung ihrer Mitglieder und ohne Aufnahme eines Darlehens abzuzahlen, so dass die Genossenschaft mit Ende des ersten Jahres vollständig schuldenfrei dasteht. Wien. ldw. Ztg.

Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Neue Beitritte. Die Kgl. Ansiedlungskommission zu Posen hat noch eins ihrer Ansiedlungsgüter, nunmehr das dritte, nämlich dasjenige zu Rittershausen b. Lessen, W.-Pr., dem Verbande überwiesen.

Als neues Mitglied (85. Molkerei) ist die Gutsverwaltung zu Obora dem Verband beigetreten.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Unterrichtswesen.

Milchwirtschaftliches Institut Greifswald. Am 30. v. Mts. fand am milchwirtschaftlichen Institut der pommerschen Landwirtschaftskammer in Greifswald die Abgangsprüfung der Zöglinge in Gegenwart des Kuratoriums statt. Der Prüfung unterzogen sich die Meier Hermann Kaiser aus Babalitz in Westpr., Herbert Böttcher aus Alt-Suckau (Kr. Schlawe), Reinhold Janner aus Cölpin (Kr. Neustettin), während Ernst Förster aus Maltiz in Schlesien und Wilhelm Steinhorst aus Neukirchen bei Regenwalde schon acht Tage früher geprüft wurden, weil sie ihre Stellungen bereits am 1. April antreten mussten. Kaiser, Förster und Steinhorst, die über eine langjährige Praxis verfügen, erhielten Bescheinigungen über die Befähigung zum Molkereiverwalter, Böttcher und Janner solche über die Befähigung zu Gehilfen bezw. Obermeiern. Allen Zöglingen wurden durch das Institut Stellungen verschafft, darunter 2 als Verwalter, 1 als Obermeier. Ein neuer Kursus beginnt am Montag, den 15. April. Es sei an dieser Stelle darauf aufmerksam gemacht, daß vonseiten nachstehend genannter Kreise für unterstützungsbedürftige Meier Stipendien zum Besuch des milchwirtschaftlichen Instituts bewilligt sind. Anträge auf Gewährung von Stipendien sind an den Direktor des Instituts zu richten. Es haben bewilligt: Kreis Regenwalde 300 Mk., Köslin 240 Mk., Grimmen 150 Mk., Greifswald 250 Mk., Demmin 300 Mk., Randow, Ueckermünde, Bütow, Stadtkreis Stralsund Stipendien ohne Angabe einer bestimmten Summe.

Maschinen und Geräte.

Umdrehungsanzeiger für Centrifugen. Die Maschinenfabrik C. G. Haubold jun. in Chemnitz bringt einen zum Patent angemeldeten Umdrehungsanzeiger für Centrifugen in den Handel, welcher den Vorschriften der Berufsgenossenschaft für chemische Industrie betreffs Geschwindigkeitsmesser an Centrifugen in bester Weise entspricht und an allen Centrifugen-Antrieben ohne Schwierigkeit angebracht werden kann. Der Umdrehungsanzeiger besteht aus einer Spindel mit Gefäß, welche von dem rotierenden Maschinenteil in beliebiger Weise in Umdrehung versetzt wird. Das Gefäß ist teilweise mit Flüssigkeit gefüllt, auf welcher ein Schwimmer mit nach oben angeschlossener Stange aufgesetzt ist. Das genannte Gefäß ist von einem zweiten Gefäß in der Weise umschlossen, dass es sich frei und ungehindert drehen kann. Durch den Deckel des äußeren, an ein Stativ angeschlossenen Gefäßes tritt die Stange des Schwimmers frei hindurch. Steht das innere Gefäß still, so hat der Spiegel der Flüssigkeit in demselben eine bestimmte Höhenlage, was gleichfalls für den Schwimmer, die Stange, sowie deren Ende gilt. Das Ende der Stange stößt gegen einen Zeiger, der um ein festes Gelenk drehbar ist, auf welche Weise die Höhenlage des Flüssigkeitsspiegels auf den Zeiger übertragen wird. Wird das Gefäß in Umdrehung versetzt, so steigt die Flüssigkeit an den Wandungen desselben in die Höhe, während sie in der Mitte sinkt. Der auf die Flüssigkeit aufgesetzte Schwimmer folgt dem Scheitel des Flüssigkeitsspiegels und überträgt das Steigen und Fallen desselben auf das Zeigerwerk, dessen Zeiger auf eine Skala einspielt. Die Wirkungen bezw. Messungen des Umdrehungsanzeigers sind infolge seiner direkten Kuppelung mit dem Antrieb absolut zuverlässig.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Ein neues Verfahren, Butter frisch zu erhalten,** ist von dem Molker P. Olden in Kopenhagen erfunden und angeblich drei Jahre lang erprobt worden. Bei der letzten Prüfung wurde eine Probe der nach dem Verfahren behandelten Butter vor Jahresfrist in einem mit gewöhnlichem Papier überbundnen Topf in einer Kiste unter Verhältnissen aufbewahrt, unter denen gewöhnliche Butter nur kurze Zeit frisch geblieben sein würde. Vor etwa einem Monat wurde die Butter von sachkundigen Gewährsmännern geprüft und als erstklassige frische Butter befunden. Eine in Stein's chemischem Laboratorium vorgenommne Untersuchung ließ in der Butter keinerlei zugesetztes Erhaltungsmittel finden. Das völlig geheim gehaltne Verfahren, das auch für Fleisch, Wurst, Fisch u. dgl. angewendet werden könne, ist von einer Gesellschaft behufs Ausbeutung erworben worden.

Nord. Mejeri-Tidn.

* **Die Wettprüfung von Milchschleudern,** deren in Nr. 10 d. Bl. gedacht wurde, hat in den Tagen vom 13. bis 15. März am Polytechnikum zu Ofenpest stattgefunden. Von den früher angemeldeten traten nur vier, nämlich Alfa, Krone, Melotte und Juwel, in den Wettbewerb ein; von ihnen wurde Juwel, nachdem sie an jedem Tag mehr als 0,3 Proc. Fett in der Magermilch zurückgelassen hatte, ausgeschlossen. Bei den drei andern blieb der gewichtsanalytisch ermittelte Fettgehalt der Magermilch durchschnittlich unter 0,2 Proc., nämlich bei Alfa 0,15, bei Krone 0,13, bei Melotte 0,19 Proc. Das in Werteinheiten ausgedrückte Prüfungsergebnis lautete wie folgt:

Name der Schleuder	für scharfe Entrahmung	für Kraftverbrauch	für Bauart	für Preis	für Reinigung und Handhabung	für Schaumbildung	Summe der Einheiten
	Einheiten laut Prüfungsordnung						
	50	15	10	10	10	5	100
Alfa . . .	48	15	10	8	9	5	95
Krone . . .	50	12	8	8	9	5	92
Melotte . .	44	14	8	8	9	5	89

Ob die Milchschleudern solche für Hand- oder solche für Maschinenbetrieb waren, ist nicht gesagt.

Oesterr. ldw. Wochenbl.

* **Ueber den Einfluss der Luftwärme während der Käsereifung auf die Güte des Käses** wurden an der landw. Untersuchungsanstalt des Stats Newyork zu Geneva Versuche angestellt, über die Geo. A. Smith in Bull. 184 der Station, December 1900, folgendes berichtet. In den Jahren 1899 und 1900 wurden Cheddarkäse zumteil bei den üblichen, zumteil bei minder hohen Wärmegraden reifen gelassen. Diejenigen Käse, welche bei Wärmegraden von 60° F. (= 15,6° C.) oder darunter gereift, gewannen den Vorzug vor den andern, die während der Reifung Wärmegraden von 65° F. (= 18,3° C.) oder darüber ausgesetzt gewesen waren. Der Unterschied betrug, ausgedrückt in den üblichen Wertmalen, 1899 im Geschmack 5, im Gefüge 2,5, 1900 im Geschmack 5,1, im Gefüge 2,7 Wertmale. —

Welche ist die günstigste Reifungswärme für die in Deutschland am meisten gangbaren Käsesorten?

Fettgehalt von Milch und Molke bei der Rundkäserei. Hierüber sind in der Central-Lehrsennerei in Weiler lt. Mitteilung des Milchw. Vereins im Allgäu 1901 S. 69 folgende Versuche angestellt. Der Fettgehalt der Kesselmilch betrug im Winter 1899/1900: 2,967 Proc. im Durchschnitt, im Sommer 1900: 3,263 Proc. Der Fettgehalt der Molke steigt durch die Bearbeitung des Bruches; das Wärmen (Brennen) aber scheint keine Steigerung im Gefolge zu haben. Die nachfolgende Uebersicht weist den Fettgehalt der Molke in verschiedenen Stadien der Kesselarbeit nach:

I. Versuch (25. IV. 1900) II. Versuch (25. V. 1900) III. Versuch (22. VI. 1900)

a) Brechen oder Vorkäsen.

Nach Beginn d. Bearbeitg.	Fettgeh. Proc.	Nach Beginn d. Bearbeitg.	Fettgeh. Proc.	Nach Beginn d. Bearbeitg.	Fettgeh. Proc.
5 Min.	1,800	5 Min.	2,300	5 Min.	1,500
10 „	0,350	10 „	0,500	10 „	0,300
15 „	0,700	15 „	0,500	15 „	0,350
20 „	0,800	20 „	0,550	22 „	0,650
25 „	0,800	25 „	0,700	30 „	0,775
30 „	0,875	30 „	0,750	35 „	0,800
35 „	0,850	35 „	0,850		
		40 „	0,800		

Es folgte das Absitzen des Bruches!

b) Wärmen oder Brennen.

	°R.			°R.			°R.	
46 Min.	29	0,800	48 Min.	27 1/2	0,800	45 Min.	28	0,850
56 „	30 1/2	0,875	58 „	29	0,800	55 „	30 1/2	0,800
66 „	36	0,825	66 „	31	0,850	65 „	38	0,650
76 „	41	0,800	71 „	35	0,850	75 „	47	0,700
86 „	47 1/2	0,800	78 „	39	0,850			
			87 „	48	0,800			

c) Ausrühren oder Trockenschaffen (Nachkäsen).

96 Min.	0,800	100 Min.	0,850	90 Min.	0,700
106 „	0,800	110 „	0,800	105 „	0,750
116 „	0,800	130 „	0,800	120 „	0,725
144 „	0,825				

* **Der Wassergehalt der dänischen Butter** wurde in den seit 1895 fortgesetzt ausgeführten Butteruntersuchungen im Durchschnitt der einzelnen Jahre wie folgt gefunden:

Jahr	unters. Gebind	Wasser Proc.	Jahr	unters. Gebind	Wasser Proc.
1895	1394	13,70	1898	2010	13,93
1896	1992	13,68	1899	2035	14,06
1897	2016	13,79	1900	2153	14,09

Das Fachblatt Smör-Tid., dem diese Angaben entnommen sind, äußert die Vermutung, dass die Steigrung des Wassergehalts durch die im Lauf des letzten Jahrs mehr und mehr in Anwendung gekommne Rahmerhitzung verursacht worden sei. Die Vermutung kann gegenüber der Tatsache nicht aufrecht erhalten werden, dass es in der Hand des Molkers liegt, alle andern den Wassergehalt der Butter beeinflussenden Umstände durch die Bearbeitung der Butter aufzuheben.

Sprechsal.

Normalbutterdrittel und Bezahlung der Butter nach Nettogewicht. Diese Frage wird in Dänemark fortwährend eifrig erörtert. Der leitende Meiereikonsulent hat lt. „Mlktd." in einem Vortrag die inbetracht kommenden Umstände wie folgt dargelegt:

Die Engländer sind im ganzen mit der dänischen Butter zufrieden, weil dieselbe gleichmäßig und durchgehend gut ist; aber bezüglich der Verpackung wird stets gerügt, dass es bei großen Buttermengen zu umständlich ist, die Fässer zur Feststellung des Gewichts nach der Nummerliste auszusuchen oder sie Brutto und Tara wiegen zu müssen.

Das jetzige Verfahren, wonach das Bruttogewicht in ganze Pfunde nach unten und das Taragewicht in halbe Pfunde nach oben abgerundet wird, giebt auch leicht zu Misshelligkeiten Veranlassung. Wenn z. B. 1 Drittel Butter 117,90 Pfund brutto mit 15,10 Pfund Tara wiegt, enthält das Fass 102,80 Pfund Butter, aber gerechnet wird 117 Pfd. Butter und 15 1/2 Pfd. Tara, also nur 101 1/2 Pfd. Butter, trotzdem vielleicht bei der Expedition seitens der Meierei genau 103 Pfd. Butter im Drittel gewesen sind, wie solches der Fall ist, wenn das Drittel 117,90 Pfd. brutto, die Tara 14,90 Pfd. gewogen und das Holz 0,20 Pfd. Feuchtigkeit von der Butter aufgesogen hat. Das Gewicht 117,90 Pfd. mit 15,10 Pfd. Tara kann anderseits auch davon herrühren, dass das Drittel, welches ursprünglich 117,70 Pfd. brutto mit 14,90 Pfd. Tara wog, 0,20 Pfd. Feuchtigkeit von der Luft aufgesogen hat; es wird dann 1/2 Pfd. Butter weniger abgerechnet, nicht, weil die Buttermenge geringer, sondern weil das Taragewicht größer geworden ist.

Die Mehrzahl der Meiereileiter ist gewissenhaft genug, um die Butter so abzuwiegen, dass die Drittel in England mit netto 112 Pfd. englisch = 101,6 Pfd. dänisch ankommen und der Butterhändler muss auch für sein gutes Geld richtiges Gewicht erwarten können.

Das mit den geschilderten Schwierigkeiten nicht behaftete Netto-Gewichts-Verfahren wird wie folgt gehandhabt: Nach der letzten Knetung wird die Butter direkt von der Knetmaschine in einer Wanne oder Fass gewogen und zwar 102½ Pfd. auf das Drittel, damit man sicher ist, dass bei dem Butterhändler wenigstens 102 Pfd. vorhanden sind, und dass die Butter reichlich 101,6 Pfd. = 112 Pfd. engl. wiegt, wenn das Drittel in den englischen Laden kommt. Der Producent hat dabei, gegen früher zweimal, jetzt nur einmal zu wiegen, und will der Butterhändler das Gewicht kontrolliren, kann er ebenso leicht die Butter selbst wiegen, wie er früher das Drittel mit Butter und darauf das leere Drittel gewogen hat; sowohl bei dem einen, als bei dem anderen Verfahren muss die Butter aus dem Drittel genommen werden.

Diese Bezahlung nach Nettogewicht hat sich seit 2 Jahren in der Praxis bewährt; die Meiereien müssen genau gleich viel Butter in jedes Drittel hineintun und gerade so viel, dass der Butterhändler nie Grund zur Klage hat. Normal-Drittel, welche genau 102½ Pfd. Meiereigewicht fassen, sind überall zu haben und kommen durchaus nicht teuerer, als die bisher benutzten Drittel ungleichen Fassungraumes.

V. A. Branth, Hamburg.

Handel und Verkehr.

Zu dem Artikel: Vorstoß des Vereins berliner Butterkaufleute gegen die neue Butternotirung. In Nr. 12 der Molkerei-Zeitung Berlin befindet sich ein Artikel, betitelt: „Vorstoß des Vereins berliner Butterkaufleute gegen die neue Butternotirung“. In demselben ist u. a. gesagt: „es sei auffallend, dass das in dem Artikel geschilderte Vorgehen die offene Unterstützung des Verbandes Norddeutscher Molkereien finden könne.“ Der Verband sei ja allerdings durch seine zahlreichen Detailgeschäfte an einer niedrig gehaltenen Notirung interessirt. Demgegenüber erklären die unterzeichneten Vorstandsmitglieder Folgendes:

„1. Die Verbandsleitung des Verbandes Norddeutscher Molkereien hat mit dem Verein berliner Butterkaufleute weder irgend eine Verbindung, noch unterstützt dieselbe irgend welche Bestrebungen der in dem Artikel geschilderten Art. Es ist nur einer der geschäftsführenden Direktoren des Verbandes, Herr Düsing, Mitglied und z. Z. Vorsitzender jenes Vereins.

2. Die Verbandsleitung billigt absolut nicht das Vorgehen des Vereins inbezug auf die in Rede stehende Angelegenheit noch viel weniger unterstützt sie dasselbe.

3. Der Verkaufsverband Norddeutscher Molkereien besitzt keine Detailgeschäfte; die in obigem Artikel angeführten sind ausschließlich Eigentum der Aktiengesellschaft: „Vereinigte Pommersche Meiereien“ und werden von diesen und nicht von dem Verkaufsverbande betrieben.

4. Die Vermutung resp. Unterstellung, als hätte der Verband Interesse an niedrig gehaltenen Notirungen ist somit absolut unzutreffend. Der Verband verfolgt vielmehr ausschließlich das Interesse der Producenten. Derselbe hat durch seine Bemühung um die reelle Durchführung der neuen Notirung genugsam bewiesen, dass er keine Sonderinteressen verfolgt, die ihm nach dem Schlusssatze des Artikels untergeschoben werden.“

Der Vorstand des Verkaufsverbandes Norddeutscher Molkereien
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.
gez. Kray-Wackerow. gez. R. Mengel-Trienke.
gez. v. Brockhausen.

Neue Molkereien. In die betreffenden Genossenschaftsregister sind neu eingetragen:

Karwer Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. b. H., zu Karwe, Kreis Ruppin. Vorstandsmitglieder: Christian Bammert, Friedrich Wesenberg, Hermann Krause, alle in Karwe.

Radenslebener Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. b. H., zu Radensleben, Kreis Ruppin. Vorstandsmitglieder: August Etzien, Hermann Steinberg, Hermann Theel, alle in Radensleben.

Buskower Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. b. H., zu Buskow, Kreis Ruppin. Vorstandsmitglieder: Franz Plessow, Wilhelm Hagen, Gustav Pfand, alle in Buskow.

Niederfinower Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. b. H., zu Niederfinow. Vorstandsmitglieder: August Thiede, Ernst Trempel, Hermann Wiggert, alle in Niederfinow.

Teschendorfer Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. b. H., zu Teschendorf (Mark). Vorstandsmitglieder: Hermann Lemke, Paul Sprung, Hermann Brandenburg, alle in Teschendorf.

Sonnenberger Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. b. H., zu Sonnenberg (Mark). Vorstandsmitglieder: Friedrich Spring, Wilhelm Sühring I., August Meyer, alle in Sonnenberg.

Schönermarker Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. b. H., zu Schönermark (Mark). Vorstandsmitglieder: August Becker, Otto Ribbe, Emil Schulz.

Marktberichte.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 6. April 1901. Infolge des Ostergeschäfts verlief der Buttermarkt in der Berichtswoche recht lebhaft, obschon billige hamburger Angebote einer Erhöhung der Preise hinderlich waren. Sehr erwünschter Weise konnte zur Deckung des Bedarfs in erheblichem Umfange auf die alten Lagerbestände zurückgegriffen werden, es ist jedoch nicht überall gelungen, die alten Läger ganz zu räumen.

Der hamburger Markt lag trotz des Osterbedarfs so flau, dass er seine bisherigen Preise nicht halten konnte, wie seine dringenden Angebote auch auf den mitteldeutschen Markt entmutigend wirkten. In der ostholsteinischen Auktion wurden in dieser Woche nur 99 Mk. 11 Pf. gegen 104 Mk. 54 Pf. in der Vorwoche erzielt.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 6. April 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 106 **Mk.**
Hamburg	bis 98 „

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 6. April 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 1. April bis 6. April 1901.

				3. April	6. April
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	107—112	107—112
do.	do.	IIa	„ „ „	104—109	104—109
do.	do.	IIIa	„ „ „	100—105	100—105
do.	do.	Abfallende	„ „	100 - 101	100—101
Landbutter: Ia. Preußische		. . . .	„ „	— — —	— — —
			Tendenz:	Behauptet.	Behauptet.

Käse:

Schweizer, Emmenthaler	M. ———	Holländer	M. ———
„ Bayrischer	„ ———	Limburger	„ ———
„ Ost- u. Westpr. Ia	„ ———	Quadratmagerkäse Ia .	„ ———
„ do. IIa	„ ———	do. IIa .	„ ———

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 5. April 1901. Butter: I. Klasse 92—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 4. April 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse 98—107, II. Klasse 95—97 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 90—94. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—87. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 84—92 u. 75—80. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 80—82. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65. Amerikanische M. 82—86.

Berlin, 4. April 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 107—112, IIa M. 102—106, Abfallende M. 98—102, Landbutter M. 85 - 90.

Marktlage: Geschäft in Butter lebhaft. Preise fest. Tilsiter Käse gesucht.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 2. April 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1¾ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 8 Drittel zu 103, 16 Drittel zu 102, 14 Drittel zu 101½, 21 Drittel zu 101, 15 Drittel zu 100½, 8 Drittel zu 100, 26 Drittel zu 99½, 26 Drittel zu 99, 12 Drittel zu 98½, 60 Drittel zu 98, 25 Drittel zu 97½,

34 Drittel zu 97 M. Zusammen 1. Klasse 265 Drittel zu 99,11 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 31 Drittel zu 96,21 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 3. April 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Dem ruhigen Verlaufe unseres Marktes entsprechend, wurde unsere Notirung um 4 M., also auf 111 M. ermäßigt, trotzdem konnten die Läger nicht überall geräumt werden. Das dieswöchentliche Geschäft verlief sehr ruhig, von einem Mehrbedarf für das Osterfest war, abgesehen von dem hiesigen Detailverkehr, kaum etwas zu spüren. Die bisherigen Forderungen mussten noch weiter reducirt werden, doch ging der Absatz nur sehr langsam von statten. Die englischen Berichte lauten wenig befriedigend, nennenswerte Aufträge liegen bis zur Stunde noch nicht vor. Auch von allen inländischen Märkten treffen nur wenig Ordres ein, der Bedarf für das kommende Fest ist schon überall gedeckt, und da für die nächsten Wochen noch weitere Rückgänge befürchtet werden, so will jeder nur das Notwendigste kaufen. Im Engroshandel wurde für feinste Ware mit 100 bis 103 M. gehandelt, so daß ein Rückgang unserer Notirung von 5 M. absolut zu rechtfertigen wäre. Von Kopenhagen ist die Notirung heute bis zur Stunde noch nicht eingetroffen. Es scheint noch sehr fraglich, ob die Vorräte geräumt werden können, jedenfalls wird noch abfallende Ware, die ziemlich reichlich geliefert wurde, unbegeben bleiben.

Hamburg, den 4. April 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizer Käse: Es wurden hierin dem hiesigen Markte einige größere Partien zugeführt, prima Qualitäten fanden guten Absatz, hingegen realisiren sich die überwiegend sekunda Sorten nur langsam.

Vollfette Tilsiter Käse: Zufuhren in vorjähriger Weideware nur schwach, und scheinen selbige in den Produktionsorten ziemlich geräumt zu sein. Da hiesige Vorräte klein, ist anzunehmen, daß Stallkäse einen guten Markt vorfinden werden.

Halbfette Tilsiter Käse: Prima Qualitäten fanden gute und schnelle Realisirung. Denjenigen Producenten, die hierin noch Vorräte haben, ist anzuraten, selbige baldmöglichst zum Versand zu bringen, da erfahrungsmäßig bereits im Mai die Nachfrage nach halbfetter Ware sehr nachläßt und Verluste für die Producenten alsdann meist unvermeidlich.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ——, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 64—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 57 bis 59, sekunda M. 50—52, tertia 46—50 M., prima vollfette Stallware M. ——, sekunda M. ——, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Halle, den 4. April 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Der April hat bis heute kein besseres Geschäft gebracht, wohl aber billige Offerten von Hamburg. Die Eingänge sind nicht groß, genügen aber für den noch recht schwachen Bedarf.

Wirklich feinste Molkereibutter	110	M.
I „	102—108	„
II „	95—100	„

Magdeburg, 3. April 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 97 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 100 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Ruhig.

Königsberg i. Pr., 4. April 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Der Konsum hat sich nur unwesentlich gehoben. Abfallende Ware blieb unverkäuflich. Die Zufuhren haben sich vermehrt.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 95—100 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 3. April 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter	86	M. für den Centner,
Sennbutter	83	„ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Hamburg, 3. April 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Die Stimmung des Marktes war ebenso ruhig wie in der Vorwoche. — Baumwollsatmehl findet bei dem gegenwärtigen Preisstande mehr Beachtung, und sind mehrfach Abschlüsse auf Verschiffung in den nächsten Monaten gemacht worden. — Auch Marseiller Erdnußkuchen sind infolge der unterbrochenen Zufuhren, welche durch den Streik in Marseille verursacht sind, knapp und gesucht. — Von den inländischen Fabrikaten sind Palmkernkuchen um 2 bis 3 M. höher zu notiren, während die Preise für Leinkuchen auf spätere Lieferung sich niedriger stellen.

Wir notiren heute:

Erdnußkuchen 126—152 M., Kokoskuchen 108—135 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 117—130 M., Sesamkuchen 113—130 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 110—136 M., Palmkernkuchen 106—110 M., Leinkuchen 138—155 M., Amerik. Maisölkuchen 112—121 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 3. April 1901. Zum Verkauf standen: 616 Rinder, 5706 Kälber, 1476 Schafe, 15 515 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ——; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ——; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ——; 4. gering genährte jeden Alters ——. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ——; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ——; 3. gering genährte 45—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ——; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ——; 3. mäßig genährte 44—46; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—43. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 70—72; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 60—64; 3. geringe Saugkälber 54—56; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—44. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 59—62, 2. ältere Masthammel 49—57, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 45—48, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfd. schwer, 53—54; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ——; fleischige Schweine 50—52; gering entwickelte 47—49 M., Sauen 48—49 Mark.

Verlauf und Tendenz:

Vom Rinderauftrieb blieben ungefähr 400 Stück unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig und schloß langsam. — Bei den Schafen fanden die Osterlämmer ungef. 400 Stück und etwa 200 sonstige Absatz. — Der Schweinemarkt verlief langsam und wird nicht geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 63 bis 65 M., junge, fette Kühe 56—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara $53^1/_2$ bis 54 M., Kälber I. Qualität 76—82 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 31—34 M., für Kühe I. Qual. 28—30 M., für Kälber 41—45 M., für Schweine I. Qual. 56—— M., II. Qual. 54—55 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 30—32 M., für Kühe 30—31 M., für Kälber I. Qual. 27—42 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 35—43 M. (Lebendgewicht).

Weltausstellung Paris
Grand Prix und
goldene Medaille.

Hauptners Schnell-Scheer-Maschine
liefert beste u. billigste Schur bei Pferden, Rindern u. Schafen in 30, 15 u. 5 Min.
D.R.P. Illustrirte Kataloge gratis.
H. Hauptner, Berlin N.W. 6

Brunnenbauten, Tiefbohrungen
jeden Umfanges führen aus
Gebrüder Hamann,
Magdeburg. Fernsprecher 3677.
Feinste Referenzen.
Kostenanschläge stehen zu Diensten.

Pasteurisirapparate
„Triumph".
Andr. Bjerring,
FLENSBURG.

Paul Neubäcker, Danzig,
Kupferschmiede und Apparatebauanstalt.
D. R. P.
Vacuum-Verdampfapparate
zum **schaumfreien** Eindicken
von Voll- und Magermilch.
Lebhafte Circulation. — Energische Verdampfung.
Leichte Reinigung.
Kein Ueberschäumen.

Milchtransportkannen
bester, bewährter Systeme,
sowie alle Sorten
Molkereigeräthe
liefert in vorzüglichster Ausführung die
Gräfl. Frankenberg'sche Theresienhütte,
Tillowitz, Schlesien.

Kühlanlagen
eigenen Systems
zur Butterbereitung und
Milchbehandlung,
bei bestehenden Betrieben leicht **einzubauen**, in Neubauten nicht theuerer als Eishaus, liefert
W. Helm, Ingenieur,
BERLIN SW., Anhaltstrasse. 8.

Th. Witt, Aachen.
Specialfabrik für
komplete
Kühlanlagen u. Eismaschinen
Bestes System
für
Molkereien.
Feinste Referenzen.
Katalog und Kostenanschlag unentgeltlich zu Diensten.

Rothlauf der Schweine.
Reduktion des Preises für unser
wirksamstes Serum gegen Rothlauf.
Staatliche Prüfung u. Kontrolle.
Schnellste Lieferungen.
Entschädigung für **Impfrothlauf**
bei Schutzimpfungen, wenn amtlich festgestellt, wie vorgeschrieben.
Broschüre gratis.
Seruminstitut, Landsberg a. W.

Um die Einführung der Milchbezahlung und Milchviehzucht auf Fettgehalt zu erleichtern und nach Möglichkeit zu fördern, übernehmen wir

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

zum Preise von 30 Pfg. für die Probe, (Einzelprobe für 50 Pfg.)

Die Untersuchungen werden ausschliesslich von wissenschaftlich gebildeten Analytikern ausgeführt, und wir empfehlen unseren Auftraggebern, um die Genauigkeit unserer Untersuchungen selbst zu überwachen, uns bei jeder Sendung von einer Milchprobe verschieden bezeichnete Gläschen einzusenden.

Zur Einsendung von Milchproben werden zweckmässige Verpackungen, in denen sich für das einfache Packetporto bis zu 100 Proben (als Muster ohne Werth bis 4 Proben) sicher gegen Gärung und Bruch, verschicken lassen, auf Bestellung durch Postkarte leihweise von uns abgegeben.

Milchkontrol-Anstalt der Molkerei-Zeitung Berlin,
SW., Grossbeeren-Strasse 40.

Neuheit! *Neuheit!*

Molkerei-Apparat „Triplex"

D. R.-P. No. 109 575
(prämiirt auf der Landwirthschaftl. Ausstellung in Darmstadt 1900).
Vereinigt in sich
Milchvorwärmer, Pasteurisir-Apparat und Dampfentwickler.
Kohlenverbrauch 6—7 Pfg. pro Stunde.
Vorwärmung von ca. 600 Liter Milch per Stunde auf andauernd 33—37 ° Celsius, wodurch die grösste und rentabelste Ausnutzung erzielt wird **Pasteurisirung** durch ununterbrochene, regelmässige Cirkulation der Milch, während allmäliger Erhitzung. **Dampfentwicklung,** sowie **Lieferung von reinem, heissen Wasser. Beides zum Verkäsen der Magermilch,** zum **Reinigen der Gefässe** und gleichzeitig vermittelst Rohranschluss **zum Dämpfen von Kartoffeln** oder **sonstigem Futter etc.**
Für alle Milchkuranstalten, Molkereien, Landwirthe etc. ein **unentbehrlicher, praktischer und billiger Apparat.**
Prospekte und Näheres durch den Alleinvertrieb
Gesellschaft für mechanische Industrie G. m. b. H.
Frankfurt a. Main, Goethestr. 17.

GAGGENAUER
Dampf-Sparmotor
stationär und fahrbar
1—36 Pferdekraft.
Neueste wesentlich verbesserte Bauart des seit Jahren von uns gebauten
Dampf-Sparmotors.
Bewährte, billige, bequeme Betriebskraft für alle Zweige des Kleingewerbes.
Gefahr-, geruch- u. geräuschloser Betrieb.
Jedes Brennmaterial verwendbar, sparsamer Verbrauch.
Geringer Raumbedarf, keine fachkundige Wartung.
Zeugnissabzüge und Kataloge kostenfrei.

Transmissionen
in Rohguss und fertig bearbeitet
Wellen, Lager, Kuppelungen,
Oelkammerlager,
mit Ringschmierung, moderne Bauart, genaue, saubere Ausführung.
Riemscheiben
ein- und zweitheilig in jeder Grösse.
Patent-Maschinen-Formung
(bis $1^1/_2$ m Durchmesser).
Bevorzugte Specialität der
Eisenwerke Gaggenau, Aktiengesellschaft, **Gaggenau.**
Preislisten auf Verlangen kostenfrei.

Feierabend.

Verjage die Natur mit der Peitsche, sie kehrt doch wieder. Horaz.

Ein Gefangener.

Eine Ostergeschichte von Gerhard Walter.

Nachdruck verboten.

Sie saß in tiefem Sinnen am Fenster. Draußen lag kalter Sonnenschein auf der waldlichen Berglehne, deren Buchen noch kaum jenen zarten rötlichen Schimmer der schwellenden, geschlossenen Knospen zeigten. Aber auf dem Grat des Berges ragte aus dem Walddickicht eine abbröckelnde Turmruine auf. Die Burg, die einst dazu gehörte, mochte damals trutzig genug ins Tal hinabgeschaut haben.

Es war ein feines, liebes Gesicht, das da so nachdenklich hinausschaute, und das sich auf die zarte Hand stützte.

„Ach ja!" seufzte sie tief auf. Und nach einer Weile flüsterte sie: „Nun ist er hinaus in die weite Welt; ach, mög' ihn der Himmel bewahren!"

Es war ganz, ganz still im Hause an der Berglehne. Man hörte draußen die Drossel flöten, und ein Buchfink, der die Zeit nicht hatte erwarten können, schmetterte sein frisches Lied vom Zweig des kahlen Nussbaumes vorm Fenster.

Es war Osterheiligabend.

„Gerda!" klang die Stimme der Mutter durch die große Stille.

„Jawohl, ich komm'!" rief das junge Mädchen und sprang auf, das dicke, dunkle Har feststeckend.

Sie lächelte. Sie dachte daran, wie Er ihr einstmal den Pfeil aus den dicken Flechten gezogen, dass ihr die lange, dunkle Strähne über Schultern und Rücken in schweren Wogen gerollt war. — Und sie seufzte wieder ein wenig, als wollte sie heimlich sagen: „Ich wollte, er täte es wieder!"

„Er" war seines Zeichens ein Maler gewesen, der reisend und schweifend und studirend, singend und pfeifend und freiheitsstolz durchs Land gezogen war zur schönen, linden Sommerszeit. Da unten in der Mühle hatte er länger gewohnt. Nicht ganz freiwillig. Er war von den Trümmern des Burgturmes oben heruntergestürzt, als sich die Steine unter seinem verwegenen Fuß gelöst hatten, und in ziemlich trauriger Verfassung hatten sie ihn am Abend unten aufgelesen und in sein Quartier in der Mühle getragen, in der er nur zum Studium der „zwölf Apostel", einer Gruppe berühmter Tannen, eingekehrt war.

Nun musste er da schon etwas länger aushalten. Und mittlerweile, bis sein verknaxter Fuß ausgeheilt war, studirte er die schönen, dunklen Augen von Fräulein Gerda, die öfters nach der Mühle zum Besuch kam. Er war ein frischer, kerngesunder Gesell'; sie ein liebreizendes, süßes, inniges Geschöpf. Es dauerte gar nicht lange, da machte er ihr in stürmender Weise den Hof. Die Müllersleute hatten ihren Spaß daran: „Das wäre ein Mann für Sie, Gerda!" sagte die Frau Muhme mit listigem Lachen.

Gerda lachte noch viel lauter.

„Wie viel Mädchen der wohl schon Artigkeiten gesagt hat! Nein, so ganz Landgänschen bin ich doch nicht!"

Aber eines Tages, als er schon ausgehen konnte, hatte er plötzlich an der Quelle, die so frisch und ursprünglich aus dem Gestein brach, und bei deren murmelndem Rauschen sie so gern saß, da hatte — er plötzlich vor ihr gestanden, und sie hatte dunkelrot und befangen seinen Gruß erwidert, über ihre buntfarbige Stickerei gebeugt.

„Darf ich mich zu Ihnen setzen?" hatte er gefragt.

Sie konnte kaum antworten vor Herzklopfen.

Und ohne weiteres hatte er nach ihrer Hand gegriffen. Sie wollte sie aus der seinen reißen, aber er ließ nicht los.

„Nein, Fräulein Gerda, wenn man so gefangen ist, wie ich es bin, dann wird man rachsüchtig und gönnt auch anderen die Freiheit nicht. So geht's mir mit Ihnen. Sehen Sie mir einmal in die Augen —" Er hielt inne, und sie musste es wirklich tun, sie mochte wollen oder nicht! — und es waren leuchtende blaue Augen, aus denen Liebe und Leben sprühten. — „Glauben Sie, dass ich mich aufs Lügen verstehe? Nein! denn so deute ich mir Ihr leises Kopfschütteln; nun, denn lüge ich auch jetzt nicht, wenn ich Ihnen sage, dass auch ich manchem Mägdlein in die Augen geschaut und hie und da auch eines geküsst habe — aber so riesig, riesig lieb gehabt habe ich bis dahin noch keine, das heißt so, dass das ganze Herz mitgeht, wenn ich mir diese Liebe ausreißen wollte. Aber jetzt ist es so. Und hier sitze ich neben Dir, Gerda, ich, Johann Siegfried Wöller, Landschaftsmaler, und frage Dich, Du süßes, reizendes, wonniges Mädel: willst Du mich haben?"

Sie hatte gar nichts sagen können vor Glück; die Quelle schien ihr nur unheimlich laut zu rauschen, und der Specht, der da im Forst einen Baum anschlug, der musste mit einer Axt arbeiten. Und schließlich fand sie sich in seinen Armen wieder, wie sie halb erstickt sagte: „Hergott ja!" Und er zog ihr den Pfeil aus dem Har. „Wie bist Du süß, Du liebliches Mädel Du! Machst Du es mir zu Ehren immer los?" Es wurde an jenem Sommertage sehr spät, ehe sie nach Hause kam. Aber ihr Buch und ihre Stickarbeit mit den Rosen hatte sie an der Quelle liegen lassen.

Als der Maler am nächsten Tage kam, um um Fräulein Gerda's Hand anzuhalten, da sahen Vater und Mutter gar nicht sehr zuvorkommend aus. Er stand breitspurig, kräftig, gesund, ehrlich vor ihnen, und versprach alles, was sie wollten. Endlich sagte der Vater: „Nehmen Sie's mir nicht übel, wenn ich Ihnen sage, dass Ihr Vertrauen mich ehrt, und dass ich sehr gern glaube, dass Sie in meine Gerda sterblich verliebt sind! das genügt mir aber beides nicht. Ich kann meiner Tochter nichts mitgeben, und Sie haben nichts und sind nichts, worauf Sie heiraten können. Ruhig! Ich kenne das, was Sie sagen wollen! Also: wenn Sie bis heute übers Jahr mir anzeigen können, worauf Sie Ihr Haus bauen wollen, dann soll's gelten! Am 15. August nächsten Jahres ist mein Mädel wieder frei. Ich will Ihnen das Schreiben nicht absolut verbieten, denn das würde am Ende nichts nützen; aber mein Wort gilt! Am 15. September nächsten Jahres schicke ich mein Mädel nach Chicago zu ihrer Tante Tilly. Gott befohlen! Und hoffentlich erlaubt Ihnen Ihr Fuß bald zu reisen."

Damit musste er gehen. Der Vater war von einer gewissen ruhigen Grobheit, die Tochter und Schwiegersohn gleichmäßig imponirte. Als dieser Abschied nahm, hätte er Gerda beinahe umgebracht — es war wieder draußen an der verschwiegenen Quelle —, und auf ihre sehr atemlose Frage: „Aber wie kommen wir blos zusammen?" hatte er nur geantwortet: „Liebe kann alles!" — Und jeder Brief schloss nach tausend Liebesschwüren mit demselben Wort.

„Ach Du lieber Gott!" seufzte Gerda wieder und trat vor den Spiegel; und gerade wie die Mutter zum dritten Mal rief, schon etwas sehr ungeduldig, da flog das Töchterlein, ohne ihrer zu achten, an der Küchentür vorbei auf die Haustür zu, an der eben der Postbote klingelte. Er lachte verschmitzt: „Hier, Fräulein!" Seine Handschrift! Und auf einem Holzkistchen. Der Bote bekam einen ganzen Groschen. Gerda stürzte auf ihr Zimmer.

„Ach was!" sagte sie, „Mutter kann warten mit der Hammelkeule!" Ihre Wangen glühten, ihr Busen flog. Wie flink die feinen Finger waren! Jetzt hob sie ein großes Osterei aus dem Kistchen; weiße, köstlich bemalte Seide überzog es, ein Werk! Sie küsste das meisterhafte Werk der Rosen mit heißen Lippen. Im Ei lag ein Brief. Sie schlug ihn auf — und las — und las — sie griff mit einem Mal hinter sich und fuhr mit der anderen Hand ins Har und riss den Pfeil heraus — wozu? Dann legte sie beide Hände an die Stirn — und wie ein Reh eilte sie ungestüm den Gang hinunter, sprang die Treppe hinab und brach wie ein Sturmwind in die Küche, dass die Mutter vor Schreck die Spicknadel fallen ließ: „Herrgott, was ist los? Mädel, wie siehst Du aus?" Das dunkle Har wogte in langen, üppigen Strähnen um das bleiche Gesicht: „Lies doch, Mutter, lies!"

Sie stützte sich rücklings mit beiden Händen auf den Küchentisch und senkte das Haupt, dass ihr Har ihr Gesicht flutend verhüllte. Ihr Atem ging schnell. Die Mutter las halblaut: „Fröhliche Ostern, Geliebte! War einst so stolz auf meine Freiheit, nun bin ich gründlich eingefangen, von Dir! Und sonst noch! Habe mein Zeichenlehrer-Examen gemacht und trete am 16. April in Quedlinburg am Gymnasium an; möchte aber vorher gern Hochzeit machen. Kann's denn wohl in acht Tagen sein? — Hurrah! Und morgen komme ich! Liebe kann alles!"

Da huben unten im Dorf die Glocken an, die das Osterfest einläuteten. Gerda hob die Hände und warf das Haupt zurück und rief jubelnd: „O, mein Gott! Die Glocken läuten so hell!

Wozu braucht der Elefant seine Stoßzähne?

Im allgemeinen ist, selbst wohl unter Naturforschern, die Ansicht weit verbreitet, daß die Stoßzähne der Elefanten eine mächtige Waffe für das Tier sind. Diese Annahme lässt sich jedoch durch Beobachtungen über die Lebensgewohnheiten des Elefanten nicht überzeugend begründen; im Gegenteil, Reisende und Jäger, die Gelegenheit hatten, die riesigen Tiere unter ihren natürlichen Lebensbedingungen zu sehen, können nichts über die Verwendung dieser oft gewaltigen Zähne als Waffe bekunden. Dafür scheint ja auch zu sprechen, dass Elefanten mit großen, übermäßig entwickelten Stoßzähnen selten angetroffen werden. Auch in ihren Kämpfen um die Weibchen benutzen die Männchen gegeneinander, wie L. v. Hähnel in Ostafrika beobachtete, nicht ihre Zähne als Angriffswaffe, wenn sie bei dem wilden Umsichschlagen, sobald sie gereizt sind, gelegentlich damit den Angreifer auch verletzen mögen, sondern nach Hähnel kämpfen die Elefantenmännchen ohne Verwendung der Stoßzähne miteinander; die Tiere näherten sich einander, bis Stirn an Stirn lag, und versuchten sich dann gegenseitig wegzudrängen, ohne es zu sonstigen Gewalttaten kommen zu lassen. Für die Ansicht, daß die Stoßzähne nicht die Hauptwaffe der Elefanten sind, spricht ferner auch der Umstand, daß die gefürchtetsten und bösartigsten Einzelgänger zahnlose Männchen sind. Sie sind vielleicht deshalb die kräftigsten Tiere, weil ihr Körper zur Erzeugung einer solchen riesigen Masse von Zahnstoff keine Bestandteile herzugeben braucht. Wenn die Stoßzähne als Waffe nicht gelten können, zu was dienen sie dem Elefanten denn? Diese Frage hat Dr. G. Brandes, Privatdozent für Zoologie in Halle, dahin beantwortet, dass die Stoßzähne als Handwerkzeuge entstanden sind; die Elefanten gebrauchen ihre Stoßzähne als unnachgiebige Unterlage beim Abbrechen der Zweige mit dem Rüssel, sei es, dass sie diese zur Nahrung verwenden, sei es, dass sie sich einen Weg durch den Urwald bahnen wollen. Für diese Auffassung von der Aufgabe der Stoßzähne sprechen auch die Beobachtungen, dass die Elefantenmännchen durch Einstoßen ihrer Zähne in den Boden stets bemüht sind, sie abzuwetzen, wenn sie durch den sonstigen täglichen Gebrauch nicht schnell genug abgenutzt werden. Die Zähne erreichen ohne eine solche regelmäßige Abnutzung, z. B. bei veränderter Lebensweise des Tieres, eine ungewöhnliche Länge, so dass sie für die Nahrungsaufnahme hinderlich werden; Tiere, die ihre Zähne nicht genügend abwetzen können, suchen sich durch Abbrechen derselben zu helfen; derartige Tiere sind gar nicht selten. Auch in der Gefangenschaft, wo die Zähne oft riesig lang werden, suchen die Tiere sie schließlich abzubrechen. Das Auswachsen der Stoßzähne zu förmlichen Spiralen kann das Leben ihres Trägers ernstlich gefährden; und Dr. Brandes ist auch der Ansicht, dass das Mammut ausgestorben ist, weil nach eingetretenem Klimawechsel, wo der tropische Wald allmählich einem Zwergwalde Platz machte, dieser Dickhäuter seine Zähne nicht mehr genügend abnützen konnte. Die spiraligen Zähne des Mammuts konnten noch weit weniger eine Waffe sein, als die verhältnismäßig graden Stoßzähne des Elefanten.

Eine alte Geschichte, die ewig neu bleibt. Im Jahre 1833 erließ die k. k. Landwirtschaftsgesellschaft für Kärnten folgenden Aufruf: Da die Klagen über den Verfall, der Sittlichkeit, Genügsamkeit, des Fleißes und der Treue der Dienstboten, besonders der landwirtschaftlichen, immer lauter werden, so hat die Kärntner Landwirtschaftsgesellschaft auf Aufforderung eines sehr geschätzten Mitgliedes beschlossen, jenes Mittel, welches ihr zu Gebote steht, nämlich durch Belohnung und Weckung des Ehrgefühls zur Bewahrung der noch Unverdorbenen und zur Besserung der noch nicht in zu hohem Grade Verdorbenen (denn die ganz Verdorbenen sind durch diese Mittel ohnehin nicht mehr verbesserlich) in Anwendung zu bringen. Die Mitglieder der Gesellschaft und alle Freunde der guten Sache werden eingeladen Dienstbotenprämien zu stiften und Beiträge einzusenden u. s. w. Landw. Mitt. f. Kärnt.

Kasernenhofblüte. Natürlich, dem Einjährigen sind wieder die Finger von der Kälte steif — Sie wünschen wohl, dass mit heizbaren Gewehren exercirt wird!

Zu gefährlich. Händlerin: „Soll ich Ihnen das Gemüse für Ihre Frau Gemahlin etwas einpacken?" — Herr (leise): „Ja, aber nehmen Sie einen anderen Bogen Papier . . . dies ist ja eine Modenzeitung!"

Devot. Fürst (der seinem Diener auf der Treppe etwas sagen will): „Weshalb bleiben Sie denn nicht stehen?" — Johann: „Oh, ich kann mich doch unmöglich mit Durchlaucht auf eine Stufe stellen!"

Kasernenhofblüte. Der Vicefeldwebel wird vom Hauptmann beauftragt, die Mannschaft über das Beschwerderecht zu instruiren, und beginnt folgendermaßen: „Der Soldat hat nicht allein das Recht, sondern sogar die Pflicht, sich zu beschweren, sobald er vom Vorgesetzten unrechtmäßig behandelt oder beschimpft wird (zu Huber, dem Dümmsten der Kompagnie): „Wenn ich zu Dir, Huber, sage: Du Lump, Du Spitzbub! so musst Du Dich beschweren, denn Du bist kein Spitzbub, Du hast nicht gestohlen; wenn ich aber zu Dir sag': Du Schafskopf, Hammel g'scherter, da kannst Du Dich nicht beschwer'n — das bist Du!"

Unangenehme Probe. „Du, Peperl, warum hat Dich denn Dein Meister gestern so arg geprügelt?" — „Ja, er war jetzt ein halb's Jahr krank, und da wollt' er blos amal probir'n, ob er wieder arbeiten kann!"

Beim Wort genommen „. . . Fräulein strahlen so in Schönheit, dass alles neben Ihnen verschwinden muss!" — „Wirklich? . . O möchten Sie mir das nicht 'mal vormachen!"

Eifersüchtig. Richter (zum Angeklagten): „Bei dem Einbruch in die Buchhandlung haben Sie außer der Ladenkasse auch noch ein Buch „Die Kunst, jungen Damen zu gefallen" eingesteckt!" — Die Frau des Angeklagten (aus dem Publikum heraus): „Na, komm Du mir nach Haus, Du alter Esel!"

Angenehme Aussicht. Frau Scharf (die ins Bad gereist, schickt gleich am ersten Abend um 10 Uhr eine Depesche an ihren Mann): „Bist Du schon zu Haus? Rückantwort bezahlt! Laura."

Höchste Protzerei. Sie (zu ihrem Gatten): „Moritz, wenn De Der lasst heut' photographiren, so vergess nicht, e par 1000 Mark-Schein einzustecken — es sieht besser aus!"

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage von **Wilhelm Helm,** Ingenieur, **Berlin,** betr. **„Ein neuer Broterwerb"** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 839.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Mit den **Milchwirtschaftlichen Forschungen,** bearbeitet von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin, Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim.

Verantwortlicher Herausgeber: H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 15. — Berlin, 13. April 1901. — 11. Jahrg.

Inhalt:

Ueber die Entrahmung von Molke mittels einer Handmilchschleuder.

Von Dr. v. d. Zande,
Leiter der landw. Untersuchungsanstalt zu Hoorn.

In Nederl. Weekbl. v. Zuivelbereid. veröffentlicht Verf. folgende Ergebnisse von ihm angestellter Versuche.

Die zu den Versuchen benutzte Molke entsprang aus Bereitung von Edamer Käse, wobei zweierlei Verfahren in Anwendung gebracht worden waren, nämlich

1. das alte Verfahren, ohne Molkenzusatz, aber mit Zerkrümelung der Masse bevor sie in die Form gebracht wird, und
2. das Boekel'sche Verfahren, mit Zusatz „langer" Molke, aber ohne Zerkrümelung der Masse.

Der Unterschied in der Beschaffenheit der Molke besteht darin, dass die Molke im ersten Fall dünnflüssig und mehr fetthaltig, im andern zähflüssig und minder fetthaltig ist.

Selbstverständlich ist die Entrahmung der Molke denselben Gesetzen unterworfen wie diejenige der Milch: die Ausbeute an Fett wächst mit zunehmender Wärme, mit zunehmender Rahmmenge und mit abnehmender Menge der in einer Zeiteinheit ausgeschleuderten Molke.

Im ganzen wurden 22 Versuche angestellt, nämlich 6 mit Molke nach dem alten und 16 mit Molke nach Boekels Verfahren. Zur Entrahmung diente eine Alfa-Handmilchschleuder. In der nachstehenden Uebersicht sind die Versuche in zwei Reihen geordnet, je nach der ansteigenden Menge der in 1 Stunde entrahmten Molke.

Nummer	Stündl. Entrahmung kg	Wärme °C.	Rahmmenge v. H.	Fett in der urspr. Molke v. H.	Fett in der entrahmt. Molke v. H.	Entrahmungsgrad	Bemerkungen
			I. Molke nach dem alten Verfahren.				
1	111	31	7,5	0,70	0,11	84,3	
2	156	28/29	12,7	0,61	0,14	77,1	
3	161	„	6,0	0,61	0,13	78,7	
4	162	30	2,9	0,57	0,16	72,0	
5	234	31	14,4	0,70	0,10	72,9	
6	260	30/31	3,9	0,67	0,18	73	
Durchschn.	181	30	7,9	0,64	0,14	79,9	
			II. Molke nach Boekels Verfahren.				
7	129	29/30	5,6	0,33	0,02	94	
8	154	27/28	2,9	0,33	0,08	75,7	
9	155	28/29	0,8	0,32	0,10	68,8	
10	160	29	10,9	0,30	0,08	73,3	
11	162	30/31	6,1	0,26	0,10	61,5	
12	181	29/30	3,8	0,29	0,15	48,6	Molke s. zäh
13	222	30/31	0,9	0,33	0,13	60,6	
14	225	30/31	4,2	0,35	0,10	71,4	
15	229	28	12,3	0,29	0,09	69,0	
16	239	30/31	2,1	0,34	0,10	70,6	
17	240	30	3,1	0,32	0,05	84,4	
18	246	24	9,6	0,19	0,06	68,4	
19	251	30	5,1	0,33	0,05	85,0	
20	255	28	5,4	0,34	0,08	76,5	
21	255	34	5,0	0,34	0,07	79,4	
22	270	27	6,9	0,28	0,07	75,0	
Durchschn.	203	29	5,3	0,31	0,08	77,3	

Hiernach berechnet sich der durchschnittliche Fettgehalt des Rahms bei I auf 6,4, bei II auf 4,5 Procent, also auf ein Höhenmaß, welches dasjenige gewöhnlicher Vollmilch nur wenig übersteigt. Den Fettgehalt des Molkenrahms durch Vermindrung der Zuflussmenge zu steigern, ist, wegen der dadurch verringerten Fettausbeute, nicht empfehlenswert. Ob die Verringrung der Fettausbeute eine minder erhebliche sei, und die Mehrarbeit sich lohne, wenn man nochmals den Molkenrahm ausschleudre, ist nicht erprobt worden.

Bezüglich der Entrahmbarkeit scheint zwischen den beiden Molkensorten für gewöhnlich kein Unterschied zu bestehn; nur wenn die „lange" Molke ausnahmsweise hochgradig zähflüssig geworden war (Versuch 12), erwies sie sich als minder entrahmbar.

Als durchschnittliche Fettausbeute können bei entsprechend geordnetem Betrieb 80 Proc. angenommen, d. h. es können von jedem Kilogramm in der Molke enthaltnen Fetts 0,8 kg, oder, sofern die Butterausbeute sich derjenigen aus Milchrahm gleichstelle, etwa 0,825 kg Butter gewonnen werden. Nimmt man den durchschnittlichen Fettgehalt der Molke zu 0,45 Proc., den Butterpreis zu 0,90 M. für 1 kg an, so würde die aus 100 kg Molke gewinnbare Butter einen Wert von 0,33 M. haben.

In Nord-Holland ist es üblich, die Molke einige Tage lang in Tonnen aufzurahmen. Versuche, welche vergleichshalber auch mit diesem Verfahren angestellt wurden, ergaben einen Ausrahmungsgrad von nur etwa 70 Proc., also von jedem Kilogramm Fett in der Molke etwa 0,1 kg Butter weniger, als durch die Schleuderentrahmung. Voraussichtlich aber wird die durch mehrtägige Aufrahmung gewonnene Molkenbutter von mindrer Güte sein, als die durch

Schleuderentrahmung gewonnene. Diesbezüglich wurden keine Vergleichungen angestellt. Als Vorteil der Schleuderentrahmung ist ferner inbetracht zu ziehen die Abkürzung und Vereinfachung des Betriebs, die Sicherheit, aus der Molke ein stets gleichartiges Erzeugnis zu gewinnen, und die Entbehrlichkeit der den Käsereiraum beengenden und der darin wünschenswerten Sauberkeit nicht förderlichen Tonnen.

Anderwärts, z. B. in der Schweiz, pflegt man den Molkenrahm durch Erhitzung der vorher angesäuerten Molke zu gewinnen. Die aus solchem Rahm bereitete Butter hat stets einen unreinen, brenzlich-talgigen Geschmack, meist auch einen grünlichen Schimmer, und ist mit feinen Körnchen von geronnenem Milcheiweiß durchsetzt. Es wäre nicht unwichtig, auch dieses Verfahren, inbezug auf Ausbeute und Wert der gewonnenen Butter, mit demjenigen der Schleuderentrahmung verglichen zu haben.

Die beim Erhitzen der Milch eintretenden Veränderungen.

Von John Sebelien, Aas (Norwegen).*)

Die Viskosität verringert sich für Milch sowie auch für Rahm nach F. W. Woll[1]) durch Pasteurisiren (20 Minuten Erwärmen bei 67° C.). Durch Sterilisiren (30 bis 35 Minuten in strömenden Wasserdämpfen) verringert sie sich ebenfalls für Rahm, aber nur in geringem Grade oder gar nicht für Milch. Für Molken steigert sich die Viskosität durch Pasteurisiren, wie auch durch Sterilisiren. Die Viskosität, mit Babcock's Viskosimeter gemessen, war z. B.

	Milch	Milch	Rahm	Rahm	Molken	Molken
Ungekocht	265	275	688	688	109	111
Pasteurisirt	250	—	—	504	151	120
Sterisirt	—	257	591	—	250	150

Das specifische Gewicht verändert sich nach Woll unregelmäßig. Von 12 Proben Milch zeigten:

8 Proben eine Verringerung des spec. Gewichtes durch Pasteurisiren,
3 " " Vergrößerung " " " "
1 Probe keine Veränderung.

Die durchschnittliche Veränderung (aller 12 Proben) war von 1,03303 bis 1,03288.

Der Gasgehalt der Vollmilch schwankt nach Thörner[2]) von 57 bis 86 cbcm pro 1 l Milch, d. h. 55 bis 73 Proc. Kohlensäure, 23 bis 33 Proc. Stickstoff, 4 bis 11 Proc. Sauerstoff. Durch einfaches Kochen in offenem Gefäß findet ein großer Gasverlust statt, indem die Gasmenge bis 15 bis 19 cbcm pro Liter sinkt. Besonders Kohlensäure geht verloren. Beim Sterilisiren in offenen Flaschen in strömenden Wasserdämpfen hat man einen ähnlichen, doch weniger großen Gasverlust, indem der Gehalt von durchschnittlich 68 cbcm bis durchschnittlich 45 cbcm pro Liter sinkt. Wird das Sterilisiren mehrere Male nach einander wiederholt, so vergrößert sich der Gasverlust, und der Verlust (an Kohlensäure) stellt sich nicht wieder her, wenn man einen Strom von Luft oder Wasserdampf durch die Milch leitet, auch nicht, wenn man nach dem Abkühlen atmosphärische Luft hineinpresst, wodurch jedenfalls die Kohlensäuremenge sich nicht vergrößert. Wird das Sterilisiren in geschlossenen Flaschen vorgenommen, so findet kein Gasverlust statt. Der „gekochte Geschmack" tritt erst ein bei ungef. 80° C. (Fjord's Versuche hierüber 1884 zum ersten Male angestellt[3]).

1898 zeigte V. Storch[4]), dass die von Babcock 1889 gefundene Eigenschaft der Milch, Sauerstoff aus Wasserstoffsuperoxyd frei zu machen, bei 80° C. vernichtet wird, und spricht die Vermutung aus, dass diese Superoxyd zersetzende Fähigkeit der Milch durch ein anwesendes Enzym bewirkt wird. Diese Fähigkeit der Milch scheint ziemlich verschieden entwickelt zu sein. Babcock fand, dass 100 cbcm Milch 15 bis 100 cbcm Sauerstoff aus Wasserstoffsuperoxyd frei zu machen vermögen. Die näheren Umstände, wovon diese Fähigkeit abhängig ist, werden durch Versuche im hiesigen Laboratorium, von mir und A. Ystgaard vorgenommen, näher festgestellt. Babcock und Russell hatten schon 1897[5]) erwähnt, dass in steril gemolkener Milch, welche durch Zusatz von Aether, Chloroform oder Benzol steril gehalten wird, ein proteolytisches Enzym (Galaktase) gefunden wird. In einer späteren Abhandlung vom Jahre 1900[6]) zeigen sie das allgemeine Vorkommen desselben in der Milch aller Tiere, auch in Frauenmilch. Möglicherweise kann das Vernichten dieses Fermentes bei 80° C. mit dem Vorkommen des Kochgeschmacks zusammenhängen. Thörner nimmt jedoch an, dass die Geschmacksveränderung in dem Verlust der Kohlensäure zu suchen sei, und erwähnt, dass sie durch Einpressen von Kohlensäure in die gekochte Milch verhindert werden kann (loc. cit.).

Die Reaktion, die bei frischer Milch amphoter ist, sollte nach Engling[7]) bei gekochter Milch schwach alkalisch sein. Dies ist jedoch ein Irrtum, indem schon Soxhlet 1872[8]) zeigte, dass es eine allgemeine Eigenschaft bei allen Lösungen, selbst bei Lackmustinktur ist, dass die Reaktion in der Wärme stärker alkalisch als bei gewöhnlicher Temperatur zu sein scheint. Nach dem Abkühlen ist die Reaktion unverändert. Söldner zeigte ausdrücklich 1888[9]), dass die Alkalescenz nach dem Kochen und nachherigen Abkühlen der Milch, wie auch bei frischer Milch unverändert ist. In dieser Beziehung muss daran erinnert werden, dass das Kochen auf jede 100 cbcm Milch ungef. 5 cbcm oder 10 mg Kohlensäure hinaustreibt, was einer Verringerung der Acidität von 2,3 cbcm $\frac{n}{10}$-Lauge entspricht. Da die Acidität für normale Milch mit Phenolphthalein als Indikator ungef. 18 bis 20 cbcm $\frac{n}{10}$-Lauge pro 100 cbcm Milch entspricht, so wird unter erwähnter Voraussetzung die Aciditätsverringerung ziemlich messbar sein können. Anders verhält es sich dagegen, wenn man bei dem Titriren Indikatoren benutzt, die, wie Lackmoid oder Methylorange, für Kohlensäure unempfindlich sind.

Die Gerinnungsfähigkeit wird, wie man gewöhnlich annimmt, durch das Kochen der Milch vernichtet. Engling (l. c.) sucht den Grund hierfür darin, dass die durch das Kochen gebildete alkalische Reaktion (siehe oben) der Gerinnungsfähigkeit mit Lab hinderlich ist. Ad. Mayer[10]) erwähnt, dass die Fähigkeit der Milch, mit Lab zu gerinnen, schon anfängt sich zu verringern, wenn die Milch bis 75° C. erwärmt worden ist, und dass, wenn die Temperatur den Kochpunkt ganz erreicht hat, sie „die Gerinnungsfähigkeit völlig eingebüßt hat." Schaffer[11]) erwähnt, dass gekochte Milch „bekanntlich nicht durch Zusatz von Lab ausgefällt wird", und meint, dass dies größtenteils dem Verlust der durch das Erhitzen ausgetriebenen Kohlensäure zu verdanken ist. Söldner's Versuche über die nämliche Frage zeigten[12]) dass Milch, welche während ½ Stunde ununterbrochen gekocht hatte, unmittelbar nach dem Kochen (und Abkühlen bis zur Gerinnungstemperatur) eine zwar verringerte, aber doch nicht völlig eingebüßte Fähigkeit, mit Lab zu gerinnen, zeigte. Einige Stunden nach dem Kochen würde aber die Gerinnungsfähigkeit für Milch von geringer Acidität (d. h. weniger als 15 cbcm $\frac{n}{10}$-Lauge für 100 cbcm Milch) völlig verschwunden sein, während sie für Milch von mäßiger Acidität (d. h. ungef. 16 cbcm $\frac{n}{10}$-Lauge für 100 cbcm Milch) nicht einmal bei 24stündigem Stehen nach dem Kochen verloren geht. Söldner findet, dass diese veränderten Eigenschaften der Milch auch durch Zusatz von Alkali (folglich durch Verringerung der Acidität) eintritt. Die eigentliche Ursache der Veränderung sei somit zu suchen in der teilweisen Koagulation der löslichen Kalciumsalze zu unlöslichem Kalciumphosphat, namentlich Trikalciumphosphat, wodurch die für die Käsebildung nötigen löslichen Kalciumsalze aus der Milch entfernt werden. Die genannte Wirkung des Kochens kann also gehoben werden, wenn man das unlösliche Kalciumphosphat löslich macht, entweder durch vorsichtigen Zusatz von Phosphorsäure (Engling) oder durch Hineinleiten von Kohlensäure (Schaffer und Söldner). Das letzte Mittel ist um so besser, als man einen bedeutenden Ueberschuss davon gebrauchen kann, ohne das Gerinnen der Milch befürchten zu müssen.

Die Proteinstoffe der Milch sind: Kasein, Laktalbumin, Laktoglobulin. Von diesen werden die beiden letzten beim Kochen in der für Albumine und Globuline gewöhnlichen Weise koaguliren; das Kasein dagegen bildet beim Kochen eine Haut auf der Oberfläche der Milch und koagulirt beim Erhitzen in geschlossenem Gefäße erst bei 130° C. Aeltere Verfasser betrachteten diese Hautbildung als ein Oxydationsphänomen (Löwig 1846) oder doch als Resultat einer Wechselwirkung zwischen der Flüssigkeitsoberfläche und der Atmosphäre (Hoppe-Seyler); Soxhlet und Stohmann[13]) deuten die Hautbildung als ein relatives Austrocknen der Oberflächenschicht, während die Viskosität der niederen Schichten die Diffusion nach oben schwierig macht. Eine völlig befriedigende Auslegung ist jedoch bisher kaum gegeben. Durch Umrühren verhindert man die Hautbildung, ebenso auch durch Erhitzen im geschlossenen oder mit Dampf gefüllten Raum. Duclaux[14]) betrachtet die verschiedenen

---

*) Chemiker-Zeitung 1901. S. 293.

[1]) 12. Annual Report of the Agricult. Experiment Station of the University Madison. Wisc. 1896.

[2]) Chem.-Ztg. 1894, 18, 1845.

[3]) 2. Beretning fra Laboratoriet for landökonom. Forsög. Kopenhagen. 1884.

[4]) 40. Beretning fra Laboratoriet for landökonom. Forsög. Kopenhagen. 1898

[5]) Centralbl. Bakteriol. 1897. (II.) 3, 615.

[6]) Centralbl. Bakteriol. 1900. (II.) 6, 17.

[7]) Landw. Versuchs-Stationen. 1884. 31.

[8]) Journ. prakt. Chem 1872. 6, 1.

[9]) Die Salze der Milch. Diss. Erlangen. 1888.

[10]) Milchzeitung X.

[11]) Landw. Jahrb. d. Schweiz 1887.

[12]) l. c. S. 70.

[13]) Die Milch- und Molkereiprodukte 1898, S. 33.

[14]) Le Lait, 1887, S. 85 bis 98.

Eiweißstoffe als mehr oder weniger vollständig aufgelöste Modifikationen von einem und demselben Stoff, eine Auffassung, die jedoch, wie ich schon vor längerer Zeit auseinandergesetzt habe[15]), mit den völlig verschiedenen Eigenschaften und der elementaren Zusammensetzung des Kaseins, des Albumins und des Globulins nicht in Uebereinstimmung zu bringen ist. Auch in Frankreich ist die Verschiedenheit der genannten Proteinstoffe behauptet worden, u. a. von Arthus[16]). Beim Kochen koagulirt das Albumin und das Globulin. Soxhlet und Rubner[17]) benutzen daher die Abwesenheit von koagulirbarem Eiweiß nach dem Ausfällen des Kaseins durch Säure als ein Kriterium, dass die Milch gekocht ist. Wie immer bei der Koagulation der Eiweißkörper in der Wärme wird auch hier gleichzeitig mit dem Ausscheiden der unlöslichen koagulirten Modifikation etwas unlösliches Eiweiß in der Lösung zurückbleiben (entweder als Spaltungsprodukt oder als ein unausgeschiedener und vielleicht umgebildeter Rest). Dies zeigt sich dadurch, dass, wenn man aus gekochter Milch alles Kasein durch ein absolutes Fällungsmittel, Magnesiumsulfat oder Kalialaun, fällt, man in dem Filtrat mit Gerbsäure immer einen nicht verschwindenden Bodensatz erhalten wird, welcher einem Proteinstoff zuzuschreiben ist. Für reines Globulin in etwa 5 bis 10proc. Kochsalzlösung fand ich[18]) die Koagulationstemperatur bei 72 bis 84 ° C. — Solomin[19]) erwähnt, dass beim Erhitzen der Milch auf Temperaturen unter 60 ° C. keine Koagulation des Eiweißes stattfindet. Bei 60 ° C., meint er, werde das Globulin gefällt (siehe oben). Die unlöslichen Bodensätze, welche nach dem Erhitzen bis zu 80 ° C. abfiltrirt werden können, enthalten außerdem organische Phosphorverbindungen und Trikalciumphosphat. Der bei 100 ° C. ausgeschiedene Rest war oft kleiner als die Menge des nach Hoppe-Seyler's Verfahren bestimmten Albumins. Bei 110 bis 120 ° C. wurde nicht mehr als bei 100 ° C. gefällt, erst bei 130 bis 140 ° C. wird alles Eiweiß in großen Klumpen gefällt. De Jager[20]) findet, dass bei dem Kochen der Milch der mit Essigsäure fällbare Bestandteil (d. h. das Kasein) vermehrt wird, was er dadurch erklärt, dass das Albumin während des Kochens eine Verbindung mit dem Kasein eingeht und dann mit diesem zugleich gefällt wird, während das Globulin beim Kochen unlöslich bleibe. Schon ältere Verfasser (Kemmerich 1867/68) hatten aus dem nämlichen Grund einen Uebergang von Albumin in Kasein bei dem Kochen der Milch konstatiren zu können geglaubt.[21]) Diese Resultate sind wohl wesentlich der Unanwendbarkeit der Hoppe-Seyler'schen Methode zur exakten Scheidung der verschiedenen Eiweißkörper zuzuschreiben. De Jager fand außerdem, dass das Kasein von ungekochter Milch mit Pepsin und Salzsäure leichter verdaut wird, als das aus gekochter Milch hergestellte Kasein, ein Resultat, das doch kaum dazu berechtigte, Mutmaßungen über das Verhältnis bei der natürlichen Verdauung zu ziehen. Wróblewski[22]) giebt an, dass die Verdaulichkeit des Kaseins kaum durch Sterilisiren der Milch geändert wird; doch wird das Kasein teils gefällt, teils in eine durch Säure leichter fällbare Form übergeführt werden. Auch Söldner[23]) erwähnt, dass das Kasein beim Kochen der Milch verändert wird, und dass es sich dadurch zeigt, dass das Kasein bei Labzusatz nicht zu einem zusammenhängenden Koagulum, sondern zu einem flockigen Bodensatz koagulirt (siehe oben: Gerinnungsfähigkeit). Was den Peptongehalt der Milch betrifft, so muss es als bewiesen angesehen werden (Hofmeister, Arnold, Sebelien, Dogiel), dass dieses nie in normaler frischer Milch vorkommt. In sterilisirter Milch hat Meißel[24]) gefunden, dass der weitaus überwiegende Teil von sämmtlichen Eiweißkörpern zu Pepton umgebildet war, unter gleichzeitiger Bildung von Spuren von Ammoniak und Amidosäuren (Leucin, Tyrosin 2c.). In Milch, welche $^1/_2$ Stunde in strömenden Wasserdämpfen oder 10 Minuten bei 120 ° C. sterilisirt worden war, konnte ich nach ungef. 8- bis 14tägigem Stehen kein Pepton in dem Filtrat nach Sättigung mit Zinksulfat oder mit Ammoniumsulfat nachweisen. Soxhlet nimmt an[25]), dass das Vorkommen von Pepton in sterilisirter Milch insofern einer bakteriellen Wirkung zuzuschreiben sei, als mehrere Batterien (im Sporenstadium) imstande sind, einer verhältnismäßig lange dauernden Sterilisirungstemperatur zu widerstehen. Auch in organismenfreier Milch, die mit Antisepticis konservirt ist, würde sich wohl mit der Zeit Pepton (oder Albumosen) unter Einwirkung der „Galaktase“ entwickeln können (siehe oben). Die nach dem Sterilisiren eintretenden Veränderungen der Milch, die, wie eben erwähnt, der Wirkung von besonders widerstandsfähigen Bakterien zuzuschreiben sind, treten besonders (nur?) ein bei einer mit „Schmutz“ durch unreines Melken und unreinliche Behandlung verunreinigten Milch. Solche Milch (d. h. fast alle Handelsmilch) kann nach Wein[26]) nicht bei 100 ° C. steril gemacht werden, sondern hierbei werden 120 ° C. notwendig sein. Doch sollte solche unreine und schwer sterilisirbare Milch als Kindermilch nicht angewendet werden und muss jedenfalls lieber in frischem Zustande genossen werden, als gekocht und nicht völlig sterilisirt, da man durch das bloße Kochen alle die eigentlichen Milchsäurebakterien und andere unschädliche Mikroben, die sonst die widerstandsfähigen, aber schädlichen Bakterien hätten unterdrücken können, tötet.

15) Ztschr. physiol. Chem. 1885. 9, 460.
16) Arch. de physiol. Oktober 1893.
17) Stohmann: Milch- und Molkerei-Prod., S. 338.
18) Ztschr. physiol. Chem. 1885. 9.
19) Jahresber. f. Tier-Chemie. 1896, 289.
20) Jahresber. f. Tier-Chemie. 1896, 288.
21) Pflüger's Arch. 1869, 409.
22) Jahresber. f. Tier-Chemie 1898, 258.
23) Die Salze der Milch 1888, S. 73.
24) Stohmann: Die Milch 2c. S. 11. D. chem. Ges. Ber. 1882. 15. 1259.
25) Stohmann: Die Milch 2c., S. 71.

Das Fett. Bei großen Mengen Fett (in Rahm) wird letzteres teilweise während des Sterilisirens zusammenschmelzen können. Es lässt sich auch denken, dass möglicherweise ein intensives Sterilisiren bei hohem Druck das neutrale Fett verseifen und die Säuren der Ameisensäurereihe von niedrigem Molekulargewicht (Buttersäure u. s. w.) verflüchtigen wird. Es sind mir jedoch keine Untersuchungen hierüber bekannt. F. W. Woll fand[27]), dass 20 Min. dauerndes Pasteurisiren bei 67 ° C. weder bei Rahm noch bei Milch die Größe oder Anzahl der Fettkügelchen beeinflusst. Ein viermal unterbrochenes Sterilisiren von je 30 bis 35 Min. im Dampfkessel verändert auch für Milch nicht dieses Verhältnis; dagegen wird für Rahm die Anzahl der Fettkügelchen vermehrt und ihre Größe verringert werden:

Rahm mit 32,37 Proc. Fett	Anzahl d. Fettkügelchen in 0,0001 ccm	relative Größe nach Babcock's Formel bestimmt $10\,000 \times \frac{\text{Proc. Fett}}{\text{Anzahl in 0,0001 ccm}}$
frisch	782	414
30 Min. sterilisirt	874	376
nochmals 30 Min. sterilisirt	1063	311

Was das sogenannte Nukleon oder die Phosphorfleischsäure betrifft, welches Siegfried auch aus Milch hergestellt zu haben behauptet[28]), und dessen eventuellem Verhalten beim Sterilisiren der Milch er große Bedeutung für die Frage der Ernährung mit Milch zuschreibt, so muss allerdings betont werden, dass die Individualität des genannten Stoffes sehr problematisch ist. Um dieses Nukleon herzustellen, wird angegeben, dass man erst das Kasein, nachher das Albumin nach dem Hoppe-Seyler'schen analytischen Verfahren aus der Milch entfernen soll. Indessen wird, wie bekannt, das Kasein nie bei diesem Verfahren quantitativ gefällt werden können und ebensowenig auch das Albumin. Was Siegfried als eiweißfreies Filtrat angesehen hat, wird also noch sowohl etwas phosphorhaltiges Kasein, als auch etwas Albumin, oder möglicherweise etwas durch dessen Koagulation gebildetes Propepton oder Albumose enthalten. Diese Reste werden kaum oder jedenfalls nur teilweise mit dem Kalciumphosphate zugleich gefällt werden können, wenn das genannte Filtrat um von der Phosphorsäure getrennt zu werden, mit Chlorkalcium bei schwach alkalischer Reaktion gefällt wird. Auch wird das Fällen der Phosphorsäure auf diese Weise nicht absolut quantitativ sein, und der Bodensatz, den man zuletzt aus dem Filtrat des nach Siegfried's Behauptung vollständig gefällten Kalciumphosphates erhält, wenn man es jetzt mit Eisenchlorid kocht, wird jedenfalls teilweise die genannten Eiweißreste und wahrscheinlich auch etwas Eisenphosphat enthalten. Von den angegebenen Spaltungsprodukten des Nukleons, nämlich a) Phosphorsäure, b) Antipepton oder nach Balke[29]) eine hiermit verwandte „Orylsäure“, c) Kohlensäure, d) Kohlenhydrat, e) Bernsteinsäure, f) Milchsäure, sind jedenfalls a und b leicht zu erklären als von den Eiweiß- und Phosphatresten herrührend, welche nach Hoppe-Seyler's Methode nicht gefällt wurden. Das Vorhandensein der übrigen Bestandteile bedarf noch der Bestätigung.

Der Milchzucker wird in reinen Lösungen schon bei 110 ° C. nach Hoppe-Seyler[30]) eine teilweise Zersetzung erleiden, die bei höheren Temperaturen weiter geht. Milch, die 10 Min. bei 120 ° C. sterilisirt wurde, ist stark gelb-braun durch Karamelbildung. Nach Wróblewski[31]) wird beim Sterilisiren einer reinen Milchzuckerlösung etwas Säure (Milchsäure?) neben dem Karamel gebildet. Als Beispiel der Veränderungen, welche die Eiweißkörper erleiden können durch das Kochen der Milch, seien schließlich die folgenden von mir angestellten Analysen einer und derselben Milch (entrahmte Milch in frischem, ungekochtem Zustand, nach $^1/_2$stündigem Erhitzen bis 100 ° C. in strömenden Wasserdämpfen und nach 10 Minuten langem Erhitzen bis 120 ° C. im geschlossenen Autoklaven) angeführt:

26) Jahresber. f. Tier-Chemie. 1898, 239.
27) 12. Annual Report of the Agricult. Experiment Station. Madison, Wisc. 1896.
28) Ztschr. physiol. Chem. 1896. 21, 360.
29) Ztschr. physiol. Chem. 1896, 22, 260.
30) Lippmann: Chemie d. Zuckerarten S. 847.
31) Jahresb. f. Tier-Chemie 1898, 258.

	frisch	1/2 Stunde bei 100° C.	10 Minuten bei 120° C.
	Proc.	Proc.	Proc.
gesammter Stickstoff	0,49	0,44	0,50
Stickstoff in der Alaunfällung	0,38	0,44	0,45
Stickstoff in der Gerbsäurefällung	0,11	0,04	0,05

Eine andere Probe von Vollmilch wurde ebenfalls analysirt sowohl in frischem Zustand, als nach 10 Minuten langem Sterilisiren bei 120° C. im Autoklaven und zeigte dabei das folgende Resultat:

	frisch	10 Min. bei 120° C.
Stickstoff in der Alaunfällung	0,31 Proc.	0,37 Proc.
Stickstoff in der Gerbsäurefällung	0,09 „	0,02 „

Indem die „Alaunfällung" das nach Schlossmann's Methode gefällte Kasein, die „Gerbsäurefällung" die in dem Filtrate hiervon mittels Gerbsäure gefällten übrigen Eiweißkörper bezeichnet, sieht man, dass die mit Alaun gefällte Stickstoffverbindung größer in der gekochten als in der frischen Milch ist. Dies ist natürlich nicht so zu verstehen, dass die Kaseinmenge durch das Kochen vergrößert wird, sondern dass das durch das Kochen koagulirte Albumin sich in diesem Fall zu dem Kasein addirt. Gleichzeitig sieht man, dass selbst in der sterilisirten Milch sich immer ein kleiner Rest von unlöslichem Eiweißstoff befindet, der sich der Koagulation entzogen hat, der aber mit Gerbsäure gefällt werden kann.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Das Wappen eines Konkurrenten als rechtmäßig eingetragenes Warenzeichen für Butter. Eine sehr interessante, aber vom Gesetzgeber nicht beabsichtigte Anwendung fand § 4 Absatz 2 des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 mitbezug auf eine Schutzmarke für Butter. Nach besagtem Paragraphen sind von der Eintragung als Warenzeichen nur alle Stats- und die inländischen Stadt- und Gemeindewappen, nicht aber alle übrigen Wappen ausgeschlossen. Aufgrund dieser Bestimmung ließ sich nach Mitteilung des Patent-Bureau Reichau u. Schilling, Berlin, ein sächsischer Meiereibesitzer das vom Landesherrn verliehene Familienwappen seines adeligen, durch gute Milch und Butter bekannten Gutsnachbars als Warenzeichen vom Kaiserlichen Patentamte für den Vertrieb von Milch und Butter eintragen. Aufgrund obengenannten Paragraphen des Gesetzes musste das Patentamt die Eintragung vornehmen. Nunmehr ist der Meiereibesitzer befugt, dem adeligen Gutsbesitzer die Führung seines eigenen, ihm vom Landesherrn verliehenen, aber nicht für einen Gewerbebetrieb verliehenen, Familienwappens auf Waren, wie Butter und Milch zu verbieten. Der adelige Gutsbesitzer hätte das beregte Gesetz beachten und sich sein Wappen als Warenzeichen für Butter und Milch oder beliebige andere Waren (wodurch keine Mehrkosten entstehen) eintragen lassen müssen. Hätte er es nur für Butter und Milch eintragen lassen, so hätte ein anderer es sich dann auch noch für den Vertrieb einer anderen Ware eintragen lassen können. Wie jetzt aber die Sache liegt, bietet sich für den Gutsbesitzer — obwohl ein ihm befreundeter Amtsrichter der Ansicht ist, das Wappen sei eine „Sache", an der der Besitzer „Privatrecht" habe, so dass eine „Klage" Erfolg verspreche — also wenig Hoffnung, in einer Nichtigkeitsklage obzusiegen.

Nach § 8 kann eben ein Warenzeichen nur gelöscht werden, wenn der Inhaber es vor Ablauf der 10jährigen Schutzfrist nicht erneuert oder wenn „die Eintragung hätte versagt werden müssen." Versagt werden müssen aber hätte die Eintragung keineswegs, wie klar aus § 4 Absatz 2 hervorgeht. Allenfalls ließe sich eine Nichtigkeitsklage auf § 4 Absatz 3 stützen. Dieser bestimmt nämlich, dass ein Warenzeichen keine „Angaben enthalte, die ersichtlich den tatsächlichen Verhältnissen nicht entsprechen und die Gefahr einer Täuschung begründen." Gelingt es also dem adeligen Gutsbesitzer nachzuweisen, dass das adelige Wappen auf der Butter seines Gegners, auch wenn dabei ausdrücklich „Schutzmarke" steht, den Anschein erweckt, als sei der Gegner Inhaber eines Adelswappens, und gelingt es ihm gleichzeitig, die Gefahr der Täuschung ausreichend zu begründen, so würde dies seine einzige Rettung sein.

Verbandstag des Molkerei-Verbands „Kleeblatt". Der Butter-Verkaufsverband: „Molkerei-Verband Kleeblatt" hielt, lt. „Landbote", am 29. März in Prenzlau seinen ordentlichen Verbandstag ab. 17 Molkereien waren vertreten. Es wurde zunächst der Jahresbericht genehmigt und dem Vorstande und dem Geschäftsführer Entlastung erteilt. Darauf wurde der Antrag der Molkerei-Genossenschaft Anklam: „Der Verband möge statt wie bisher die halbe, in Zukunft die ganze Prämie für die Altersversicherung der Beamten übernehmen" abgelehnt. Man verkannte die verschiedentlichen Vorzüge dieses Gedankens nicht, hielt aber die augenblicklichen Einnahmen der Geschäftsstelle für nicht ausreichend, um die Einzelmolkereien bezw. die Betriebsleiter von den denselben jetzt zufallenden Ausgaben entlasten zu können. Gelingt es, dem Verband neue Mitglieder zuzuführen, so fällt dieser einzige Hinderungsgrund fort.

Es wurde beschlossen, in der Hauptzeit der Rübenblätterfütterung, also Mitte Oktober, eine auf die Verbandsmolkereien beschränkte Butterausstellung zu veranstalten. Als Ort wurde das im Mittelpunkt des Verbandsgebiets belegene Anklam gewählt.

In Hinsicht auf einen abfälligen Artikel der „Deutschen Tageszeitung" über den Lorenz'schen Rotlauf-Impfstoff hatte der Verband der Brandenburgischen Landwirtschaftskammer Gelegenheit geben wollen, die Sache vor einer Versammlung von einflussreichen Landwirten klarzulegen. Es wurde durch den von der Kammer geschickten Referenten Assessor von Hülsen nachgewiesen, dass das in Stuhm erfolgte Absterben von geimpften Schweinen keine Folge der Impfung, sondern der gleichzeitig aufgetretenen Schweineseuche gewesen sei. Das Lorenz'sche Impfverfahren steht nach wie vor unerreicht da, und der Name des mit der Prüfung des Impfstoffes betrauten Professors Ostertag bürgt dafür, dass nur tadellose Lymphe verschickt wird.

Der Leiter der Rotlauf-Impfanstalt, Direktor Helfers, sprach alsdann über Stand und Abwehr von Viehseuchen, welche zumteil eine größere Ausbreitung angenommen haben, während die Eindämmung einzelner, z. B. der Maul- und Klauenseuche, gelungen ist. Wir werden demnächst den Vortrag im Wortlaut veröffentlichen. — Die Versammlung fasste nach beendigter Besprechung eine Resolution, welche den Landwirtschaftsminister bittet, für den Haushalt größere Summen als bisher der Erforschung und Bekämpfung bei Viehseuchen erwirken zu wollen.

Hierauf schloss der Vorsitzende des Verbands, Hauptritterschafts-Direktor Kammerherr von Arnim-Züsedom den Verbandstag.

Rechenschaftsbericht der Molkerei Ebstorf (Hannover) für 1900. Die Genossenschaftsmolkerei Ebstorf hielt am 13. v. M. ihre ordentliche Generalversammlung ab. In derselben wurde folgender Geschäftsbericht mitgeteilt: Die Zahl der Genossen ist von 119 auf 123 gestiegen. Es sind 1 798 088 l Vollmilch und 809 l Rahm = 2909 l Vollmilch, zusammen 1 800 997 l Vollmilch angeliefert. Im ganzen sind verarbeitet 1 709 972,5 l Vollmilch. Die Butterproduktion betrug 127 517½ Pfd. Zu 1 Pfd. Butter sind 13,41 l Milch verbraucht, 0,12 l weniger, als im Vorjahr. Das Liter Milch ist mit 6,40 Pf. bezahlt und 90 Proc. Magermilch sind an die Genossen frei zurückgegeben. Der Fettgehalt schwankte zwischen 2,76 bis 3,34 Proc. und betrug im Mittel 3,05 Proc. — Die Butter der Molkerei, welche bei den von der Landwirtschaftskammer eingerichteten Butterprüfungen beurteilt wurde, hat dreimal das Prädikat „gut" erhalten. — Die Schulden der Molkerei betragen nur noch 16 674 Mk.

Zur Milchproduktion auf den Rieselgütern der Stadt Berlin. Bei der Beratung des Etats der Kanalisation und Rieselfelder wurde im Etatsausschuss der Stadtverordneten auf die Bedeutung der Rieselfelder für die Versorgung der Stadt Berlin mit guter und billiger Milch hingewiesen und beantragt, die vor einigen Jahren beseitigte Milchwirtschaft auf den Rieselgütern wieder einzuführen. Dieser Antrag wurde vom Magistratsvertreter bekämpft. Es wurde dabei besonders hervorgehoben, dass die Milchwirtschaft auf Drängen der Stadtverordnetenversammlung wegen der damals erzielten ungünstigen Ergebnisse vor einiger Zeit abgeschafft worden sei und dass bei den jetzigen Milchpreisen und den hohen Löhnen für die Melker sich die Milchwirtschaft auch jetzt nicht als rentabel erweisen würde.

Hierauf wurde von den Ausschussmitgliedern entgegnet, dass das große Areal von 2½ Quadratmeilen, das die Stadt in ihren Rieselgütern besitze, bei der Milchversorgung der Stadt nicht gänzlich fehlen dürfe. Die Güter hätten doch früher, als sie sich noch im Privatbesitz befunden hätten, Milch nach Berlin geliefert und es müsse deshalb der Versuch gemacht werden, diesen Zustand zum Nutzen der Einwohnerschaft wieder herzustellen. Die Versorgung der Stadt mit guter und preiswerter Milch werde immer schwieriger, auch gingen die Bestrebungen der Milchproducenten darauf hinaus, den Preis dieses notwendigen Lebensmittels künstlich in die Höhe zu treiben, was kürzlich nur durch den Widerstand der berliner Milchhändler teilweise verhindert worden sei. Der Beschluss wurde mit sechs gegen sechs Stimmen angenommen und dürfte in der Stadtverordneten-Versammlung noch zu lebhaften Debatten Veranlassung geben.

Statliche Förderung des Viehversicherungswesens in Württemberg. Die Centralstelle für Landwirtschaft in Württemberg nahm in der Sitzung vom 28. Februar d. folgende Anträge des Referenten an:

1. Behufs Förderung der Tätigkeit der Ortsviehversicherungsvereine und Pferdeversicherungsvereine werden denjenigen Versicherungsvereinen, welche die von der Centralstelle ausgearbeiteten Mustersatzungen für Ortsviehversicherungsvereine bezw. für Pferdeversicherungsvereine in der Hauptsache angenommen haben, ihre Geschäfts- und Rechnungsführung nach bestimmten, von der Centralstelle aufgestellten Grundsätzen einrichten und je nach Abschluss des Versicherungsjahrs ihre Rechnungen mit sämmtlichen Belegen der Centralstelle vorlegen, statliche Beiträge gewährt.

Die Bewilligung von Beiträgen erfolgt in erster Linie an die stärker belasteten Vereine nach Maßgabe der Höhe der ihnen durch die geleisteten Entschädigungen erwachsenen Belastung und der Höhe ihrer Versicherungssumme zu dem Zweck, denselben die Erfüllung ihrer Verbindlichkeiten zu erleichtern. Soweit hienach noch Mittel zur Verfügung stehen, können auch den minder belasteten Vereinen Beiträge zu den durch die tierärztliche Behandlung erwachsenden Kosten, sowie zu dem Zweck gewährt werden, um den Vereinen die raschere Ansammlung eines Reservefonds zu ermöglichen.

2. Behufs Förderung der Gründung von Ortsviehversicherungsvereinen und Pferdeversicherungsvereinen werden solchen schon bestehenden oder neu sich bildenden Vereinen, welche die von der Centralstelle ausgearbeiteten Mustersatzungen und Formulare annehmen, Beiträge zu den Einrichtungskosten gewährt.

Nahezu 5000 Mk. Geldstrafen sowie 4 Monate Gefängnisstrafen wegen Milchfälschung verhängte die Darmstädter Strafkammer gegen zwei sehr vermögende Landwirte im Odenwald, welche seit 15 Jahre ihre regelmäßigen, täglich 450 Liter betragenden, Milchsendungen nach Frankfurt, wie durch ungef. 20 Zeugen erwiesen ist, und wie sie auch teilweise geständig sind, entrahmten und die Milch als „Vollmilch" verkauften. Sie ließen sich dieselbe als Vollmilch bezahlen und gewannen von dem abgeschöpften Rahm noch wöchentlich etwa 60 Pfund Butter, ohne das, was für den Haushalt gebraucht wurde. Dabei gingen sie so schlau zu Werke, dass die Milch meist gerade noch den polizeilichen Vorschriften genügte. Durch die Denunciation eines „Freundes" kam die Sache ans Tageslicht. Die Angeklagten behaupteten zwar, so gut gefüttert zu haben, dass eine entsprechende Entrahmung wohl Niemand Schaden zufügte, da ihre Milch sehr fetthaltig sei, doch war der Richter anderer Meinung. Es wurden verurteilt: der Landwirt Karl Raub aus Ueberau bei Reinheim zu einer Gefängnisstrafe von 6 Wochen und 1500 Mk. Geldstrafe, seine Ehefrau zu einer Geldstrafe von 500 Mk. und seine Haushälterin zu einer Geldstrafe von 50 Mk. Des Ersteren Schwager, der Landwirt und Beigeordnete Schuchmann, erhielt eine Gefängnisstrafe von 4 Wochen und 1200 Mk. Geldstrafe, seine Frau eine Gefängnisstrafe von 4 Wochen und 1200 Mk. Geldstrafe, seine Tochter eine Geldstrafe von 150 Mk., eine andere Tochter eine Geldstrafe von 50 Mk.

Australien.

Stand der Milchwirtschaft. Für die sieben, unter dem Begriff „Australasien" zusammengefassten englischen Kolonien ergaben die jüngsten amtlichen Erhebungen, aus den Jahren 1899/1900, folgende den Stand der Milchwirtschaft bezeichnende Zahlen:

	Milchkühe St.	Milch 1000 Gall.*)	Butter 1000 Pfd.*)	Käse 1000 Pfd.	Ausfuhr Pfd. Butter	Ausfuhr Pfd. Käse
Neusüdwales	399 327	188 564	33 034	2 386	4 549 722	—
Viktoria . .	464 469	193 044	54 327	4 513	36 226 948	638 274
Queensland	131 000	39 300	8 463	1 910	1 132 775	—
Süd-Austr. .	84 498	28 351	5 581	947	1 330 714	16 575
West- „ .	22 500	6 535	275	1	—	—
Tasmanien	41 482	16 669	2 094	628	—	—
Neuseeland .	343 556	138 784	30 940	13 430	15 234 912	7 758 240
Zusammen	1 486 832	561 247	133 714	23 815	58 475 071	8 413 089

New. Zeal. Dairym.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Wie ist die Haltbarkeit von Dauerbutter zu sichern? Zu Beantwortung dieser Frage stellte der oberste Statsbeamte (Dairy Commissioner) für Neuseeland, J. A. Kinsella, in der Molkerei zu Waverley Versuche an.

Etliche Mengen verschiedenartig bereiteter Butter wurden bei 25° F. (= —0,4° C.) sechs Monate lang aufbewahrt und dreimal geprüft, nämlich kurz nach der Herstellung und nach Verlauf von drei und von sechs Monaten. Im frischen Zustand konnte ein maßgeblicher Unterschied nicht gefunden werden; nach der Aufbewahrung dagegen ergab sich größre Haltbarkeit der Butter

1. aus gesäuertem gegenüber der Butter aus süßem Rahm,
2. aus erhitztem gegenüber der Butter aus nicht erhitztem Rahm, und
3. aus Rahm, der künstlich angesäuert worden war, gegenüber der Butter aus Rahm, den man der Selbstsäurung überlassen hatte.

New. Zeal. Dairym.

Säurebestimmungen von Vorbruch und Molkencentrifugenrahm sind im letzten Betriebsjahre in der Centrallehrsennerei Weiler mehrfach ausgeführt. X. Lerpscher und Th. Aufsberg berichten darüber im Jahresbericht der Anstalt, Mitt. des Milchw. Vereins im Allgäu 1901, S. 69 wie folgt:

In früheren Berichten schon wurde dargelegt, dass neben dem herkömmlichen Vorbrechen in Weiler die Entfettung der Molken auch mittels Centrifugirens (Alfaseparator I B) erfolgt; nach unseren Beobachtungen zeigt vorgebrochene Molke durchschnittlich 0,15 Proc. Fett, centrifugirte kaum 0,05 Proc. In jedem Liter vorgebrochener Molke geht also 0,15 Proc. — 0,05 Proc. = 0,1 Proc. oder 1 g Butterfett verloren; bei der Molkenmenge einer mittleren Sennerei von 300 000 l macht dies 300 kg Butterfett, was einem Butter-Ertrag von mindestens 650 Pfund Butter (Fettgehalt annähernd 83 Proc.) entspricht. Mehr Butter lässt sich also durch den Gebrauch der Centrifuge erzielen, aber auch bessere Butter. Durch das Vorbrechen wird nicht nur das Fett erhalten, sondern es scheidet sich durch die Hitze auch ein Teil des Milcheiweißes oder Albumin (dem Käser als „Schotten" bekannt) aus und verunreinigt das Butterfett; außerdem bewirken die hohen Temperaturen eine Veränderung des letzteren, wodurch seinem Geschmacke Abbruch geschieht; endlich ist durch das Centrifugiren der Sauerzusatz, der beim Vorbrechen erfolgen muss, entbehrlich, was ebenfalls dem Geschmacke nur zuträglich ist. Der am gleichen Tage gewonnene Molkenrahm zeigte

	Säuregrade beim Vorbrechen:	beim Centrifugiren:
8. Mai	8,1	4,8
9. „	8,2	4,4
10. „	8,4	4,8
14. „	8,0	4,6
22. „	8,6	5,6
26. „	9,4	5,4
29. „	7,2	4,9
Im Mittel:	8,12	4,92

*) 1 Gall. = 4,543 l; 1 Pfd. = 453,6 g.

Untersuchungen über die Entfärbung der Butter. Von Jules Vandriken. Wenn man zu Naturbutter Amylnitrit zusetzt, so entfärbt sich dieselbe vollkommen; dieses Resultat wird nicht erhalten, wenn es sich um Kunstbutter und Margarine handelt (ausgenommen Proben, welche mit Orlean gefärbt sind). Diese Reaktion ist sicher zurückzuführen auf die Wirkung der in dem zersetzten Amylnitrit enthaltenen salpetrigen Säure. Wenn man dieses Reagens frisch bereitet, also neutral, anwendet, oder wenn man zersetztes (saures) Amylnitrit durch Schütteln mit Magnesia neutralisirt, so verliert es sein Entfärbungsvermögen. Verf. verfährt folgendermaßen: 1. Amylnitrit (sauer). In einem Reagensrohre werden 2 kbcm filtrirter Butter mit dem gleichen Volumen Aether versetzt. Dann fügt man 6 bis 10 Tropfen Amylnitrit hinzu und schüttelt; die Entfärbung tritt, wenn die Butter rein ist, sofort auf. Wenn man mit unfiltrirter Butter arbeitet, ist mehr Reagens und oft auch leichtes Erwärmen erforderlich. 2. Spiritus aetheris nitrosi. In einem Reagensglas mischt man 2 kbcm filtrirte Butter und 2 kbcm Aether, wie vorstehend angegeben. Man setzt 25 bis 30 Tropfen Spiritus aetheris nitrosi hinzu und schüttelt kräftig. Die Entfärbung erfolgt langsamer als bei 1. Die Wirkung des Amylnitrites auf Farbstoffe ist folgende: Mohrrübensaft wird nicht entfärbt, Safrantinktur wird nur wenig verändert, Curcumatinktur wird nicht, Orlean dagegen wird entfärbt. Ein zurzeit häufig zur Färbung der Butter angewendeter Farbstoff von unbekannter Zusammensetzung wird nicht entfärbt. (Ann. Pharm. 1901. 7, 110 d. Chem.-Ztg.)

Maschinen und Geräte.

Neue Milchzuckermühlen u. s. w. Von der Maschinenfabrik Max Friedrich u. Co., Plagwitz-Leipzig, wird eine Milchzuckermühle in den Handel gebracht, welche sich zur Vermahlung von Milchzucker für Handelszwecke bewährt. Die Mühle ist für kontinuirliche Ein- und Austragung eingerichtet und bewirkt durch ihre Anordnung, dass der Mahl- bezw. Zerkleinerungsprocess ohne Schwierigkeit vor sich geht, auch werden weitere Vorversuche entbehrlich.

Handel und Verkehr.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Geschäftsbericht für den Monat März. Angeschlossne Molkereien 82.

Verkauft wurden:

		Menge					
a.	Tafelbutter	61 392,5	Pfd.; erstklassige d. 100 Pfd.	zu	105	bis	114 M
b.	Molkenbutter	— —	Pfd., sämmtliche	„	—	„	— M
c.	Frühstückskäschen	4210	St., die 100 St.	„	—	„	7 M
d.	Quadrat-Magerkäse	— —	Pfd., die 100 Pfd.	„	—	„	— M
e.	Tilsiter Käse, vollfett	137,2	„ „ „ „	„	—	„	60 M
	„ „ mager	— —	„ „ „ „	„	—	„	— M
f.	Emmentaler Käse	520,4	„ „ „ „	„	60	„	65 M

Der Durchschnittserlös für die sämmtlichen 61 392,5 Pfd. Tafelbutter war um 7,86 M. höher als das Mittel der entsprechenden Durchschnittserlöse im Februar der letztvoraufgegangnen 7 Jahre.

Die 82 Molkereien setzen sich zusammen aus: 17 Genossenschaftsmolkereien (davon 8 in eignem Betrieb, 9 in Pachtbetrieb), 1 Gesellschafts-, 56 Guts- und 8 selbständigen Molkereien, davon 3 in Pommern, 5 in Ostpreußen, 4 in der Prov. Posen, die übrigen in Westpreußen.

Berlin SW., Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 13. April 1901. Das in der Osterwoche recht lebhafte Geschäft ist in der abgelaufenen

Woche ruhiger verlaufen. Die Kleinhändler verhielten sich, wie gewöhnlich nach der Festwoche, abwartend, zumal die Mittwochnotirung, für die nur die Preise eines einzigen Geschäftstages maßgebend waren, um 4 Mk. zurückging und ferner in der kürzlich eingerichteten Börsenversammlung der Butterinteressenten die Parole ausgegeben wurde, die Preise für Sonnabend weiter um eine Mark zu ermäßigen. Solche officielle Abstempelung einer flauen Marktlage hat naturgemäß eine stärkere Wirkung, als ursprünglich damit beabsichtigt sein mag. Dazu kamen in dieser Woche fortdauernde entmutigende Berichte aus Hamburg, so dass die Forderungen in Berlin um etwa 4 M. nachgaben.

Der hamburger Markt hat seine Notirung um 2 M. ermäßigt, in der ostholsteinischen Auktion wurden 100,48 M. gegen 99,11 M. in der Vorwoche erzielt.

Berlin notirte am Mittwoch 4 M. niedriger, heute gegen Mittwoch unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 13. April 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis** 102 **Mk.**
Hamburg	**bis** 98 „

Berlin, 13. April 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Die außerordentlich flauen hamburger Berichte und Offerten konnten nicht verfehlen, den hiesigen Markt zu beeinflussen, so dass man sich ebenfalls zu Preiskoncessionen bereit finden lassen musste. Immerhin ist das Geschäft hier lebhafter geworden und von Flauheit daher nicht zu reden.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 13. April 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 6. April bis 13. April 1901.

						10. April	13. April
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg	M.		105—108	104—108
do.	do.	IIa	„	„	„	100—104	100—104
do.	do.	IIIa	„	„	„	— — —	— — —
do.	do.	Abfallende	„	„		98	98—99
Landbutter: Ia. Preußische		. . . .	„	„		— — —	— — —
					Tendenz:	Ruhig.	Matt.

Berichtigung. In der letzten Sonnabendnotirung vom 6 April d. sind die Butterpreise für zweite Qualität nicht richtig angegeben. Die Notirung betrug: für Ia 106—112, für IIa 102—107, für IIIa 98—103 M.

Hamburg, Grimm, den 12. April 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 96—105, II. Klasse 93—95 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 90—92. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—85. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 80—99 u. 72—78. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 80—82. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65. Amerikanische M. 82—86.

Wie zu befürchten war, ist der Butterhandel in der letzten Woche flau verlaufen; am Dienstag lagen noch einige kleine Aufträge aus dem Inland vor, doch hörten vom Mittwoch an solche auf, und wenn auf der ostholstein. Auktion auch ein höherer Durchschnittspreis als in der Vorwoche erzielt wurde, so hat dieses mit der Marktlage gar nichts zu thun: es stritten sich dort zwei Käufer, wodurch der Preis getrieben wurde. Der höchstbezahlte Preis für feinste Butter, der im offenen Markt bezahlt ist, ist hoch gewesen, doch ist das Meiste niedriger verkauft worden, während ein großer Teil unverkauft stehen bleibt. Unsere Notirung wurde um 2 Mk. ermäßigt. Kopenhagen erniedrigte um 3 Kr.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 11. April 1901. Butter: I. Klasse 89—93 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Ruhig.

Berlin, 12. April 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 **kg** I **a** M. 105—109, II**a** M. 100—104, Abfallende M. 95—99, Landbutter M. 85—95.

Marktlage: Geschäft in Butter lebhaft. Preise fest. Tilsiter Käse gesucht.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 **kg** 82—90 M., dto. II**a** M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda I**a** M. 80—90, import. Holl. Gouda II**a** M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix I**a**. per 50 **kg** M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 **kg** M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse I**a** per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, I**a** per 50 **kg** M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse II**a**, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, II**a** 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ **kg** M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 10. April 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1\frac{3}{4}$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 9 Drittel zu 102, 59 Drittel zu $101\frac{1}{2}$, 83 Drittel zu 101, 39 Drittel zu $100\frac{1}{2}$, 54 Drittel zu 100, 11 Drittel zu $99\frac{1}{2}$, 28 Drittel zu 99, 16 Drittel zu 98. Zusammen 1. Klasse 299 Drittel zu 100,48 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 7 Drittel zu 97,50 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 11. April 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung wurde nur um 4 Mark ermäßigt, trotzdem man auf einen größeren Rückgang gerechnet hatte, da sehr viele Ware noch mit 98 Mk. verkauft werden musste, um die Bestände zu räumen. Auch das diewöchentliche Geschäft hat uns wenig Freude gemacht. Hatte es am Mittwoch den Anschein, als wenn der Markt etwas lebhafter werden sollte, so zeigte es sich doch bald, dass die gesunde Basis dazu fehlte und vor allen Dingen, man wollte auf der ganzen Linie von eventuellen höheren Preisen absolut nichts wissen. Aufträge unserer englischen Abnehmer liegen nur sehr bescheiden vor, die Kauflust ist auch dort schwach geblieben, dementsprechend Kopenhagen heute einen Rückgang von 3 Kronen (notirt 93 Kr. = $104\frac{1}{2}$ Mark) meldet und die Tendenz mit „ruhig" bezeichnet. Von einigen inländischen Plätzen trafen kleinere Ordres ein, doch wurden nur billige Angebote berücksichtigt. Im Engroshandel wurde hier für feinste Ware 98 bis 100 Mark bezahlt, so dass ein Rückgang unserer Notirung von 2 bis 3 Mark unbedingt erforderlich ist. Hoffentlich wird sich dann auch die Nachfrage seitens des Inlandes in der nächsten Woche noch weiter heben, England scheint allerdings als Käufer jetzt immer mehr zurückzutreten.

Es wurden in dieser Woche einige kleine Partien frischer Russen gehandelt, erzielt wurde 97—98 Mark, die Ware fiel sehr gut aus.

Hamburg, den 10. April 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 64—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 57 bis 59, sekunda M. 50—52, tertia 46—50 M., prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Halle, den 11. April 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Ueber das Geschäft lässt sich nach den Feiertagen nichts sagen, da die Feststimmung noch zu sehr vorherrscht. Vorläufig wirken die billigen Hamburger Offerten lähmend auf das Geschäft.

Wirklich feinste Molkereibutter		110	M.
I	„	102—108	„
II	„	95— 98	„

Magdeburg, 11. April 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 97 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 100 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Ruhig.

Königsberg i. Pr., 11. April 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Wie stets gleich nach dem Fest verhielt sich der Konsum bisher abwartend. Die inzwischen eingetretene wärmere Witterung dürfte die Bedarfsfrage indessen bald beleben.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 90—96 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 10. April 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter	86	M. für den Centner,
Sennbutter .	83	„ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Hamburg, 10. April 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Auch in der verflossenen Woche war die ruhige Stimmung vorherrschend, zumal die Frage nach greifbarer Ware geringer geworden ist. Für Herbst- und Winterlieferung ist das Interesse reger. — Nachdem inzwischen der Streik in Marseille beigelegt ist, werden die Verschiffungen von Erdnusskuchen wieder regelmäßiger erfolgen. Baumwollsatmehl für prompte Lieferung war weniger gefragt, dagegen besteht für spätere Abladung mehr Meinung. Kokos- und Palmkernkuchen sind unverändert, während Preise für Leinkuchen einen kleinen Rückgang erfahren haben.

Wir notiren heute:

Erdnusskuchen 126—151 M., Kokoskuchen 109—134 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 118—130 M., Sesamkuchen 112—129 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 110—137 M., Palmkernkuchen 106—110 M., Leinkuchen 135—154 M., Amerik. Maisölkuchen 111—120 M. per 1000 **kg** ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 10. April 1901. Zum Verkauf standen: 307 Rinder, 1882 Kälber, 624 Schafe, 8059 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 **kg** Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ———; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ———; 4. gering genährte jeden Alters ———. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ———; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ———; 3. gering genährte 48—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ———; 3. mäßig genährte 46—48; 4. gering genährte Färsen und Kühe 41—44. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 72—75; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 62—66; 3. geringe Saugkälber 54—56; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 40—46. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 60—63, 2. ältere Masthammel ——58, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 46—49, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1\frac{1}{4}$ Jahr alt, 220—280 Pfd. schwer, 55——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 52—54; gering entwickelte 45—51 M., Sauen 48—49 Mark.

Verlauf und Tendenz:

Vom Rinderauftrieb blieben ungefähr 110 Stück unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen fanden reichlich $\frac{3}{4}$ des Auftriebes Absatz. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 31—33 M., für junge, fette Kühe ——— M., für Kälber ——— M., für Schweine I. Qual. 55—56 M., II Qual. 54—55 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 30—32 M., für Kühe 30—31 M., für Kälber I. Qual. ——42 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara ——43 M. (Lebendgewicht).

Molkereischule Fulda.

Institut der Landwirthschaftskammer in Cassel.
Ausbildung von Lehrlingen zu Gehilfen und Meiern!
Aufnahme von Hospitanten! ——— Stellenvermittelung!
Gründlicher, praktischer und theoretischer Unterricht!
Anfragen u. Meldungen an Molkereischule in Fulda erbeten.

Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen

zu **Kleinhof-Tapiau.**

Untersuchung von Milch und Milchprodukten. — Versand von Reinkulturen zur Ansäuerung des Rahms. — **Aufnahme von Hospitanten.** — Nähere Auskunft ertheilt

Dr. Hittcher.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Lauterbach

für weiblich. Personal! Ausbildung von Meierinnen! Näheres durch
Direktor Backhaus,
Lauterbach, Hessen.

Suche zu sofort einen jungen, fleißigen **Molkereigehilfen,** der sich vor keiner Arbeit scheut. Meldungen mit Gehaltsansprüchen erbittet
G. Wiedemann, Petersdorf,
Stat. Ostrowitt, Kr. Löbau, Westpr.

Gesucht baldmöglichst gewandter, junger
Milchverkäufer.
Verdienst 40—50 Mark monatlich bei freier Station.
Molkerei **Haus Hansing** bei Nordenham.

Stellen-Angebote.

Ein junger, zuverlässiger
Käsereigehilfe
oder kräftiger
Lehrling
kann sofort eintreten in der **Käserei Rückenau** bei Tiegenhof.

Für die Gutsmolkerei in **Wampen** bei Greifswald wird zu sofort ein
Molkereigehilfe
gesucht. Gehalt 20 Mark pro Monat bei freier Station.
Henning, Obermeier.

Suche zu sofort einen tüchtigen
Meier
oder auch **Meierin,** die mit der Zubereitung feiner Tafelbutter, Tilsiter Fett- und Halbfett-Käse vertraut sein müssen. Gehalt nach Uebereinkunft.
Kopp, Domaine **Schwägerau**
per Wiepeninken, Ostpr.

Stellen-Gesuche.

Junger, tüchtiger
Käsergehilfe
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. d. M. oder später passende Stellung.
Gefl. Angebote erbittet
Karl Rohde, Weißensee, Streustr. 20 I.

Ein junger Mann sucht zum 15. April oder 1. Mai cr. in einer Molkerei als **Heizer und Centrifugen-Führer** oder als Hilfe in der Butterei Stellung.
Offerten erbittet **B. v. Zelewski, Danzig,** Fleischerg. 41/42.

Für die **tägliche Lieferung von**

5 Centnern bester Tafelbutter

aus pasteurisirtem Rahm auf Jahresabschluss werden eine oder mehrere leistungsfähige Molkereien gesucht. Gefl. Offerten unter **C. M. 2** an die Expedition dieses Blattes.

Das Praktischste, Dauerhafteste u. Billigste
für Milchtransport und Molkereien ist die in allen Industriestaaten patentirte
Milchkanne aus Eichenholz
mit Metallverschluß. Mehrfach prämiirt.
Preislisten, Prospekte u. amtliche Gutachten kostenfrei.
H. Marth, Maschinenfabrik,
Berlin-Neuhaldensleben.
Comptoir: Berlin W., Motzstraße 72.

Rhein.-Westf. Milch-Zeitung.

Organ d. Verbandes der Rhein.-Westf. Milchhändlervereine.

Vorzügliches Insertionsorgan

für Molkerei-Produkte. Erfolg nachweislich.

Gefl. Aufträge an die Expedition **Elberfeld, Teichstraße 6** erbeten.

Silberne Medaille. **Pariser Weltausstellung 1900:** Silberne Medaille.

W. Schmidt, Bretten (Baden)

Erste und grösste Spezialfabrik für die bewährten

Original-Schmidt'schen
Milchkühlapparate
Rahmkühler
und
Vorwärmer.

Neu!
Kühler
für direkte
Salzwasser-kühlung.

Hehle & Burkhart,

Butter en gros

Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Junger, lediger
Schweizerkäser,
in der Erzeugung von Emmenthaler-, Groyer- u. verschiedenen Sorten Magerkäse, sowie in Herstellung von feinster Theebutter tüchtig, sucht, gestützt auf Prima-Zeugnisse, Stellung. Gefällige Offerten mit Gehaltsangabe erbittet
Alfred Moser, Käser in **Rakocz,** Com. Zemplien, Ungarn.

Junger, fleißiger
Gehilfe,
vertraut mit Dampf- und Handbetrieb, sowie mit Quargkäserei, sucht zum 1. April Stellung. Berlin und Umgegend bevorzugt. Gefl. Angebote erbittet
Otto Bittner, Kalkberge Rüdersdorf bei Berlin.

Vermischte Anzeigen.

Molkerei

mit Fuhrwerk, 12 Kühe, unter besonders günstigen Bedingungen **zu verkaufen.** Näheres bei **Bohnstedt, Berlin,** Markgrafendamm 16. 3 bis 5, auch schriftlich. Auch übernehme ich den gewissenhaften Verkauf von Molkereien, Fabriken, Grundstücken u. s. w.

Brennerei-Trockentreber

empfiehlt
F. Wulf, Werl i. W.,
Getreide-Brennerei.

Amt Dolgenbrodt bei Friedersdorf i. Mark hat einen größeren Posten gute, gesunde
Runkelrüben
per Wasserfracht nach Berlin
abzugeben.

Buttertonnen,

gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, Berlin O., Blumenstraße 70.

Adolph F. Meyer,

Hamburg, Roboisenhof.
Agentur und Kommission in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig. Konditionen garantirt.
Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Feinste Butter

kauft zu **höchstem Tagespreise** gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Manns,

Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
18 eigene Detailgeschäfte.

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.
Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
12 eigene Detail-Geschäfte.

Otto Reichelt,

Buttergrosshandlung,
BERLIN N., Neue Königstr. 37,
sucht regelmässige Lieferanten für **feine und feinste Butter.** Jahresbedarf 5—6 Millionen Pfd. Abrechnung und Kasse wöchentlich.

O. Thonack

Berlin SO., Forsterstr. 54.
Fernsprech Anschluß Amt 4, Nr. 855.

Offerire einmal gebrauchte, wieder gut verböttcherte und sauber gereinigte bezw. gewaschene
Buttertonnen ca. 100 Pfund Inhalt.

Erstes und ältestes Geschäft dieser Art.

Lieferung sofort. — Gegründet 1889.

Milchtransportkannen

bester, bewährter Systeme, sowie alle Sorten
Molkereigeräthe
liefert in vorzüglichster Ausführung die
Gräfl. Frankenberg'sche Theresienhütte,
Tillowitz, Schlesien.

Feierabend.

Was ist der Tod? — Nach einem Fieber
Ein sanfter Schlaf, der uns erquickt!
Der Thor erschreckt darüber,
Der Weise ist entzückt.
P. v. Winter.

Sparsamkeit ist eine große Einnahme!
Cicero.

Die Leseratte.

Novellette von Michel Triveley.
Autorisirte Uebersetzung aus dem Französischen.
Von H. Leonardi.

Jeder nimmt sein Vergnügen, wo er es findet. Viele der heutigen jungen Leute suchen es auf Bällen und im Theater, auf Ausflügen mit dem Rad und Automobil durch Gottes freie, schöne Natur, auf dem Rennplatze oder beim Wassersport, oder sie verlegen sich in Ermangelung sportlicher Neigungen auf das Sammeln von Münzen oder Antiquitäten.

Ernest Brunel, der Held dieser Geschichte, ein sechsundzwanzigjähriger junger Mann mit angenehmen, intelligenten Zügen und sehr beträchtlichem Vermögen, zählte zu keiner dieser Kategorien, und doch besaß auch er ein Steckenpferd — er war ein leidenschaftlicher Freund der Lektüre. Nicht von Romanen und Novellen, — obwohl er die fesselnden Erzählungen „unter dem Strich“ der Zeitungen auch nicht zu verachten, sondern das Schicksal mancher jugendlichen Helden im Kampfe gegen Falschheit und Intrigue mitunter voll Interesse zu verfolgen pflegte, — allein das galt ihm sozusagen nur als Nebengericht, als Dessert. Seine Hauptkost waren solide alte Schmöker, Klassiker, historische Werke, Memoiren u. s. w. Er durchforschte die Kataloge der Bibliotheken, subskribirte auf neue Ausgaben und kaufte auf Auktionen ganze Bibliotheken an: kurzum, obwohl er bereits so viel gelesen, dass seine Freunde die „Leseratte“, wie sie ihn nannten, für ein wandelndes Lexikon erklärten, schien er von einer Art unstillbaren, litterarischen Heißhungers besessen.

Erschienen Sonntags seine Freunde, um ihn zu einer Spazierfahrt, einem Konzert oder sonst dergleichen abzuholen, so pflegte er in der Regel abzulehnen.

„Nein, nein, vielen Dank, mein Bester, aber zählt heute nicht auf mich.“

„Warum?“ klang es dann wohl zurück. „Hast Du schon eine andere Verabredung?“

„Das nicht, aber ich möchte lieber daheim bleiben.“

„Um zu lesen?“ hieß es dann spöttisch.

Doch der an den Sarkasmus seiner Freunde Gewöhnte ließ sich dadurch nicht verstimmen.

„Allerdings . . . um zu lesen.“

„Aber Mensch, diese Manie ist doch die pure Verrücktheit,“ meinte eines Tages sein Freund Jacques.

„Verrücktheit? Warum denn? . . . Hältst Du es etwa für vernünftiger, wenn man wie Du seine Zeit bei den Gemäldehändlern verbringt, die Deine Naivetät ausbeuten, um Dir die Pinselei irgend eines Schmierers als authentischen Rubens oder Rembrandt anzupreisen?“

Jacques fühlte sich beleidigt. „Erstens, mein Lieber, bin ich nicht ganz so einfältig, wie Du mich hinzustellen beliebst. Und falls ich meine Sammlung morgen verkaufen wollte, würde ich zweifellos ein schönes Sümmchen dafür erzielen. Doch selbst, wenn ich mich, wie Du behauptest, wirklich einmal anführen ließe, gestatten meine Verhältnisse mir diese kleine Liebhaberei. Jedenfalls — und das ist eben die Hauptsache — nimmt meine Manie — falls von einer solchen überhaupt die Rede sein kann, nicht meine ganze Zeit in Anspruch, sondern lässt mir genügend Muße zum Spazierengehen, zum Besuch von Theater, Konzerten, Bällen, kurzum zu den meinem Alter angemessenen Vergnügungen, während Du . . . Ist's nicht geradezu lächerlich? . . . Sag' mal, hast Du Dir wohl schon je ein Mädchen angesehen? Kennst Du den Reiz einer Tête à tête im lauschigen Salonwinkel, eines kleinen Flirts mit einem dieser allerliebsten Kinder voll Charme und Grazie? Hast Du sie studirt, sie mit einander verglichen, Dir eine Meinung über sie gebildet, damit Du Dich eines schönen Tages nicht etwa ohne Ueberlegung in die Ehe stürzest?“

„In die Ehe? Aber wer denkt denn an die Ehe? Ich jedenfalls nicht . . . weder jetzt noch später.“

„Na, das ist wahrhaftig der Gipfel! Gedenkst Du dieses triste Klausnerleben bis ans Ende Deiner Tage fortzuführen?“

„Tristes Klausnerleben? Hm, das ist Ansichtssache. Habe ich nicht meine Bücher? Sieh,“ fuhr er, auf ein in gelben Maroquin gebundenes Buch deutend, fort, „nie könnte das Glück der Ehe — falls es überhaupt ein Glück zu nennen ist — mir so viel Freude und Befriedigung gewähren, wie der Fund, den ich heute z. B. unter einer Anzahl von Büchern gemacht, die ich gestern auf einer Auktion erstanden.“

Ernest nahm das Buch, schlug es auf und zeigte Jacques den Titel.

Memoiren
des
Chevalier de Grignotel
über die letzten Réunions der Madame de Maintenon
in Versailles.

Jacques zuckte die Achseln. „Als ob Du nicht schon vollgepfropft mit Memoiren wärest und die Geschichte der Maintenon in- und auswendig kenntest! Und wer ist denn überhaupt dieser Chevalier de Grignotel?“

„Ah, siehst Du wohl,“ lächelte Ernest triumphirend, „ein Unbekannter! Noch kein Kritiker, kein Archivar hat ihn bisher in der Geschichte ausfindig gemacht! Ein Vergessener, und dieses Exemplar seiner Memoiren vielleicht das einzig noch vorhandene! . . . Ein ganz famoser Fund, sage ich Dir!“

„Na, nur immer weiter, Du Unverbesserlicher,“ brummte Jacques.

„Der Unverbesserliche bist Du, der nicht zu begreifen vermag, wie fesselnd und anziehend . . .“

„Ach, geh' mir mit Deinen Schmökern. Für mich sind hübsche Frauen jedenfalls fesselnder und anziehender. Und nun sei einmal vernünftig, lass Deinen Chevalier schießen und begleite mich zum Rennen. Ein herrliches Wetter heute. Die Damenwelt wird in ihren schönsten, duftigsten Toiletten erscheinen. Und dazu all' die schönen Gesichter . . . kurzum eine Gelegenheit, das Leben lieb zu gewinnen. Nun tu' mir den Gefallen und komm!“

Jacques hatte den Freund am Arm gefasst und suchte ihn mitzuziehen, doch Ernest wehrte ihm.

„Nein, nein, ich bin fest entschlossen, zu Hause zu bleiben.“

„Bei Monsieur de Grignotel?“

„Schön. Tu' wie Du willst, vergrabe Dich meinetwegen in Deinen Folianten, Du Leseratte, während draußen der Frühling lacht und das frische, fröhliche Leben braust. Ich halte nicht mit. — Adieu!“

Und fort war er.

* * *

Ernest hatte es sich in seinem Faullenzer bequem gemacht und sich in die geistvollen, witzsprühenden Memoiren vertieft. Eine halbe Stunde mochte er gelesen haben, als seine Finger beim Versuche, das Blatt zu wenden, auf einen gewissen Widerstand stießen.

Bei näherer Besichtigung ergab es sich, dass zwei Blätter am Rande zusammengeklebt waren. Vorsichtig, mithülfe seines Federmessers und etwas warmen Wassers, löste er die Kleberänder und — stieß einen Laut der Ueberraschung aus.

Zwischen den beiden Blättern lag eine Tausendfranknote.

Was bedeutete das? Wie kam der Schein in dieses Buch?

Natürlich untersuchte er sofort sämmtliche Blätter des Bandes und entdeckte noch zwei weitere Tausendfranknoten.

Wäre er ein armer Teufel in Geldesnöten gewesen, so hätte dieser ihm so urplötzlich in die Hand gefallene Schatz vielleicht Veranlassung zu sehr naheliegenden Reflexionen gegeben und möglicherweise zu einem Kompromiss mit seinem Gewissen geführt. Da er aber, wie gesagt, sehr vermögend war, kam nur ein Gedanke für ihn inbetracht: wie er den rechtmäßigen Eigentümer des Geldes ausfindig machen und ihm sein Eigentum wieder zustellen könne.

Doch wo und wie ihn finden?

Dieses Buch hatte er auf einer Auktion erworben. Durch wie viel Hände mochte es daher schon gegangen sein? Und wer bürgte ihm dafür, dass der letzte Besitzer zugleich der rechtmäßige Eigentümer des Geldes war?

„Bah!“ sagte er schließlich mit der reichen Leuten eigenen Gleichgiltigkeit in Geldangelegenheiten, „was soll ich mir darüber den Kopf zerbrechen? Ich werde die dreitausend Frank dem Maire meines Bezirks zur Verteilung an die Armen überweisen, das wird das Beste sein.“ Und zufrieden mit seinem Entschluss versenkt er sich aufs Neue in die Memoiren des Chevaliers de Grignotel.

Allein seine Gedanken wollten den Augen nicht folgen, den Sinn der Zeilen nicht erfassen. Was hatte er nur? Er begriff sich selbst nicht.

Sein Gerechtigkeitsgefühl, sein zartes Gewissen wollten sich mit seinem Entschlusse nicht zufrieden geben. Diese dreitausend Frank den Armen schicken — das war leicht gesagt und leicht getan, aber war es auch das Richtige, Pflichtgemäße?

Im Geiste sah er einen armen Mann, den der Hunger bewogen, dieses Buch, dessen Wert er nicht geahnt, für ein bis zwei Frank an irgend einen Antiquar zu verkaufen.

Dann spann seine Phantasie einen ganzen Roman aus. Eine alte, vornehme Familie, deren Mittel allmählich auf die Neige gegangen, hatte sich schließlich gezwungen gesehen, all ihre Wertgegenstände, Gemälde, Mobiliar, Bibliothek u. s. w. zu veräußern. Welche Freude würde es den braven Leuten gewähren, wenn sie diese Ersparnisse, die ein etwas sonderlicher Ahne an dieser Stätte geborgen, zurückerhielten!

Und immer romantischere, rührendere Episoden zogen an seinem Geist vorüber. Dabei war sein Blick träumend ins Leere gerichtet, und der Chevalier de Grignotel lag vergessen in seinem Schoß.

* * *

Am folgenden Morgen war Ernest's Entschluss gefasst. Er wollte den ursprünglichen Eigentümer des Buches zu erforschen suchen und machte sich alsbald auf den Weg.

Aber das war keine so leichte Sache.

Ohne des kostbaren Inhaltes des Bandes zu erwähnen, fragte er zunächst den Auktionator. Dieser sandte ihn zu einem Antiquar, der das Buch von einem Papierhändler erhalten hatte. Letzterer verwies ihn an einen Trödler, und dieser erklärte, dass er den Memoirenband mit verschiedenen anderen Gegenständen von einer Familie in der Rue St. Antoine erworben. Namen und Hausnummer kannte er leider nicht. Eines Morgens — es mochte etwa sechs Monate her sein — war ein junges Mädchen mit einem Korbe voll der verschiedensten Sachen bei ihm erschienen, die es ihm zum Kauf angeboten; unter anderem zwei Kandelaber, einen silbernen Serviettenring, ein Trinkhorn aus ciselirtem Kupfer und ein Dutzend alte Bücher, und er hatte für Alles zusammen vierzig Frank gezahlt.

„Haben Sie keinen Empfangsschein über diese Summe?“ fragte Ernest.

„Nein, mein Herr. Das Fräulein kam im Namen ihrer kranken Mutter, und ich sah, dass ich es mit unglücklichen, aber ehrlichen Leuten zu tun hatte. Dass sie in der Rue St. Antoine wohnen, hat sie mir so beiläufig gesagt, aber ihren Namen habe ich nicht behalten. Mir ist so, als wäre es Durand oder Duval oder so ähnlich gewesen. Ja wirklich, es könnte Duval sein oder am Ende auch Martin . . . .“

Mehr war absolut nicht in Erfahrung zu bringen.

Andere an Ernest's Stelle wären dadurch entmutigt worden, ihn aber reizte die Schwierigkeit, und noch zur selben Stunde begann er seine Razzia.

Täglich besuchte er eine Anzahl von Häusern in der unendlich langen Rue St. Antoine und hielt eingehende Nachforschungen bei Portiers, Bäckern, Fleischern und sonstigen Lebensmittellieferanten.

Aber wieviel Schwierigkeiten ergaben sich hierbei. Wie oft ward er von Pontius zu Pilatus gesandt, um schließlich, wenn er sich bereits am Ziel wähnte, einen Irrtum zu erkennen.

Wohl ward ihm bei diesen Wanderungen manche Not, manche Armut offenbar, doch nicht die gesuchte. Doch auch an dem vom Zufall ihm enthüllten Elend vermochte er nicht kalt und unempfindlich vorüberzugehen; vielmehr pflegte er von seinen Gängen stets mit leerem Portemonnaie heimzukehren.

Schon seit drei Wochen befand Ernest sich auf der Suche und konnte nicht umhin zu konstatiren, dass er dabei unsinnige Summen verausgabt und seine bisherige Passion — die Lektüre — unterdessen vollkommen vernachlässigt hatte.

Dennoch vermisste er sie nicht; im Gegenteil, er hatte sich noch nie so glücklich gefühlt. Eine neue Passion, die des Wohltuns, erfüllte sein ganzes Sein und gewährte ihm eine ungleich höhere Freude und Befriedigung als die alte Leidenschaft.

* * *

Rue St Antoine Nr. 207, ganz oben im Mansardenstock.

Ernest klopfte, nachdem er sich vergebens nach einem Glockenzuge umgesehen.

Ein junges Mädchen, eine schlanke Brünette mit edelgeformten Zügen und großen, sanften, schwermutsvoll blickenden dunklen Augen öffnete ihm.

Ohne recht zu wissen warum, hätte Ernest in diesem Moment sein halbes Vermögen darum gegeben, die Gesuchte vor sich zu haben.

Nach einigen erklärenden Worten begann er seine gewöhnlichen Fragen, und bald verklärte ein Lächeln des Triumphes sein Gesicht.

Welches Glück! Es blieb kein Zweifel, sie war es.

Estelle de Fonterive lebte allein mit ihrer leidenden Mutter, welche durch einen betrügerischen Advokaten um ihr ganzes sehr beträchtliches Vermögen gebracht worden war, so dass Estelle, um die Apothekerrechnung bezahlen zu können, zu Anfang des Winters genötigt gewesen war, verschiedene Gegenstände, darunter auch den bewussten Memoirenband, den sie in einer alten Truhe gefunden hatte, zu verkaufen.

Man kann sich die Freude der beiden Frauen beim Empfang der dreitausend Frank und ihre Dankbarkeit gegen Ernest vorstellen, als sie erfuhren, wie schwer es gehalten, den Eigenthümer des Geldes ausfindig zu machen. Und als er vor seinem Scheiden um die Erlaubnis bat, wiederkommen zu dürfen, ward seiner Bitte gern Gewährung.

* * *

„Wie? Was?“ rief Jacques in starrem Staunen. „Du verlobt? . . . Na, da schlägt's dreizehn! . . . Wer, in aller Welt ist Estelle de Fonterive und wie bist Du zu ihrer Bekanntschaft gelangt?“

„Durch gütige Vermittelung des Chevalier de Grignotel. Ja, ja, mach' nur kein so ungläubiges Gesicht, es ist, wie ich Dir sage. Nur meiner vielgeschmähten Lesewut verdanke ich das holdeste Glück meines Lebens — meine Braut.“

Abnorm. Mutter (zu ihren drei Töchtern): „Ich glaube, der Herr Werner hat auf Euch alle drei ein Auge geworfen.“ — Der kleine Hans: „Hat denn der Herr Werner drei Augen?“

Weltausstellung Paris
Grand Prix und **goldene Medaille.**

Kennzeichen für Vieh,
in 12 verschiedenen Konstruktionen.
Tätowirapparate.
H. Hauptner,
BERLIN NW., Luisenstr. 53.
Proben und Kataloge kostenfrei.

H. HAUPTNER 234 BERLIN
SIGNUM D.

Pumpen
aller Arten.

Verschiedenste Grössen u. Anordnungen f. Antrieb durch Menschen-, Thier- od. Elementarkraft.

Saug-, Saug- u. Hebe-, Saug- u. Druck-, Spritz-, Tiefbrunnen-Pumpen. Rotirpumpen. Widder. Röhrenbrunnen.

Garvens' Saugpumpen, Saug- u. Hebepumpen aller Grössen u. Anordnungen für Hof, Küche, Stall, Garten

Commandit-Gesellschaft für Pumpen- & Maschinenfabrikation
W. GARVENS
WÜLFEL vor HANNOVER
BERLIN, Kanonierstr. 1
KÖLN, Unt. Goldschmied 10/16
HAMBURG, Gr. Reichenstr. 23
WIEN, Walfischgasse 14
Illustr. Cataloge portofrei.
GARVENS' PUMPEN
auch erhältlich durch alle Maschinenhandlungen u. s. w.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.

Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.
Muster frei.

Dürkopp-
Milch-Centrifuge

D. R. Patent: 116005.
D. R. Gebr.M.: 145930.
4000 Arbeiter!

Neue Patenttrommel, ohne Einsätze!

Schärfste Entrahmung; leicht u. bequem zu reinigen; unerreicht leichter, geräuschloser Gang (Kugellager) weshalb Bedienung von Schulkindern erfolgen kann; äusserst geringe Abnutzung; hochfeine, solide Ausführung; Rosten unmöglich; zahlreiche Anerkennungsschreiben! Man verlange Prospecte! Vertreter gesucht!

Bielefelder Maschinen-Fabrik
vorm. **Dürkopp & Co., Bielefeld.**

Molkerei Artikel
Milch-Transportkannen
Man verlange Preisliste.

Gestanzt Extra-stark Silberweiss Verzinnt

Act.-Ges.
Adolph H. Neufeldt
METALLWAARENFABRIK und EMAILLIRWERK
ELBING.

Molkerei-Wagen-Fabrik
von
Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein
hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.
Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133123.
Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Linzer Molkerei

Brunnenbauten, Tiefbohrungen
jeden Umfanges führen aus
Gebrüder Hamann,
Magdeburg. Fernsprecher 3677.
Feinste Referenzen.
Kostenanschläge stehen zu Diensten.

Flensburger Eisenwerk, Aktien-Gesellschaft
vormals Reinhardt & Messmer.
Hohe Auszeichnungen!

Goldene Medaillen
f. Germania-Centrifugen u. Molkereimaschinen
1899 Intern. Molkerei-Ausstellung St. Petersburg.
1900 Welt-Ausstellung Paris.

Stanz- und Emaillir-Werke,
vorm. **Carl Thiel & Söhne,** Akt.-Ges.,
Lübeck.
Specialität:
Molkerei-Geräthe.
3 Mal im Vollbade verzinnt.

Transportkanne 19c
mit patent. Hochschieber in allen Größen. Aus bestem Stahlblech gestanzt, sehr kräftig, absolut dicht schließend.

Specialitäten:
Patentirte Milchtransportkannen.
Milchkühler. Milchbassins.
Milchsterilisir- u. Pasteurisir-Apparate.

Neuere Auszeichnungen:
1893. Chicago: Höchste Auszeichnung.
1894. Dresden: Goldene Medaille.
1895. Lübeck: Silberne Staatsmedaille und goldene Ausstellungsmedaille.
1897. Berlin: Nahrungsmittel-Ausstellung, Goldene Medaille.

Illustrirte Preisliste gratis und franco.

Hartung-Polygon

Spar-Roststäbe
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer
Verziehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Nutzen selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner Gussstahlfabrik und Eisengiesserei Hugo Hartung, Akt.-Ges.
BERLIN NO, Prenzlauer Allee 44.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Ramesohl & Schmidt, A.-G., Oelde** i. Westf., betr. **„Westfalia", Milch-Entrahmungs-Maschine für Kraftantrieb,** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen
auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigenblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen
werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.
Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 16. | Berlin, 20. April 1901. | 11. Jahrg.

Inhalt:

Weiterer Beitrag zur Frage der Käsereifung

von Dr. Ed. v. Freudenreich,
Vorstand des Bakteriologischen Laboratoriums der schweiz. landw. Versuchs- und Untersuchungsanstalten.

Dass die Reifung des Käses hauptsächlich der Einwirkung von Bakterien zuzuschreiben ist, darf aufgrund aller bisherigen Arbeiten auf diesem Gebiete als sichere Tatsache angesehen werden. Schwieriger ist es, aufgrund einwandsfreier Versuche den strikten Beweis zu leisten, dass diese oder jene Art von Bakterien die Erreger der Reifung sind. Setzt man nämlich der zu verkäsenden Milch diejenigen Bakterien zu, deren Einwirkung man studiren will, so hat man damit zu rechnen, dass die Milch bereits unzählige Bakterien enthält, so dass man später nicht weiß, ob eine eingetretene Reifung den ersteren oder den letzteren zuzuschreiben sei. Anderseits kann man sterilisirte, d. h. eine von Bakterien befreite Milch nicht brauchen, weil dieselbe sich für die Herstellung, wenigstens der Hartkäse, nicht eignet. Durch Zusatz von Chlorkalcium gewinnt zwar die sterilisirte Milch ihre durch die Einwirkung hoher Temperaturen verlorene Labfähigkeit wieder, aber die Qualität des Bruches leidet so sehr darunter, dass ein normaler Emmentalerkäse aus solcher sterilisirter Milch absolut nicht hergestellt werden kann. In früheren Versuchen habe ich mich daher begnügt, die Milch zu pasteurisiren. Ich glaube auch aufgrund zahlreicher Versuche es wahrscheinlich gemacht zu haben, dass gewisse Milchsäurefermente eine Rolle bei der Reifung spielen. Aber auch dieses Verfahren leidet an ähnlichen Uebelständen wie die Verwendung gewöhnlicher oder sterilisirter Milch, denn das Pasteurisiren macht die Milch noch lange nicht keimfrei und lässt besonders die sporentragenden Bacillen am Leben, und ferner scheint dasselbe auch das Kasein derart zu verändern, dass die Reifung sich nicht in gewohnter Weise vollzieht.

Einwandsfrei wären nur Versuche, bei welchen in wirklich aseptischer Weise gewonnene Milch verwendet werden könnte und zwar in genügender Menge. Ich hoffe später Gelegenheit zu haben, solche Versuche auszuführen, wenn einmal dem Institute eigene Kühe zur Verfügung stehen werden, vielleicht mit Hilfe von Melkmaschinen, inzwischen aber glaubte ich einige orientirende Versuche wiederholen zu müssen, die ich bei früherer Gelegenheit gemacht habe, und bei welchen ich möglichst sauber gewonnene Milch brauchte.*) Damals wurde indessen der Grad der Reifung nicht chemisch, sondern nur dem Geschmack nach festgestellt und als Milchsäurefermente wurden zur Impfung der Milch blos das Bact. lactis acidi (mein früherer ovaler Kokkus) und Bac. α verwendet. Ich möchte daher diesen früheren Versuchen kein zu großes Gewicht beilegen, man kann jedoch sagen, dass die Ergebnisse für eine Beteiligung der verwendeten Kulturen an der Reifung sprachen.

Bei den jetzt zu besprechenden Versuchen wurde die Milch nach möglichst sorgfältigem Abwaschen des Euters mit heißem Wasser in sterilisirte Flaschen rasch gemolken und darauf zu Käse verarbeitet. Für jeden Käse brauchte ich ungef. 10 bis 11 Liter Milch, nur einmal musste ich mich mit 5 Litern begnügen. Da jedoch die Kühe nicht zum Institute gehörten, musste ich leider die für das Melkpersonal immerhin ziemlich lästigen Maßregeln auf ein Minimum beschränken. Man macht sich nämlich nur schwer einen Begriff, wie schwierig es ist, unter gewöhnlichen Verhältnissen die Milch aseptisch zu gewinnen, infolge des schmutzigen Zustandes, in welchem sich das Euter der Kühe meist befindet. Dieses letztere gründlich zu reinigen ist eine ziemlich lange dauernde Procedur, und kann man über das Melkpersonal nicht absolut frei verfügen, so ist es schwer, mit der gewünschten Gründlichkeit zu verfahren. Immerhin gelingt es auf diese Weise eine viel reinlichere Milch zu bekommen, als diejenige, die auf dem Markte erhältlich wäre. Während nämlich eine solche Hunderttausende von Bakterien im Kubikcentimeter enthält, schwankte, wie folgende Tabelle zeigt, in meinen Versuchen die Zahl der Bakterien zwischen 62 und 316 im Kubikcentimeter.

Milch vom 18. April 1900. 220 Bakt. im Kubikcentimeter. Nur 2 verflüssigende Bacillenkolonien im Kubikcentimeter. Sonst nur nicht verflüssigende Kokkenarten. Keine Milchsäurefermente.

Milch vom 19. April 1900. 74 Bakt. im Kubikcentimeter. Keine verflüssigende Bacillen. Einige verflüssigende Kokken und die gewohnten, nicht verflüssigenden Kokkenarten. Keine Milchsäurefermente.

Milch vom 20. April 1900. 160 Bakt. im Kubikcentimeter. Keine verflüssigende Bacillen. Wenig verflüssigende Kokken. Sonst nur die gleichen Kokken wie oben.

Milch vom 23. April 1900. 316 Bakt. im Kubikcentimeter. Keine verflüssigende Bacillen. Verflüssigende und nicht verflüssigende Kokken, auch ein nicht verflüssigendes Bakterium.

Milch vom 24. April 1900. 62 Bakt. im Kubikcentimeter. 1 verflüssigende Bacillenkolonie im Kubikcentimeter, sonst nur die gewohnten Bakterien.

Milch vom 25. April 1900. 290 Bakt. im Kubikcentimeter. 4 verflüssigende Bacillenkolonien im Kubikcentimeter, sonst nur die gewohnten Mikroorganismen.

*) Landw. Jahrbuch der Schweiz XI, S. 90.

Im Mittel hätte man somit 186 Bakterien im Kubikcentimeter. Auffallend ist das Fehlen von Milchsäurefermenten, indessen haben amerikanische Forscher diese Tatsache bereits hervorgehoben. Dieselben scheinen eher in den Molkereien und Molkereigeräten sich zu vermehren als im Stalle. Selten waren auch die verflüssigenden Bacillen. Verflüssigende Kokken, wie man sie in jeder Milch und auch in frischen Käsen stets findet, waren ziemlich häufig. Die meisten Bakterien gehörten indessen zur Klasse der nicht verflüssigenden Kokken, die auf den Reifungsprocess jedenfalls ohne Einfluss sind, da man sie im reifenden Käse nur selten mehr vorfindet. Ich glaube daher annehmen zu dürfen, dass die in der verwendeten Milch gegenwärtig gewesenen Bakterien kaum einen störenden Einfluss auf den Gang der Versuche ausüben konnten.

Was die Käse selbst nun anlangt, so wurden zwei derselben mit Kunstlab und ohne Bakterienzusatz hergestellt. Dieselben sollten als Kontrolle dienen.

Zwei andere Käse wurden mit Naturlab hergestellt, welches fast eine Reinkultur der nach meiner Ansicht an der Reifung Teil nehmenden Milchsäurefermente darstellt. Die zwei letzten Käse wurden wieder mit Kunstlab hergestellt, die Milch wurde aber das eine Mal mit Kulturen der Bacillen α, ε und des Bact. lact. acidi, das andere Mal mit ε allein geimpft. Die Käse wurden nach ungef. 10 Wochen bakteriologisch und chemisch untersucht. Die chemische Untersuchung beschränkte sich wie bei früheren hier publicirten Arbeiten auf die Bestimmung des Stickstoffes der löslichen stickstoffhaltigen Stoffe und des Stickstoffes der Zersetzungsprodukte in Procenten des Gesammtstickstoffes ausgedrückt. Der Kürze halber werde ich die Bezeichnungen „löslicher Stickstoff" (L N) und „Zersetzungsstickstoff" (Z N) brauchen.

Ich lasse nun die Ergebnisse der einzelnen Versuche folgen:

1. Kontrollkäse vom 20. April 1900.

Untersucht am 6. Juli. Der Käse ist etwas gebläht, das Innere ist weiß und ganz geschmacklos geblieben.

Die Platten geben den verflüssigenden Kokkus und einen nicht verflüssigenden Kokkus, der die Milch zum Gerinnen bringt; derselbe scheint identisch zu sein mit dem von mir früher Micrococcus α genannten Mikroorganismus.

In einer Milchzuckeragarstichkultur der Käseemulsion wachsen keine der sonst im Käse sich entwickelnden Milchsäurefermente.

Die chemische Analyse ergab 9,31 Proc. L N und 0,75 Proc. Z N, Zahlen, welche zeigen, wie wenig Fortschritte die Reifung gemacht hatte.

2. Kontrollkäse vom 25. April 1900.

Untersucht am 11. Juli. Aussehen gut, nicht gebläht, aber ganz geschmacklos. Einige unregelmäßige Löcher.

Die bakteriologische Untersuchung ergiebt nur das Vorhandensein vieler nicht verflüssigenden Kokken und einiger verflüssigenden Kokken. Auch 2 verflüssigende Bacillenkolonien wurden aufgefunden.

Die chemische Untersuchung ergab 16,30 Proc. LN und 1,7 Proc. ZN.

3. Käse vom 18. April 1900. Naturlab.

Untersucht am 13. Juli. Der Käse war aus blos 5 Litern Milch hergestellt und daher sehr klein. Er ist sehr trocken geworden, dem Geschmacke nach ist daher keine starke Reifung wahrnehmbar. Die Kulturen geben hauptsächlich Bac. lactis acidi und Bac. α. Bac. ε lässt sich auch nachweisen.

Die chemische Untersuchung giebt 9,77 Proc. LN und 3 Proc. ZN.

4. Käse vom 19. April 1900. Naturlab.

Untersucht am 6. Juli. Regelmäßig gelocht, aber ziemlich trocken. Wahrnehmbare Reifung, jedoch mehr magerkäseartig.

Die Kulturen ergeben die Abwesenheit verflüssigender Organismen. Vorhanden sind nur die Milchsäurefermente des Naturlabes.

Die chemische Untersuchung ergiebt 12,88 Proc. LN und 3,52 Proc. ZN.

5. Käse vom 23. April. Zusatz von Kulturen ε, α und Bact. lactis acidi.

Untersucht am 11. Juli. Farbe des Teiges gelblich, gute Lochung, aber etwas trocken. Geschmack ungefähr wie derjenige des vorigen Käses.

Die Kulturen geben nur Bac. α und Bact. lactis acidi, nicht ε.

Die chemische Untersuchung ergiebt 13,82 Proc. LN und 2,55 Proc. ZN.

6. Käse vom 24. April. Zusatz einer Kultur von Bac. ε. Untersucht am 12. Juli.

Bei der bakt. Untersuchung findet sich ε nicht wieder. Die Gelatineplatten geben verflüssigende und nicht verflüssigende Kokken. Auf den Agarplatten finden sich auch einige Kolonien von Bac. α.

Die chemische Untersuchung ergiebt 12,20 Proc. LN und 1,3 Proc. ZN.

Diese Versuche sind zwar nicht sehr zahlreich und können daher nur als orientirende Versuche in der zu verfolgenden Richtung angesehen werden. Aufgrund derselben lassen sich indessen einige interessante Tatsachen feststellen:

Zunächst sehen wir, dass die beiden aus bakterienarmer Milch hergestellten Käse, welche weder durch Zusatz des an Milchsäurefermenten so reichen Naturlabes, noch durch Beimischung von Milchsäurebakterien-Reinkulturen bakterienreicher gemacht wurden, so zu sagen gar nicht reiften. Der Teig war ganz geschmacklos und auch die chemische Untersuchung zeigte, dass sehr wenig Zersetzungsprodukte des Kaseins vorhanden waren. Ein Unterschied machte sich zwar zwischen den beiden Käsen geltend; der zweite enthält bedeutend mehr löslich gemachtes Kasein und auch mehr eigentliche Zersetzungsprodukte. Vielleicht liegt der Grund dieser Erscheinung darin, dass die Milch, aus der derselbe herstellt worden war, am reichsten an verflüssigenden Bacillen gewesen war, die auch bei der bakteriologischen Untersuchung des Käses nachgewiesen werden konnten. Bei dem Fehlen einer reichlichen Milchsäurebakterienentwicklung, wie sie in normalem Käse Platz greift, ist nicht ausgeschlossen, daß diese verflüssigenden Bacillen sich entwickeln konnten und daß die von ihnen producirten Enzyme lösend und zersetzend auf das Kasein einwirkten. Dass aber die von solchen Bakterien bedingte Zersetzung des Kaseins für die Reifung belanglos ist, dürfte aus dem Umstande geschlossen werden, dass der Käse ganz geschmacklos geblieben war.

Diese Ergebnisse stimmen übrigens mit den von F. W. J. Boekhout und J. J. Ott de Vries erhaltenen vollständig überein, welche Forscher bei ihren aus möglichst aseptisch aufgefangener Milch hergestellten Käsen das Fehlen jedwelcher Reifung feststellten.*)

Ein ganz anderes Ergebnis lieferten die zwei mit Naturlab hergestellten Käse. Sie waren zwar leider, wie auch die übrigen, infolge zu hoher Temperatur im Aufbewahrungslokale etwas trocken geworden, besonders der kleine aus blos fünf Litern Milch hergestellte Käse, was ihren Geschmack etwas beeinträchtigte, wenn auch die Reifung wahrnehmbar war; aber die chemische Analyse zeigte deutlich, dass die Reifung bedeutende Fortschritte gemacht hatte, wenn man das junge Alter der Käse berücksichtigt, nämlich 3 und 3,52 Proc. ZN. Ein ähnliches Ergebnis zeigte der mit den Bacillen α und ε mit dem Bacterium lactis acidi geimpfte Käse, obwohl die Reifung hier etwas hinter derjenigen der mit Naturlab hergestellten Käse zurücksteht, was seinen Grund darin haben mag, dass die Laboratoriumskulturen, die schon lange auf künstlichen Nährmedien gezüchtet worden sind, weniger lebenskräftig sind. Dafür spräche auch der Umstand, dass Bac. ε sich aus demselben nicht mehr kultiviren ließ.

Ein ganz schlechtes Resultat dagegen gab der mit Bacillus ε allein geimpfte Käse, der auch in jeder Beziehung sehr wenig gereift war, was sich wohl daraus erklärt, dass Bac. ε ganz abgestorben zu sein schien, wie die Kulturversuche bei der bakteriologischen Untersuchung des Käses zeigten. Freilich scheinen sich Bact. lactis acidi und auch Bac. α in demselben entwickelt zu haben, aber da sie nicht von Anfang an beigegeben worden waren und ihre nachträgliche Entwicklung wohl nur einem Zufall zu verdanken war, ist es erklärlich, dass sie die Reifung nicht sonderlich beeinflussten. Die Unterschiede zwischen diesen verschiedenen Käsen werden recht deutlich gemacht wie nachfolgende Tabelle zeigt, wenn man den Zersetzungsstickstoff in Procenten des löslichen Stickstoffes ausdrückt:

	Zersetzungsstickstoff in Procenten des löslichen Stickstoffes ausgedrückt.
Kontrollkäse vom 20. April	8 Proc
" 25. "	10 "
Käse mit Naturlab vom 18. April	30 "
" " 19. "	27 "
Käse mit α, ε und Bact. lactis acidi vom 23. April	18 "
" " ε " 24. "	10 "

Aus den drei am besten gereiften Käsen ließen sich auch keine verflüssigende Bacillen züchten, so dass ihre Reifung kaum auf etwas anderes zurückgeführt werden dürfte, als auf die Einwirkung der eingeimpften Milchsäurefermente.

Arbeiten zur Erforschung der Maul- und Klauenseuche.

Die von dem Kaiserlichen Gesundheitsamte zu Berlin herausgegebene Denkschrift: „Arbeiten zur Erforschung der Maul- und Klauenseuche", enthält neben statistischen und epidemiologischen Beobachtungen eine eingehende, hier im Auszug wiedergegebene Darstellung des gegenwärtiges Standes der Arbeiten zur Erforschung der Maul- und Klauenseuche.

Den Erreger der Maul- und Klauenseuche vermag man

*) Centralbl. für Bakter., II. Abt., Band V, S. 304.

bis heute weder nachzuweisen, noch zu züchten. Alle von verschiedenen Forschern als Erreger beschriebenen Spaltpilze und Protozoën sind mit Sicherheit ausgeschlossen. Festgestellt ist, daſs der Erreger der Seuche stets in dem Inhalte der unverletzten Blasen vorhanden ist und anfangs im Blute kreist. Harn und Kot enthalten den Krankheitsstoff nicht, sofern sie ihn nicht nach dem Verlassen des Tierkörpers aufgenommen haben. Durch die Speichel-Drüsen und die Milchdrüse wird der Ansteckungsstoff nicht aus dem Körper ausgeschieden, dagegen nimmt der Speichel und die Milch die Krankheitserreger nach der Ausscheidung aus den Drüsen häufig auf. Wir kennen verschiedene Eigenschaften des Erregers der Maul- und Klauenseuche. Er ist belebter Natur, da er sich im Tierkörper selbsttätig vermehrt. Er ist sehr viel kleiner, als alle bis daher bekannten kleinsten Lebewesen, da ihn die keimdichten Filter durchlassen. Unsere besten optischen Hilfsmittel genügen nicht, ihn für das Auge wahrnehmbar zu machen.

Für die Verbreitung der Seuche kommt nur der Blaseninhalt inbetracht. Die Ansteckungsfähigkeit geht leicht verloren unter dem Einflusse höherer Temperaturgrade, durch Belichtung, Austrocknung und durch die Einwirkung zahlreicher Desinfektionsmittel. Das Gift bleibt aber monatelang wirksam, wenn es bei niedriger Temperatur, vor Zersetzung geschützt und dunkel aufbewahrt wird. Die Krankheit kann durch Einspritzung von Blaseninhalt in die Blutbahn, in die Bauchhöhle und Muskulatur künstlich übertragen werden. Die Aufnahme des Krankheitserregers von der unverletzten Schleimhaut der Athmungs- und Verdauungsorgane, vielleicht auch von der Haut des Klauenspaltes ist möglich.

Zwischenträger ist in erster Linie der Mensch, erst in zweiter Linie unempfindliche, frei umherlaufende Tiere. Specifische Heilmittel sind nicht bekannt; allgemein hygienische und diätetische Maßnahmen sichern meist einen günstigen Verlauf der Krankheit. Ueberstehen der Krankheit bewirkt einen vorübergehenden Schutz. Hierauf stützt sich die wissenschaftliche Forschung, indem sie sich bemüht, ein Schutzimpfungsverfahren ausfindig zu machen. Diese Tatsachen waren seit längerer Zeit bekannt. Die neueren Arbeiten haben folgende Tatsachen ermittelt.

Eintrittspforten für den Krankheitserreger sind alle Körpergegenden, wenn der Ansteckungsstoff in den Körper gelangen kann. Ausgeschieden wird der Erreger nur dort, wo sich Blasen bilden.

Die Widerstandsfähigkeit des Ansteckungsstoffes ist nicht groß: 24stündiges Austrocknen der Lymphe bei gewöhnlicher Zimmertemperatur vernichtet die Ansteckungsfähigkeit. Gegen Hitze verhält sich das Gift resistenter; zur Zerstörung bedarf es ½stündiger Einwirkung von 60°, eine 10 Minuten dauernde von 70°, eine 1 bis 2 Minuten währende von 100°. Diese Feststellungen haben die größte praktische Bedeutung für die Frage der Magermilcherhitzung in den Molkereien. In roher Milch verliert die Lymphe am dritten Tage ihre Ansteckungsfähigkeit; das Sauerwerden der Milch spielt hierbei keine Rolle. In Kot und Harn, Streu und Dünger erwies sich die Lymphe nur 3 Tage lang giftig. In Ställen kann der Dünger jedoch erfahrungsgemäß wochenlang infektiös bleiben. In geschichtetem Dünger kann sich der Ansteckungsstoff nicht lange wirksam halten. Ein günstiger Einfluſs von Torfstreu auf die Unschädlichmachung der Lymphe oder auf die Heilung der Fußläsionen war nicht wahrzunehmen.

Die im Gesundheitsamte geprüften Heilmittel, die gegen die Maul- und Klauenseuche empfohlen werden, haben sich als wirkungslos herausgestellt. Das gilt insbesondere von der Salzsäure, Jodkali, und vom Lyding'schen Aphthentheer. Heilimpfungen vorzunehmen hat bei der Maul- und Klauenseuche keinen Zweck, weil die Krankheit von kurzem Verlauf ist und relativ gutartig verläuft. Man versuchte zunächst das Einspritzen von Blut durchseuchter Tiere. Dasselbe gewährt keinen hinreichenden Schutz. Man suchte nun das Blut des kranken Tieres recht reich zu machen an Schutzkörpern, indem man ihm große Mengen von Krankheitsstoffen einverleibte. Das Tier antwortet auf jede derartige Einspritzung mit der Bildung von Gegenstoffen, Schutzkörpern. Auch Tiere, die gegen die Maul- und Klauenseuche immun sind, z. B. Pferde, erweisen sich imstande, Schutzkörper zu erzeugen. Solche Schutzkörper, anderen Tieren einverleibt, sind für die Impflinge Fremdkörper, die alsbald wieder ausgeschieden werden. Nach drei Wochen sind die Schutzstoffe wieder eliminirt. Damit ist auch der Impfschutz zu Ende. Daraus ergiebt sich die Unbrauchbarkeit dieser Schutzimpfung für die Praxis. Von Wert kann die Immunisirung sein bei jungen Tieren und hochttragenden Muttertieren, um sie über die gefährliche Zeit hinaus vor Ansteckung zu sichern. Man hat versucht, durch Verabreichung von erhitzter und wieder abgekühlter Milch kranker Kühe anderen Tieren Seuchenfestigkeit zu verleihen. Das Verfahren hat jedoch auch im Stiche gelassen. — Im Gegensatze zu der eben geschilderten passiven Immunität giebt es eine aktive. Der zu schützende Tierkörper muſs sich die Schutzstoffe selbst erzeugen. Hierzu bedarf es einer gewissen Zeit, bei der Maul- und Klauenseuche 2 bis 3 Wochen. Der Schutz tritt also nicht sofort nach der Impfung ein, dauert aber länger, weil die Schutzstoffe umgewandelte Bestandteile des eigenen Körpers sind und deshalb nur langsam ausgeschieden werden. Der Impfstoff muſs so beschaffen sein, daſs das geimpfte Tier nicht an der offensichtigen Seuche erkrankt, aber trotzdem mit der Bildung von Schutzkörpern reagirt. Analog anderen Impfverfahren versuchte man die Abschwächung des Klauenseuchegiftes durch Hitze und Kälte. Ein Erfolg wurde nicht erzielt. Man spritzte auch die giftige Lymphe zugleich mit Blutwasser von durchgeseuchten Tieren ein; ferner ließ man die Lymphe und das Schutzserum außerhalb des Tierkörpers auf einander einwirken, und spritzte das Gemisch ein. Das ist das Löffler'sche Seraphthin. Daſs das Verfahren in der Praxis sich nicht als schützend, im Gegenteil als sehr schädlich erwies, ist bekannt. Der Gedanke der Methode ist zweifellos richtig, das Verfahren ist aber für die Praxis noch nicht reif. Das liegt z. T. an der Schwierigkeit, zu bestimmen, wie viel giftige Lymphe durch eine gewisse Menge Schutzserum neutralisirt wird. Man glaubte in dem Ferkel einen brauchbaren Maßstab gefunden zu haben. Aber die Annahme hat sich als trügerisch erwiesen. Die Lymphen sind ganz außerordentlich verschieden in ihrer Giftigkeit, und man hat bis jetzt kein Verfahren, den Grad der Giftigkeit der einzelnen Lymphen zu messen. Die Forschungen der nächsten Zeit werden sich vor allem auf die Gewinnung eines Ansteckungsstoffes von gleichbleibenden Eigenschaften und auf die Gewinnung eines Maßstabes für diese Eigenschaften zu erstrecken haben.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Beschickung der Molkerei-Ausstellung der D. L.-G. in Halle a. S. 1901. Unter den Erzeugnissen, die auf der Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu Halle a. S. vom 13. bis 18. Juni d. Js. zur Ausstellung kommen werden, nimmt die Milchwirtschaft die bedeutendste Stelle ein. Hier liegen rund 700 Butteranmeldungen aus allen Teilen Deutschlands vor, und es werden sich etwa 40 Käseaussteller mit 70 verschiedenen Sorten aus Westpreußen, Schleswig-Holstein, Westfalen, Lippe, Waldeck und dem bayrischen Allgäu beteiligen. Besondere Beachtung verdient auch die Dauerwaren-Ausstellung, welche in diesem Jahr wieder veranstaltet werden wird, nachdem eine solche zum letzten Mal in Hamburg in den Ausstellungsrahmen der D. L.-G. aufgenommen war. Die Anmeldungen zu dieser Gruppe sind sehr reich eingegangen und betreffen in der Hauptsache Dauerbutter und Dauerfleischwaren.

Ein nachahmenswertes Beispiel. Der Vorstand der Molkerei-Genossenschaft Strückhausen hat den Genossen im März d. J. folgende Mitteilung zugehn lassen: „Um es den Genossen zu erleichtern, den Wert ihrer Kühe als Milchkühe festzustellen, sind zwei Probe-Melkwagen angeschafft, welche den Genossen leihweise überlassen werden. Die Leihgebür beträgt für den Tag 5 Pfg. Wer eine Wage zu leihen wünscht, hat dies zu beantragen; die Anträge werden der Reihe nach erledigt. Die Wage ist in der Molkerei in Empfang zu nehmen und unbeschädigt dorthin zurückzuliefern. Für Genossen, welche eine Wage zu kaufen wünschen, vermittelt auf Wunsch der Vorstand den Einkauf, zu Vorzugspreisen. Die Untersuchung der Milch einzelner Kühe auf Fettgehalt wird bekanntlich in unserm Strückhauser Betrieb kostenlos für die Genossen ausgeführt. Die erforderlichen Gläser werden kostenlos verliehen und Anweisung hier und in Barghorn von dem Betriebsleiter erteilt. Wir empfehlen den Genossen, viel Gebrauch von diesen Einrichtungen zu machen."

Molkereiwettstreit und Einrichtung einer Kosthalle für Molkereierzeugnisse beim Oktoberfest in München. Bayerische Molkereien und Käsereien, welche sich erfolgreich an mindestens vier vorhergegangenen bayerischen Butterschauen beteiligt haben, können auf der Molkerei-Ausstellung gelegentlich des Oktoberfestes in München auch heuer wieder Preise erlangen. Außerdem soll dieses Jahr zum ersten Male eine Preiszuerkennung für Käse und die Errichtung einer Kosthalle für Molkereierzeugnisse während des Oktoberfestes erfolgen.

Für den Wettbewerb mit Käse müssen die Käsesorten, welche beurteilt werden sollen, die Käsereien, in welchen diese hergestellt und gelagert werden, und die Zeit der Herstellung spätestens bis 1. Juni jeden Jahres angemeldet werden. Von der Zeit an, zu welcher die angemeldeten Käse hergestellt wurden, sind die Betriebstabellen weiter zu führen und zur Einsicht der erwarteten Richter, wöchentlich oder monatlich abgeschlossen, bereit zu halten. Aus den Betriebstabellen, als welche für Rund- und Limburger-Käsereien die vom milchwirtschaftlichen Verein im Allgäu oder die vom Bayer. Landesverband landw. Darlehenskassenvereine und Molkereigenossen-

schaften, e. G. m. u. H., herausgegebenen verwendet werden können, muss die Menge der verarbeiteten Milch und der daraus gewonnenen Butter und Käse, Wärme, Dickungsdauer und weiterer Verlauf des Arbeitens in der Käserei und im Keller ersichtlich sein. Die Prüfung der Käse und die Erhebungen in der Käserei werden vom Konsulenten für Milchwirtschaft und noch zwei weiteren Richtern vorgenommen, von denen einer vom Bayerischen Landwirtschaftsrat, der andere von den im betreffenden Regierungsbezirk bestehenden milchwirtschaftlichen Vereinen oder Genossenschaftsverbänden, und wo keine solchen bestehen, vom landw. Kreisausschuss gewählt wird. Der Konsulent für Milchwirtschaft führt auch das Protokoll, sorgt dafür, dass die Beurteilung überall möglichst gleichmäßig durchgeführt werde, und bestimmt, ob noch eine zweitmalige Prüfung stattzufinden habe. Letztere kann sich nur auf die Käse selbst erstrecken, welche zum Vergleich mit ebenfalls im Wettbewerb stehenden gleichen Käsesorten anderer Herkunft nötigenfalls an einem dritten Orte und von anderen Richtern zu prüfen sind, welchen die Herkunft der Käse wie bei den Butterschauen vor Erstattung ihres Richterurteils geheim gehalten wird. Für eine etwaige Preiszuerkennung kommt, wenn die Käse zweimal beurteilt worden sind, das Mittel der beiden Richterurteile inbetracht. Im Ausstellungsverzeichnis des Central-Landwirtschaftsfestes werden nur diejenigen Molkereien und Käsereien aufgeführt, welche prämiirt worden sind; auch sind nur diese zur Beschickung der Kosthalle berechtigt. Anmeldungen sind an den Konsulenten für Milchwirtschaft, Dr. Herz in München, zu richten, welcher auch alle gewünschten Auskünfte erteilt.

Entschädigung für Verluste, welche bei Benutzung der Prenzlauer Impfstoffe auftreten. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg, die aus ihrer Impfanstalt in Prenzlau Lorenz'sches Serum zum Schutze gegen Rotlauf der Schweine abgiebt, gewährt unter folgenden Bedingungen Entschädigungen für Verluste durch Impfrotlauf:

„1. Entschädigung wird geleistet für Verluste durch Impfrotlauf.

2. Rotlauf muss durch bakteriologische Untersuchung bestätigt sein. Einsendung von Organen (Milz, Herz, Niere) eines jeden Tieres, für welches Entschädigung beansprucht wird, an die Rotlauf-Impfanstalt Prenzlau.

3. Ausführung der Impfung durch Tierarzt.

4. Bei Heil- und Notimpfungen (auch für Verluste nach einfacher Seruminjektion) keine Entschädigung, nur bei Schutz-, Präventiv-Impfungen in völlig gesunden Beständen. Bei Impfrotlauf ist Nachweis zu liefern, dass der gesammte Schweinebestand zurzeit der Impfung frei von Rotlauf- und Schweineseuche (Pest) war und besonders, dass die Impflinge zur Zeit der Impfung keine Zeichen einer Erkrankung gezeigt haben.

5. Mit Namensunterschrift des Tierarztes oder Besitzers versehene Bescheinigung, dass fragliches Tier vorschriftsgemäß Impfstoffe aus hiesiger Anstalt erhalten hat und dass Impfstoffe vorschriftsmäßig aufbewahrt und behandelt sind.

Erkrankungen im Gefolge der Impfung außer Rotlauf keine Entschädigung."

Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg hat unter dem 29. März d. erklärt, dass die vorstehenden Entschädigungsbedingungen auch für die Provinz Ostpreußen Geltung haben sollen. Wahrscheinlich gilt dieses Zugeständnis deshalb auch für andere Landesteile.

Schweiz.

* **Wachstum der schweizer Milchindustrie.** Die in Belp, Kanton Bern, befindliche Fabrik des bekannten Kindermehls „Galaktina", der Firma Lüthi, Zingg u. Gen. gehörend, ist in der Umwandlung in eine Aktiengesellschaft begriffen. Ein Aktienkapital von 600000 Fr. ist vorgesehen, wovon die bisherigen Eigentümer ein Viertel übernehmen. Der Kaufpreis für die Fabrik ist auf 230000 Fr. festgesetzt. Der Betrieb soll nach und nach so erweitert werden, dass die Herstellung schon im 4. Betriebsjahr 1 million Büchsen betrage.

D. Schweiz. Bauer.

Russland.

Maßnahmen zur Hebung der Butterausfuhr aus Russland. Die „Torgowo-Promüschlennaja Gaseta" vom 5. d. berichtet: Am 3. Mai v. J. wurde von dem Finanzministerium mit dem Rigaer Handelshause Helmsing u. Grimm auf die Dauer von 10 Jahren ein Vertrag abgeschlossen über die Unterhaltung durchgehender Dampferverbindungen dieser Firma zwischen Riga und London, behufs Ausfuhr leichtverderbender landwirtschaftlicher Produkte über Riga, mit der Bestimmung, dass auf Grundlage dieses Vertrages die Versendung der Produkte (und zwar namentlich Butter) auf der Sibirischen Bahn nach Riga im Sommer 1901 beginnen und in Eiswagen auf beschleunigten Zügen stattfinden solle. Zu diesem Zweck sind von der Firma Helmsing u. Grimm bereits besondere Dampfer, mit Kühlapparaten versehen, vorbereitet worden, die im Frühling d. J. ihre Fahrt jeden Sonnabend, 4 Uhr nachmittags von Riga antreten werden.

Die Eisenbahnverwaltung hat einen besonderen Zug für den Buttertransport über Riga nach London durch Vermittelung der Firma Helmsing u. Grimm eingestellt. Dieser Zug besteht aus 25 eigens hierzu eingerichteten, weiß angestrichenen Eiswagen, von welchen jeder 450 Pud Butter aufnehmen kann. Der Fahrplan ist folgender: Abgang aus Ob am Donnerstag 5 Uhr nachm., aus Omsk Sonnabend 2 Uhr 15 Min. nachm., Tscheljabinsk Dienstag 2 Uhr nachm. und dann über Batraki, Rusajewka-Moskau-Bologoje-Pleskau-Walk-Riga, wo der Zug um 5 Uhr morgens am Donnerstag in der dritten Woche eintrifft; er legt somit 4194 Werst in 324 Std. zurück bez. durchschnittlich, den Aufenthalt auf den Stationen mit 130 Std. 32 Min. miteingeschlossen, 12,95 Werst in der Stunde. Zurück geht der Zug von Riga an Sonntagen ab. Für die genannten Züge sind 138 Eiswagen eingestellt, welche an besonders für diesen Zweck bestimmten Stationen, die über Eiskeller verfügen, mit dem nötigen Eise versorgt werden.

Nach Ankunft in Riga wird die Butter besichtigt, falls nötig, die Verpackung instand gesetzt und dann auf Dampfer verladen werden. Die Butterzüge sind vornehmlich der Firma Helmsing u. Grimm zur Verfügung gestellt; andere Versender werden nur dann berücksichtigt, wenn Raum vorhanden oder für deren Butter besondere Wagen noch angehängt werden können. Die Herren Helmsing u. Grimm rechnen auf einen Transport seitens des sibirischen Produktionsgebiets von ungef. 35 000 Fass Butter mit je $3\frac{1}{2}$ bis 4 Pud, das würde also 140 000 Pud ausmachen oder etwa 11 600 Pud in der Woche; wie oben erwähnt, können auch noch andere Firmen für ihren Transport sich dieser Butterzüge bedienen. Die Züge eröffnen ihre Fahrten mit Beginn des Sommerfahrplans 1901.

Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Neue Mitglieder: 1. Herr Gutspächter Plasse, Rokitten b. Dirschau,

2. Herr Gutsbesitzer Schlimann, Linde W.-Pr,

3. Herr Rittergutsbesitzer Hoene, Schwintsch bei Praust,

4. die gräfl. Szembek'sche Herrschaft Siemianice, Prov. Posen.

Damit ist die Zahl der dem Verband angeschlossenen Molkereien auf 89 gestiegen.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Maschinen und Geräte.

Bericht der Maschinen-Prüfungsstation des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen über die Milch-Centrifuge „Westfalia" von Ramesohl u. Schmidt A.-G. in Oelde, Westfalen.

Allgemeine Beschreibung. Die „Westfalia" ist eine Hand-Centrifuge mit Schnurbetrieb, die sich nach Angabe der Fabrikanten von den bekannten Konstruktionen dieser Art durch folgende Teile vorteilhaft unterscheidet: a) Als Untersatz dient ein niedriger, viereckiger, eiserner Tisch, der so fest steht, dass er am Boden nicht noch besonders befestigt zu werden braucht. Mit ihm wird eine eiserne Stütze verbunden, die das Milchgefäß trägt, und ein runder, unten durchbrochener eiserner Cylinder, dessen Mitte die Trommelachse einnimmt. Sein unterer Teil ist durchbrochen, dann kommt ein Boden, auf dem die Magermilch sich sammelt und seitlich durch ein Rohr abfließt, und nun die allseitig umschlossene Trommel; b) auf das obere Ende der Trommelwelle schiebt man einen Rotgusskörper. Dieser bietet oben der zufließenden Vollmilch ein Gefäß, durch dessen Umfang sie durch Löcher zur Trommel geht. Unten ist der Körper glockenförmig mit fünf Löchern zum Abfließen der Magermilch. Auf diesen Körper setzt man die einem abgekürzten Kegel gleichende Trommel; c) die das obere Ende der Trommelachse umschließende Nabe des Rotgusskörpers ist kegelförmig. Auf sie drückt man eine Holzbremse, wenn die Trommel schnell zum Stillstand gebracht werden soll; d) die drehende Bewegung der Handkurbel wird von ihrer Achse durch ein Rad mit Gelenkkette auf das fünfmal kleinere Rad der zweiten Achse übertragen. Von dieser wird mit Hilfe von drei Leitrollen durch eine Schnur ohne Ende die Trommelachse bewegt. Um der Schnur die gleichmäßige Spannung zu erhalten, sitzt eine Leitrolle an einem Hebel mit Gewichtsbelastung, der durch sein Niedersinken die nachlassende Spannung sofort wieder herstellt.

Betrieb und Handhabung. Sobald der die Maschine drehende Arbeiter der Kurbel die Geschwindigkeit von 50 Umdrehungen (was etwa 4900 Trommeldrehungen entspricht) für die Minute erteilt hat, öffnet er den Vollmilchzufluss und behält die Geschwindigkeit bei. Die Menge der zulaufenden Milch kann zwischen 75 und 110 l durch Verstellung einer einfachen Vorrichtung verändert werden. Man wird z. B. weniger Milch zufließen lassen, wenn dieselbe nicht den zur schärfsten Entrahmung erforderlichen Wärmegrad hat. Nachdem

alle Vollmilch durchgeflossen ist, gießt man noch einige Liter Magermilch nach, um den Rahm aus der Trommel zu entfernen. Hierauf läßt man die Kurbel los. Dieselbe steht dann mit ihrer Achse sofort still, weil eine sich auslösende Kuppelung auf der zweiten Achse das Alleinweiterlaufen der Trommel gestattet. Nun entfernt man den oberen Abschluß des Trommelraumes und bringt mit der Bremse die Trommel schnell zur Ruhe. Dann werden alle mit der Milch in Berührung gekommene Teile auseinander genommen und mit heißem Wasser gereinigt. Man giebt einige Tropfen Oel an die Lager, schraubt die mit Fett gefüllten Büchsen herunter und setzt die Teile wieder gebrauchsfertig zusammen. Diese höchst einfache Arbeit kann in 8 bis 10 Minuten ausgeführt werden.

Arbeitsverbrauch. Ein Kraftmesser ermöglichte es, die Maschine, wenn sie im richtigen Gange war, durch ein niedersinkendes Gewicht ebenso weiter zu bewegen. Das Gewicht, welches, in der Sekunde um 1 m herabsinkend, die Maschine mit derselben Geschwindigkeit betreibt, wie der drehende Arbeiter, beträgt bei kleinstem Milchzufluß 9,3 und bei größtem 10,0 kg. Daraus läßt sich entnehmen, daß ein kräftiger Arbeiter bei mittlerer Anstrengung die Maschine täglich acht Stunden drehen kann, und für entsprechend kürzere Zeit auch die Kraft einer Magd oder eines Jungen ausreicht.

Leistung. Mit Kuhmilch von 2,78 Proc. Fettgehalt wurden nach den Analysen der chemischen Versuchsstation des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen folgende Resultate erhalten:

Nummer des Versuches	Temperatur nach °C. der Vollmilch	Umdrehungen der Kurbel f. d. Minute	In einer Stunde wurden erhalten			Fettgehalt der Magermilch in Proc.
			an Magermilch in kg	an Rahm in kg	von Vollmilch in kg	
1	35	52	81,5	11,6	93,1	0,11
2	33	50	80,9	10,0	90,9	0,13
3	31	50	71,9	6,7	78,6	0,12
4	34	50	86,8	13,0	99,8	0,15
5	30	50	86,5	12,2	98,7	0,15

Es ist ersichtlich, daß die Maschine scharf ausrahmt und den Rahm in gehöriger Koncentration liefert.

Das Gewicht der Maschinen beträgt 92 kg, ihr Preis 250 Mk. und an Raum erfordert sie eine Grundfläche von 80 cm Länge und 65 cm Breite, bei 105 cm Höhe.

Haltbarkeit. Der Unterzeichnete besichtigte einige der am längsten in praktischen Betrieben gebrauchten „Westfalia"-Centrifugen bei den Landwirten Meier Backmann, Heinrich Lumeier, Wilhelm Stratmann und Hermann Westarp in Lette, Reg.-Bez. Minden. Diese Maschinen hatten durchschnittlich täglich beziehentlich 80, 20, 40, 100 l Milch verarbeitet und waren seit 6, 7, 4, 6 Jahren in täglichem Gebrauch, ohne wesentliche Reparaturen, zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer und konnten von einer Magd leicht gedreht werden. Hinsichtlich der Haltbarkeit der Schnur wurde etwa ein Jahr angegeben.

Die Besichtigung der Fabrik erwies, daß nur Milch-Centrifugen in derselben gefertigt werden und daß man mit sehr guten maschinellen Hilfsmitteln und großer Sorgfalt arbeitet. Aus kleinsten Anfängen seit sieben Jahren wachsend, ist jetzt die Gründung einer Aktiengesellschaft mit großem Neubau nöthig geworden.

Prof. Dr. Eb. Gieseler.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Die größte Molkerei der Welt** soll diejenige zu Linkoln in Nebraska, Nordamerika, sein, die täglich 13/14 t Butter herstelle. Die Molkerei verarbeite nur Rahm, den sie von mehr als 100 Rahmstellen in Nebraska, Kolorado und Nord-Kansas beziehe. Manche dieser Stellen entrahmen täglich 15-/18 000 l Milch. Behufs schleuniger Abfertigung der die frische Milch zubringenden und einen entsprechenden Teil Magermilch zurücknehmenden Gefährte sei folgende Einrichtung getroffen: Die frische Milch wird auf der einen Seite des Gebäudes angefahren; nach Abnahme und Wägung der Milch erhält der Wagenführer einen Empfangsschein, mit dem er sich auf die andre Seite des Gebäudes begibt, um dort gegen Abgabe des Scheins die ihm zukommende Menge Magermilch aus einer Rohrleitung in Empfang zu nehmen.

* **Oldens Butterbewahrungsverfahren ein Betrug.** In Nr. 14 berichteten wir nach ausländischer Quelle von einem neuen Verfahren, Butter längre Zeit frisch zu erhalten, das ein Däne, namens Olden, erfunden haben wollte. Jetzt hat sich herausgestellt, daß besagter Erfinder ein polizeilich verfolgter Schwindler ist, der, unter falschem Namen auftretend, es sehr geschickt verstanden hat, die ihm nahe getretnen Geschäftsleute und deren Vertrauensmänner zu täuschen. Der saubre Bursche sieht jetzt hinter Schloß und Riegel seiner Bestrafung entgegen.

Zur Frage des Vorkommens von Tuberkelbacillen in der Wiener Marktbutter und Margarine. Von Markl. Unter sorgfältiger Einhaltung der von Obermüller angegebenen Kautelen wurden 43 Butterproben und 3 Margarineproben des Wiener Marktes untersucht. In keinem Falle gelang es, echte Tuberkulose bei den Versuchstieren zu erzeugen. Bei den Butterproben trat mehrfach, bei Margarine nie Verlust der Tiere durch Peritonitis ein. (Wiener klin. Wochenschr. 1901. 14, 242 d. Chem.-Ztg.)

Lorenz'sche Impfstoffe und Susserin gegen Schweinerotlauf. Der Vorsitzende der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover hat aus Anlaß der Beratung der Frage der Rotlauf-Impfung in dem Ausschuß für Schweinezucht den Direktor der Tierärztlichen Hochschule zu Hannover, Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Dammann, um ein eingehendes Gutachten darüber ersucht, ob das Lorenz'sche Verfahren oder die Susserin-Impfung bei Bekämpfung des Rotlaufs den Vorzug verdiene. Dies Gutachten liegt jetzt als Heft II der „Arbeiten" der genannten Kammer (Verlag derselben, Hannover 1901) vor.

Lorenz hat sich sein Verfahren bekanntlich patentiren lassen und das Patent im Sommer 1897 an die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg abgetreten. Dieselbe läßt das Serumpräparat und die Kulturen seitdem im großen in ihrer in Prenzlau errichteten Serum-Anstalt herstellen und von Professor Dr. Ostertag prüfen; die Auslandspatente hat von genannter Kammer die „Rotlauf-Serum-Gesellschaft m. b. H.", Berlin-Landsberg a. W., erworben.

Das Susserin anderseits, eine Entdeckung von Schütz u. Voges, wird aus dem Blute immunisirter Pferde in den Farbwerken zu Höchst a. M. im großen hergestellt, durch das Königl. Preußische „Institut für experimentelle Therapie" in Frankfurt a. M. geprüft, mit einem bestimmten Minimalgehalt an Schutzstoffen garantirt und besonders durch die „Vereinigung deutscher Schweinezüchter" empfohlen und verbreitet.

Dammann faßt nun das Ergebnis seiner wissenschaftlichen Erfahrungen und Erwägungen hinsichtlich der beiden mit einander konkurrirenden Impfstoffe, von denen in diesem Blatte ja wiederholt die Rede war, in folgende Sätze zusammen:

„1. Das Susserin besitzt unbestritten einen höheren Immunisirungswert als das Prenzlauer und das Landsberger Serum-Präparat.

2. Das Susserin unterliegt der statlichen Kontrolle und bietet deshalb den Abnehmern die Garantie, daß sie stets ein in seiner Wirksamkeit zuverlässiges Serum erhalten.

3. Die Schutzimpfung mit Susserin ist weniger umständlich, weil sie sich in einem Akte vollzieht, während mit dem Prenzlauer und Landsberger Präparate dreimal, für manche Fälle mindestens zweimal zu verschiedenen Zeiten geimpft werden muß.

4. Das Susserin besitzt eine ausgezeichnete Heilkraft, welche dem Prenzlauer und Landsberger Serum-Präparate höchstens im beschränkten Maße zukommt.

Die vorurteilsfreie Würdigung dieser Momente führt mich zu dem Schlusse, daß der Susserin-Impfung der Vorzug vor dem Lorenz'schen Impfverfahren eingeräumt werden muß."

Herstellung eines alkoholischen Getränkes aus Honig und Molke. Während das bisher aus Honig hergestellte Getränk trübe und widerlich süß ist, soll das nach diesem Verfahren hergestellte Getränk von heller, goldgelber Farbe und angenehmem Geschmack sein. Magermilch wird mit Lab behandelt und der Säuerung überlassen. Sobald die Molken etwa 0,4 Proc. Milchsäure enthalten, wird erhitzt, wobei die Koagulirung der Eiweißstoffe, sowie die Abtötung der Milchsäurebakterien stattfindet. Das klare Filtrat wird nochmals zum Kochen erhitzt und in heißem Zustande dem zu vergärenden Honig unter Umrühren zugesetzt, der sich dabei völlig auflöst. Nach dem Erkalten wird die Flüssigkeit der Gärung unterworfen. Hierzu verwendet man eine Milchzuckerhefe, welche nicht nur den Zucker der Molke, sondern auch die verschiedenen Zuckerarten des Honigs zersetzen kann. Während der Gärung bildet sich ein reichlicher Bodensatz und darüber eine immer klarer werdende Flüssigkeit. (D. R.-P. 118 438 vom 28. Februar 1900. A. Bernstein, Berlin.)

Ausbeute bei der Rundkäserei und bei Weichkäserei. Hierüber enthält der Jahresbericht der Central-Lehrsennerei Weiler für das Jahr 1899/1900 (Mitt. des Milchwirtsch. Vereins im Allgäu 1901 S. 68) folgende Angaben:

a) Fabrikationsausbeute in der Rundkäserei. Anschließend an die in der Sennerei aufliegenden Betriebstabellen wird wöchentlich die erzielte Ausbeute an Butter und Käse berechnet; aus dieser Wochenausbeute wurde noch die Ausbeute der einzelnen Monate zusammengestellt in nachfolgender Uebersicht, welche auch die Hauptzahlen früherer Jahre enthält.

Wintermilch 1899/1900			Sommermilch 1900		
Monat	Aus 100 kg Milch erhielt man		Monat	Aus 100 kg Milch erhielt man	
	Butter kg	Käse kg		Butter kg	Käse kg
November	1,36	9,24	Mai	1,17	9,12
December	1,15	8,98	Juni	1,08	9,08
Januar	1,16	8,39	Juli	1,12	9,07
Februar	1,08	8,46	August	1,06	9,58
März	0,99	8,62	September	1,04	9,74
April	0,99	8,67	Oktober	1,19	9,84
Mittel:	1,12	8,72	Mittel:	1,11	9,40

	Butter	Käse
Jahresm. 1899/1900:	1,115 kg Butter	9,060 kg Käse
„ 1898/99:	1,170 „ „	9,040 „ „
„ 1897/98:	1,135 „ „	9,115 „ „
„ 1896/97:	1,085 „ „	9,115 „ „
Durchschnitt:	1,126 kg Butter.	Durchschnitt: 9,082 kg Käse.

b) Fabrikationsausbeute in der Weichkäserei. In ganz derselben Weise wie in der Rundkäserei werden auch für die auf Weichkäse verarbeitete Milch Betriebstabellen geführt und Ertragsberechnungen angestellt. Laut unserer Aufzeichnungen wurden aus 100 kg verarbeiteter Milch gewonnen:

1. bei Bereitung von Backsteinkäsen (12/24 stündig):

1897: 2,010 kg Butter u. 10,900 kg Käse (durchschn. Fettgeh. der Kesselm. 1,858 %)
1898: 2,349 „ „ „ 10,360 „ „ „ „ „ „ 1,979 „)
1899: 2,513 „ „ „ 11,400 „ „ „ „ „ „ 1,734 „)
1900: 2,320 „ „ „ 10,660 „ „ „ „ „ „ 1,671 „)

Im Durchschnitt:
2,298 kg Butter u. 10,805 kg Käse (durchschn. Fettgeh. der Kesselm. 1,810 %)

Zu 1 Ctr. Backsteinkäse (ab der Beize) waren somit 462 kg Milch erforderlich. Der Gewichtsverlust ab der Beize bis zur Schnittreife stellt sich auf 11 bis 13 Proc., im Mittel 12 Proc.

2. bei Bereitung von Weißlackern (0/12 stündig):

1897: 0,870 kg Butter u. 12,780 kg Käse (durchschn. Fettgeh. der Kesselm. 2,820 %)
1898: 0,987 „ „ „ 11,667 „ „ „ „ „ „ 2,675 „)
1899: 1,005 „ „ „ 12,165 „ „ „ „ „ „ 2,900 „)
1900: 1,150 „ „ „ 11,830 „ „ „ „ „ „ 2,937 „)

Im Durchschnitt:
1,003 kg Butter u. 12,110 kg Käse (durchschn. Fettgeh. der Kesselm. 2,833 %)

Zu 1 Ctr. Weißlacker (ab der Beize) waren demnach erforderlich 413 kg Milch.

3. Bei Bereitung von Romadurkäsen (0/12 stündig):

Im 2jähr. Durchschnitt: 0,902 kg Butter und 11,696 kg Käse (durchschnittl. Fettgeh. der Kesselmilch 2,891 Proc.)

Zu 1 Ctr. Romadur (ab der Beize) waren demnach erforderlich 427 kg Milch.

Darstellung eines beim Kochen emulgirenden Kaseinpräparates. Um ein beim Kochen mit Wasser nicht gerinnendes, sondern mit demselben emulgirendes Kaseinpräparat darzustellen, wird Kasein mit einer zur Erzeugung einer löslichen Verbindung ungenügenden Menge eines alkalisch reagirenden Salzes gemischt, mit Wasser angefeuchtet und die Mischung sodann bei niederer Temperatur getrocknet. Beispielsweise wird 1 kg reinstes Kasein mit 10 g Natriumbikarbonat höchst innig verrieben. Hierzu setzt man nach und nach unter gutem Durchrühren 300 ccm Wasser. Das entstehende bröcklige Pulver wird auf Trockenblechen ausgebreitet und bei 50 bis 60° getrocknet. Das erhaltene Produkt bildet nach dem Zerreiben ein schwach gelblichweißes Pulver, welches völlig geschmacklos ist, sich wie das unveränderte Kasein in Wasser kaum löst, beim Kochen mit demselben jedoch ohne die geringste Klumpenbildung eine breiartige Emulsion bildet, welche große Aehnlichkeit mit gewöhnlicher Milch hat. (D. R.-P. 118 656 vom 31. Januar 1899. Aktien-Gesellschaft für Anilin-Fabrikation, Berlin.)

Ueber die Ursache geschichteter Käschen bei der Labgärprobe berichtet Th. Aufsberg im Jahresbericht der Central-Lehrsennerei Weiler für 1899/1900 folgendes:

Bei Ausführung der Labgärprobe erhält man nicht selten Versuchskäschen, die nicht gleichmäßig durch die ganze Masse, sondern mehr oder weniger ausgesprochen in koncentrischen Schichten gedickt sind; manchmal tritt die Erscheinung so stark auf, dass sich die in einander liegenden Cylinder einzeln abtrennen lassen. Wahrscheinscheinlich ist das Auftreten dieser Eigenart an einen gewissen Säuregrad gebunden, wenigstens ist die Molke bei geschichteten Käschen in der Regel im Geschmack oder Geruch sauer; doch ist es dem Berichterstatter nicht gelungen, durch Säurezusatz (als Milchsäure und als saure Milch) die Erscheinung hervorzurufen. Besseren Erfolg hatte folgender Versuch: Es wurden mehrere Proben der gleichen Milch bei verschiedenen Temperaturen in das Wasserbad mit 40° C. eingesetzt; hatten die Milchen eine Wärme von über 20°, so trat eine Schichtung nicht ein. Proben von unter 20° C. (15, 12, 10, 8, 6° C.) zeigten sich dagegen mehr oder weniger geschichtet. Der unvermittelte Uebergang einer niedrigeren Temperatur zu einer wesentlich höheren scheint demnach auf die Lagerung der einzelnen Käseteilchen nicht ohne Einfluss zu sein; die von außen nach innen fortschreitende Erwärmung ruft vielleicht mit anderen Einflüssen die Schichtung hervor.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 20. April 1901. Die Preisherabsetzung der vorigen Woche um 4 M. wurde für eine nachhaltige Belebung des Marktes nicht ausreichend gehalten, so dass die Notirung am Mittwoch um weitere 3 M., auf 105 M., fiel. Der Absatz war zu den ermäßigten Forderungen ziemlich lebhaft, so dass die jetzigen Preise sich halten lassen dürften.

Auch der hamburger Markt hatte in dieser Woche guten Absatz und konnte sämmtliche Lager räumen. Die hamburger Notirung blieb unverändert, Berlin ging am Mittwoch 3 Mk. zurück und blieb heute gegen Mittwoch unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 20. April 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . **bis 100 Mk.**
Hamburg . . . . . **bis 98 „**

Berlin, 20. April 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Der Absatz in feiner Butter entsprach leider keineswegs den sich vergrößernden Ankünften, vielmehr blieb das Geschäft äußerst schleppend; dazu kam Hamburg mit so billigen Offerten auf den Markt, dass auch hier eine stärkere Preisherabsetzung eintreten musste, die nun hoffentlich das Geschäft von neuem belebt.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 20. April 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 13. April bis 20. April 1901.

				17. April	20. April
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg M.		102—105	101—105
do.	do.	IIa	„ „ „	98—103	97—103
do.	do.	IIIa	„ „ „	93—99	96—100
do.	do.	Abfallende	„ „	96	96—97
Landbutter: Ia. Preußische	. . . .		„ „	— — —	— — —
			Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Käse:

Schweizer, Emmenthaler	M. ———	Holländer	M. ———
„ Bayrischer	„ ———	Limburger	„ ———
„ Ost- u. Westpr. Ia	„ ———	Quadratmagerkäse Ia .	„ ———
„ do. IIa	„ ———	do. IIa .	„ ———

Hamburg, Grimm, den 19. April 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 96—105, II. Klasse 93—95 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 90—92. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—88. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 85—90 u. 72—78. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 80—82. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65. Amerikanische M. 82—86.

Der Handel verlief in dieser Woche besser, als man erwarten konnte. Mit Schluss der letzten Woche wurde, eine weitere Preisermäßigung erwartend, billiger angeboten und liefen daraufhin größere Aufträge ein, so dass die frischen Zufuhren feinster Butter sich schnell räumten. Es wurden auch etwas erhöhte Forderungen wieder bewilligt und dürfte heute nur wenig Butter unverkauft stehen. Russ. Butter ist gegenwärtig zu teuer, um darin handeln zu können; verschiedene Partien amerikanischer Butter wurden schnell verkauft. Kopenhagen meldete einen flaueren Markt bei um 3 Kr. ermäßigten Preisen; unsere Notirung blieb unverändert.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 18. April 1901. Butter: I. Klasse 86—90 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Matt.

Berlin, 18. April 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 103—106, IIa M. 100—103, Abfallende M. 90—99, Landbutter M. 85—95.

Marktlage: Geschäft in Butter lebhaft. Preise fest. Tilsiter Käse gesucht.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 17. April 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. —

Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 11 Drittel zu 102, 4 Drittel zu $101^1/_2$, 18 Drittel zu 101, 18 Drittel zu $100^1/_2$, 45 Drittel zu 100, 29 Drittel zu $99^1/_2$, 76 Drittel zu 99, 64 Drittel zu $98^1/_2$, 31 Drittel zu 98 M. Zusammen 1. Klasse 296 Drittel zu 99,35 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 31 Drittel zu 96 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 18. April 1901. (Butterbericht von A. J. C. Fick.) Der dieswöchentliche Markt begann recht ruhig, man war fest überzeugt, dass die Preise noch weiter zurückgehen würden, da die letzte Notirung nur um 2 Mark, d. h. auf 105 Mark ermäßigt worden war. Dementsprechend wurden die Forderungen reducirt und liefen in der Folge auch Aufträge ein. Die ganze Stimmung wurde dadurch eine etwas losere, es kam noch hinzu, dass größere Abschlüsse resp. Ankäufe für Marine-Lieferungen zustande kamen, so dass die Einlieferungen sich schneller räumen ließen, als man gehofft hatte. Die Zufuhren sind überdies infolge des ungünstigen Wetters nicht besonders groß, kurz, die ganze Tendenz ist heute hier nicht als ungünstig anzusehen, trotzdem Kopenhagen einen Rückgang von 8 Kronen (notirt 90 Kr. = $101^1/_4$ M.) meldet und die Lage mit „ruhig" bezeichnet, und auch Berlin weichende Preise aufzuweisen hat. Den Verkäufen entsprechend, für feinste Ware wurde 97 bis 98 und später 99—100 Mark erzielt, musste unsere Notirung natürlich um 1—2 Mark reducirt werden, ob unsere Kommission solches aber für richtig erachten wird, ist kaum anzunehmen.

In russischer Butter blieben die Umsätze sehr bescheiden, erzielt wurde für Kleinigkeiten 96—98 Mark verzollt, die Zufuhren sind noch sehr klein.

Hamburg, den 17. April 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizer Käse: Marktlage unverändert.

Vollfette Tilsiter Käse bleiben dauernd gut gefragt bei schwachen Zufuhren.

Halbfette Tilsiter Käse in prima Qualitäten gut placirbar, sekunda Qualitäten finden wenig Beachtung.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 64—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 57 bis 59, sekunda M. 50—52, tertia 46—50 M., prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Halle, den 18. April 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Durch die hamburger Angebote war das Geschäft recht sehr abgeflaut und musste daher mit den Preisen etwas nachgegeben werden. Hierdurch ist die Nachfrage wieder etwas lebhafter geworden, und ist es wahrscheinlich, dass wir bis zum Grünfutterschnitt mit unveränderten, wenn nicht erhöhten Preisen rechnen müssen.

Wirklich feinste Molkereibutter	108	M.
I „	98—107	„
II „	92— 95	„

Magdeburg, 18. April 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) **Den Molkereien wurde für feinste Butter 95 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 98 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.**

Tendenz: Ruhig.

Königsberg i. Pr., 18. April 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Der Konsum, durch die kühle Witterung ungünstig beeinflusst, ist gänzlich unzureichend, um die Zufuhren aufzunehmen. Der größte Teil ging daher auch in dieser Woche zu Lager.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 90 — 95 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 17. April 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 86 M. für den Centner,
Sennbutter . 83 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt. Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Hamburg, 17. April 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Bei ruhiger Stimmung hat sich die Marktlage in der abgelaufenen Woche wenig geändert. — Marseiller Erdnusskuchen sind fester und M. 2—3 höher zu notiren; auch Amerika sandte für Baumwollsatmehle höhere Kurse. — Palm- und Leinkuchen, sowie Kokoskuchen wenig beachtet und unverändert.

Wir notiren heute:

Erdnusskuchen 126—151 M., Kokoskuchen 109—135 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 119—130 M., Sesamkuchen 112—130 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 112—137 M., Palmkernkuchen 106—110 M., Leinkuchen 135—154 M., Amerik. Maisölkuchen 110—118 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 17. April 1901. Zum Verkauf standen: 361 Rinder, 2583 Kälber, 873 Schafe, 10 093 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ———; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ———; 4. gering genährte jeden Alters ———. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ———; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ———; 3. gering genährte 52—54. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ———; 3. mäßig genährte 46—48; 4. gering genährte Färsen und Kühe 42—45. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 72—75; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 66—70; 3. geringe Saugkälber 58—62; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 44—50. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 60—63, 2. ältere Masthammel 50—58, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 46—49, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfd. schwer, 56——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 53—55; gering entwickelte 50—52 M., Sauen 49—51 Mark.

Verlauf und Tendenz:

Der Rinderauftrieb wurde bis auf wenige nicht passende Stücke geräumt. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt. — Bei den Schafen blieb von dem Auftrieb nur ein geringfügiger Teil übrig. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen — bis — M., junge, fette Kühe ——— M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara — bis — M., Kälber I. Qualität ——— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 31—33 M., für Kühe I. Qual. ——— M., für Kälber 42—46 M., für Schweine I. Qual. 54 bis 55 M., II. Qual. 53—54 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 30—32 M., für Kühe 30—31 M., für Kälber I. Qual. ——40 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 40—42 M. (Lebendgewicht).

Meier
sucht zum 1. oder 15. Mai Stellung zur Leitung einer kleinen Meierei. Offerten erbittet
Joh. Kuschinski, Meierei **Danzig,** Paradiesgasse 6 a.

Ein kräftiger Mann, 19 Jahre alt, kathol. Konfession, der ein Gymnasium bis Untersecunda exkl. besucht hat, wünscht sofort als
Lehrling
in eine größere Molkerei einzutreten. Gefl. Offerten erbittet
J. Malischewski, Gostowyn bei Tuchel, Westpr.

Ein tüchtiger, sauberer
Meiereigehilfe
sucht Stellung zum 1. Mai.
H. Kühl, Meggerdorf bei Friedrichsholm.

Junger, lediger
Schweizerkäser,
in der Erzeugung von Emmenthaler-, Groyer- u. verschiedenen Sorten Magerkäse, sowie in Herstellung von feinster Theebutter tüchtig, sucht, gestützt auf Prima-Zeugnisse, Stellung. Gefällige Offerten mit Gehaltsangabe erbittet
Alfred Moser, Käser in **Rakocz,** Com. Zemplien, Ungarn

Vermischte Anzeigen.

Molkerei
mit Fuhrwerk, 12 Kühe, unter besonders günstigen Bedingungen **zu verkaufen.** Näheres bei **Bohnstedt, Berlin,** Markgrafendamm 16. 3 bis 5, auch schriftlich. Auch übernehme ich den gewissenhaften Verkauf von Molkereien, Fabriken, Grundstücken u. s. w.

Konsumverein Debschwitz
wünscht mit einer Molkerei betreffend Lieferung von wöchentlich **3 Ctr. guter Molkereibutter** in Geschäftsverbindung zu treten. Offerten mit Preisangabe bei Jahresschluß sind zu richten an
Konsumverein Debschwitz bei **Gera,** R., e. G. m. b. H.

Amt Dolgenbrodt bei Friedersdorf i. Mark hat einen größeren Posten gute, gesunde
Runkelrüben
per Wasserfracht nach Berlin **abzugeben.**

Buttertonnen
1/1 Centner Inhalt . . . à M. 1,10
80 Pfund „ . . . à M. 1,00
50 „ „ . . . à M. 0,80
von bestem, trockenem, rotbuchenem Cylinderholz offeriert
Groß-Tychower Faßfabrik
Hermann & Gabriel,
Groß-Tychow, Pommern.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersterAusführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Sauber ger. Butterdrittel
billigst **Faßgroßhandlung Schwenn, Hamburg,** **Müggenkampstr. 21.**

Buttertonnen,
gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung,
Berlin O., Blumenstraße 70.

Echt. Pergamentpapier
Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die
Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Roboisenhof.
Agentur und Kommission in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Feinste Butter
kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Manns,
Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter
zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
18 eigene Detailgeschäfte.

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.
Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
12 eigene Detail-Geschäfte.

Reinigt die Milch!
Kiesfilter von Mk. 20 bis Mk. 350 für jeden Betrieb.
Pasteurisirt die Milch in geschlossenen Kannen und den Rahm, es kostet fast nichts u. die Milch gewinnt sehr! Apparate für jeden Bedarf billig!
Sterilisirapparate, Milchflaschen, Kannen, Centrifugen vorzüglich und sehr billig.
Theodor Timpe in **Magdeburg.**

Molkerei-Buchführung entworfen von **Dieterichs & Mertens,** HANNOVER.
Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.
Sämmtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die
Hannov. Geschäftsbücher-Fabrik W. Oldemeyer Nachf. Hannover.

Deutsches Caseïn,
pulverisirt, beste Qualität, in bedeutenden Posten gesucht.
Offerten und Muster unter **D. C. No. 2** an die Exp. d. Ztg. erbeten.

Rhein.-Westf. Milch-Zeitung.
Organ d. Verbandes der Rhein.-Westf. Milchhändlervereine.
Vorzügliches Insertionsorgan
für Molkerei-Produkte. Erfolg nachweislich.
Gefl. Aufträge an die Expedition **Elberfeld, Teichstraße 6** erbeten.

O. Thonack
Berlin SO., Forsterstr. 54.
Fernsprech-Anschluß Amt 4, Nr. 855.
Offerire einmal gebrauchte, wieder gut verböttcherte und sauber gereinigte bezw. gewaschene
Buttertonnen ca. 100 Pfund Inhalt.
Erstes und ältestes Geschäft dieser Art.
Lieferung sofort. — Gegründet 1889. —

Um die Einführung der Milchbezahlung und Milchviehzucht auf Fettgehalt zu erleichtern und nach Möglichkeit zu fördern, übernehmen wir
Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
zum Preise von 30 Pfg. für die Probe, (Einzelprobe für 50 Pfg.)
Die Untersuchungen werden ausschliesslich von wissenschaftlich gebildeten Analytikern ausgeführt, und wir empfehlen unseren Auftraggebern, um die Genauigkeit unserer Untersuchungen selbst zu überwachen, uns bei jeder Sendung von einer Milchprobe verschieden bezeichnete Gläschen einzusenden.
Zur Einsendung von Milchproben werden zweckmässige Verpackungen, in denen sich für das einfache Packetporto bis zu 100 Proben (als Muster ohne Werth bis 4 Proben) sicher gegen Gärung und Bruch, verschicken lassen, auf Bestellung durch Postkarte leihweise von uns abgegeben.
Milchkontrol-Anstalt der Molkerei-Zeitung Berlin,
SW., Grossbeeren-Strasse 40.

Pasteurisirapparate „Triumph".
RAMMPASTEUR TRIUMPH
Andr. Bjerring, FLENSBURG.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.
Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.
Muster frei.

O. v. Meibom, Bromberg 2.
Molkerei- und Maschinentechnisches Geschäft.
Hauptvertreter des **Bergedorfer Eisenwerks** für **Westpreußen** und **Reg.-Bez. Bromberg.**
Lieferung kompleter Molkerei-Einrichtungen
für Hand-, Göpel-, Dampf-, Dampfturbinen- oder elektrischen Betrieb.
Höchste Ausbeute und feinstes Produkt
bei möglichst niedrigen Anlage- und Betriebskosten. Auskünfte, Pläne und Entwürfe kostenlos.
Lieferung sämmtlicher Molkerei-Bedarfsartikel zu billigsten Preisen.
Milchuntersuchungen auf Fettgehalt.
Technische Revisionen im Abonnement 2 Mal jährlich zu äußerst billigen Preisen.

Molkerei-Verpachtung.
Pachtfrei für **1. Juli d. Js.** wird hiesige Molkerei mit Milch von 140 Kühen und Schweinezucht, im Mittelpunkt der Grafschaft Glatz unweit der Städte Glatz und Habelschwerdt und der Bäder Landeck, Langenau, Altheide, Reinerz, Cudowa gelegen. Grafenort selbst ist sehr besuchte Sommerfrische mit Touristen-Verkehr, Bahnstation der Strecke Breslau-Mittelwalde. Kaution 2500 Mk. Besichtigung kann jederzeit erfolgen. Pachtangebote nimmt entgegen
Reichsgräfl. zu Herberstein'sche Oberverwaltung in Grafenort.

Hehle & Burkhart,
Butter en gros
Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Feierabend.

Ein gefährlicher Kamerad.

Von Fred Hood.

Nachdruck verboten.

Vor Jahren, da ich als Angestellter in einem technischen Bureau beschäftigt war, schenkte mir ein Kollege einen kleinen Mops. Box — so nannte ich ihn — war bald mein ständiger Begleiter und Kamerad. Als er älter und verständiger wurde, lehrte ich ihn manch' Kunststückchen; er musste über meinen Stock oder Schirm springen und abends meine Pantoffeln aus dem Schlafzimmer holen. Auf weiteren Märschen begann er mir bisweilen lästig zu werden, und wenn ich ihm befahl: „Geh' nach Hause, Box," so gehorchte er sofort und jagte davon. Gegen Fremde war er häufig ungezogen, und ich musste ihn nicht selten züchtigen, weil er die Leute angefallen hatte. Mir aber war er vollständig ergeben und er war ganz traurig, wenn ich auf einige Stunden fortging und ihn allein zu Haus liess; bei meiner Rückkehr zeigte er dann die ausgelassenste Freude.

So vergingen drei und vier Jahre; ich hatte inzwischen eine bessere Position erhalten und trug mich ernstlich mit dem Plane, mich zu verheiraten. Das war sehr natürlich, da ich mich in ein reizendes, überaus munteres Mädchen von 17 Jahren verliebt hatte. Meine Eltern machten viele Schwierigkeiten, da ich noch sehr jung war, aber ich überwand schliesslich ihre Bedenken und wir feierten unsere Verlobung. Während dieser Zeit wurde Box wahrscheinlich etwas vernachlässigt. Ich glaube, er hatte nun die Ueberzeugung gewonnen, dass er aus meinem Herzen ganz verdrängt sei und manchmal sah er mich so wehmütig an, wie Hunde Menschen anzusehen pflegen, welche sie sehr lieb haben.

Eines Tages kam Hänschen — so nannte ich meine Braut — mit ihrer Mutter zu uns zum Thee. Box begriff wol instinktiv, dass Johanna seine Rivalin sei; er zog sich mürrisch unter das Sopha zurück und liess auf jede liebevolle Anrede nur ein unartiges Knurren hören. Ich zwang ihn, aus seiner Ecke hervorzukommen und seine Künste zu zeigen; doch als ihn meine Braut zum Dank für seine Leistungen streicheln wollte, schnappte er nach ihren Fingern. Ich erfasste ihn jedoch im rechten Augenblicke und züchtigte ihn gründlich. Hänschen bat für den Sünder um Pardon, und ich liess ihn laufen, obwohl ich sehr wütend auf ihn war.

Für die erste Zeit der Flitterwochen nahm ich Urlaub und bezog mit meiner Frau ein kleines Landhaus in einem Vorort mit herrlicher Aussicht. Das Haus stand am südlichen Abhang eines Hügels und war rings von Bäumen umschlossen. Im Tale führte ein kleines, klares Flüsschen vorbei, das nicht sehr wasserreich war, aber entschieden zur Verschönerung der Landschaft beitrug.

Sobald wir eingerichtet waren, liess ich Box aus der Wohnung meiner Eltern holen, denn ich meinte, der Landaufenthalt würde ihm gut tun und viel zur Beseitigung seiner Nervosität beitragen. Er sah sehr deprimirt aus, war noch immer sehr eifersüchtig, aber er wagte es nicht, seine Feindschaft gegen mein junges Weibchen offen zu bekunden. Sein kummervolles Aussehen verriet jedoch deutlich, dass er sich zurückgesetzt fühlte.

Eines Tages erhielt ich von meinem Chef einen Brief, in welchem ich aufgefordert wurde, für einige Stunden nach dem Bureau zu kommen, da eine wichtige Angelegenheit zu erledigen sei. Es handelte sich um ein Speicher-Projekt, das von mir bearbeitet war und das vor Abgang an die betreffende Baugesellschaft von mir noch einmal durchgesehen werden musste. Das war mir sehr unangenehm, doch musste ich mich fügen. Zum Glück war die Bahnverbindung sehr günstig, so dass ich abends schon wieder zurück sein konnte, wenn ich mich am Morgen rechtzeitig auf den Weg machte. Es war unsere erste Trennung nach der Hochzeit und meine Frau bat mich sehr, nicht zu lange auszubleiben.

Ich kam gegen 9 Uhr morgens in der Stadt an, arbeitete am Vormittag einige Stunden im Bureau, erledigte dann einige kleine Besorgungen für meine Frau und trat noch vor Abend die Rückfahrt an. Als ich mich gegen 7 Uhr dem Landhaus näherte, war ich sehr erstaunt, dass mir Hänschen nicht entgegenkam. Das Mädchen erzählte mir, sie sei nach dem Kaffee mit dem Hunde ausgegangen, und noch nicht zurückgekehrt. Sie habe jedoch bestimmt, dass um 8 Uhr serviert werde und müsse also bald zurück kommen.

Ich entschloss mich nun, ihr entgegen zu gehen und verfolgte ihren Lieblingsweg am Ufer des Flüsschens entlang. Doch sah ich sie nirgends, obwohl ich schon ziemlich weit hinausgegangen war. Ich begann unruhig zu werden, rief wiederholt ihren Namen, doch kam keine Antwort. Ich verfolgte nun weiter meinen Weg, wiederholte mein Rufen, lauter und lauter und endlich hörte ich eine matte Stimme: „Hier — hier —"

Es war bereits so dunkel, dass ich nicht mehr klar sehen konnte. Aber ich bemerkte in der Entfernung, am Ufer des Flüsschens, etwas Weisses.

Ich lief den Pfad in grosser Hast hinauf und rief in äusserster Angst: „Johanna! — Johanna, bist Du da?"

„Ja, ich bin hier," lautete die Antwort. „Komm' hinüber! Der Fluss ist nicht tief."

Ich watete hindurch, und das Wasser stieg mir fast bis an den Hals. Ich fand meine Frau, vollständig durchnässt, am Ufer liegen. Sie war schrecklich bleich und schwach. Ich half ihr empor, trug sie bis zur nächsten Brücke und von dort ging sie, auf meinen Arm gestützt, langsam — Schritt für Schritt — dem Hause zu, wo wir sehr spät ankamen.

Es zeigte sich jedoch, dass die Gesundheit meiner Frau keinen ernsten Schaden genommen, wie ich anfangs befürchtete. Ein heisses Bad, ein guter Thee machte uns beide wieder gesund. Erst nach dem Essen fragte ich sie, was geschehen sei. Und nun begann sie zu erzählen:

„Als Du fort warst, fühlte ich mich sehr einsam. Ich versuchte zu lesen, doch konnte ich meine Gedanken nicht sammeln; ging dann in den Garten und half unserer Wirtin bei den Blumen und dem Aufwinden des Weines. Damit ging die Zeit ziemlich schnell hin. Nach dem Kaffee dachte ich mir Bewegung zu machen, und nahm Box mit, der bis dahin nur an der Tür auf Deine Rückkehr gelauert hatte. Ich dachte, er würde nicht mit mir kommen, folgte jedoch, als ich ihm die Hundepeitsche zeigte, wie Du mir geraten hattest.

Ich beschäftigte mich mit dem Hunde mehr als sonst und wollte ihn mir zum Freunde machen. Ich hoffte, er könne mir dann öfter in Deiner Abwesenheit zum Zeitvertreib dienen. Als wir am Flüsschen angelangt, bildete ich mir ein, dass mich der Hund ganz sonderbar ansähe. Ich beobachtete ihn und bemerkte, dass er mir die Zähne zeigte. Mir wurde bange, doch ging ich weiter, um keine Furcht zu zeigen. Plötzlich hörte ich ein wildes Geheul hinter mir, Box kam herangejagt und schnappte, die Zähne fletschend, nach meinen Beinen. Zum Glück fasste er nur mein Kleid und zerriss es, bevor ich ihn schlagen konnte.

Ich fürchtete mich entsetzlich und begann zu rufen, aber niemand schien in Hör- und Sehweite zu sein. Der Hund griff mich stets aufs Neue an, ich schlug mit dem Sonnenschirm nach ihm, aber er wurde nur immer wütender und ich fühlte, dass er mir überlegen sei. Dann fiel mir ein, dass er mir nicht folgen könne, wenn ich den Fluss durchwaten würde. Ich lief die Böschung hinunter in das Wasser und wandte mich dem anderen Ufer zu; aber Box folgte. Indessen gelang es mir hier, ihn leichter abzuwehren, obwohl er immer wieder nach meinen Händen schnappte.

Das Wasser war doch tiefer, als ich angenommen hatte, und als es mir bis an den Gürtel ging, wollte ich nach dem Ufer zurückkehren. Ich zitterte vor Kälte und fühlte mich so elend, dass ich ohnmächtig zu werden fürchtete.

Die Bestie glaubte, dass ich ihr entschlüpfen werde und kam mir nachgeschwommen. Da hatte ich eine glückliche Idee: ich werde ihn töten. Jetzt liess ich ihn ruhig an mich herankommen, ergriff sein Halsband und hielt seinen Kopf unter Wasser. Er kämpfte verzweifelt, zerkratzte mir meinen Arm und ich musste ihn loslassen. Aber als er seine Angriffe wütender als zuvor wiederholte, da packte ich ihn von neuem, und es gelang mir, trotz seines heftigen Sträubens, seinen Kopf nach unten zu pressen. Ich liess nicht eher los, als bis ich keine Bewegung seines Körpers mehr bemerkte. Er war tot. — Dann befiel mich eine furchtbare Angst; ich watete bis zum anderen Ufer und muss, hier angelangt, wohl sofort ohnmächtig geworden sein. —

Ein fernes Rufen weckte mich aus meiner Betäubung. Es war fast dunkel, ich zitterte vor Frost. — Und dann kamst Du, und alles war gut." —

Glücklicherweise hatte das Abenteuer für meine Frau keine nachteiligen Folgen. Aber ich habe seitdem vielfach gehört, wie gefährlich die Hunde, diese treuen Gefährten, in ihrer Eifersucht und ihrem Hasse werden können; und ich glaube, dass es meiner Frau an jenem Tage schlimm ergangen wäre, wenn sie sich nicht so tapfer gewehrt hätte.

Ein guter Fang.

Herr Zimmermann aus der Residenz kehrte von einem vergeblichen Angel-Ausflug zurück und traf auf dem Heimwege einen Angler von Beruf.

„Wie geht es Ihnen?" fragte er. „Ich bin erfreut, zu sehen, dass Sie mehr Glück hatten, als ich. Würden Sie die Freundlichkeit haben, mir einige von Ihren Fischen abzulassen, damit ich nicht mit leeren Händen nach Hause komme?"

Der Angler war einverstanden und Zimmermann zog mit den gekauften Forellen weiter.

Ein Stückchen weiter begegnete er einem unbekannten Herrn, der die Fische bemerkte, stehen blieb und ihn anredete:

„Haben Sie die Fische selbst gefangen?"

Herr Zimmermann war stolz auf seinen Erfolg und sagte: „Ja!" Er versicherte aber, er schäme sich sehr, dass es so wenige Forellen seien; sonst wäre seine Beute gewöhnlich grösser.

„Ach," sagte der andere, „dann kommen Sie, bitte, nur gleich mit; ich bin Polizeibeamter und habe schon lange darauf gelauert, die Leute zu fassen, die jetzt, ausser der Saison, Forellen fangen."

Er nahm ihn mit und führte ihn vor den Richter, der ihm eine Geldbusse von 40 Mark auferlegte.

Das war ein guter Fang!

Die Feststellung beginnender Tuberkulose mittelst Röntgenstrahlen. Zu den bedeutsamsten Versuchen, welche mit der neuen Strahlenart in der Medicin angestellt worden, gehören nach den Mitteilungen der „Medicin. Neuigk." unzweifelhaft jene, über welche die Aerzte Kelsch und Boinon aus Lyon an die Pariser Akademie der Medicin berichteten. Es handelt sich um die frühzeitige Feststellung von vorhandenen Tuberkeln, deren Bedeutung für das Schicksal der Menschen eine so furchtbare ist. Die beiden genannten Aerzte untersuchen während eines mehrere Monate umfassenden Zeitraumes die Brust junger Leute mit dem Radioskop. Die Untersuchung erfolgte, wie die „Deutsche Landwirtschaftl. Wochenschrift" mitteilt, stets von der Rückseite des Rumpfes aus, weil so ein klareres Bild als von der Vorderseite erhalten wird. Das Bild, welches der Brustkorb des Menschen auf dem Kaliumcyanürschirm giebt, ist nach den Schilderungen der Autoren ein geradezu ergreifendes: alles lebt und bewegt sich auf demselben. Die Lungen des gesunden Menschen erscheinen vollständig durchsichtig, und kann man die Atembewegungen an dem Heben und Senken der Rippen beobachten. Man erkennt das Klopfen des Herzens, die Krümmung der Aorta und die Bewegung des Zwerchfelles, welch' letzteres bei der Ausatmung bis zur sechsten Rippe steigt und sich bei der Einatmung bis zur achten oder neunten senkt, also bei jedem Atemzug um 8 bis 10 Centimeter verschoben wird. Fortgesetzte Beobachtungen brachten die Forscher bald dahin in diesem Bilde des Brustkorbes gewissermaßen lesen zu können; ihr Bemühen erstreckte sich nun auf die Auffindung der Anzeichen tuberkulöser Erkrankungen. Untersucht wurden im Ganzen 124 Personen. Bei allen war mit den gewöhnlichen Mitteln eine tuberkulöse Erkrankung der Lunge nicht zu entdecken. In 51 Fällen waren Abweichungen von dem normalen Zustande der Lungen erkennbar. Derartige Abweichungen bestanden in der Verminderung der Durchsichtigkeit einer oder beider Lungenspitzen, der mehr oder minderen Undurchsichtigkeit des Brustfells, der grösseren oder geringeren einseitigen Verringerung der Bewegungshöhen des Zwerchfelles, in regelwidrigen Zuständen der Luftbläschen auf einer Seite oder auf beiden. Da die Lungenspitzen, die Endigungen der Luftröhre und das Brustfell vorzugsweise den Herd der Tuberkulose bilden, so gelangten die Forscher zu dem Schlusse, dass Veränderungen dieser Organe, wie vorstehend beschrieben, als Zeichen beginnender Tuberkulose anzusehen sind, zu deren Entdeckung in einem so frühen Stadium es bislang Mittel nicht gab. In fünf Fällen konnte durch spätere Sektion tatsächlich Tuberkulose festgestellt werden, so dass sich bei diesen Personen die Vorhersagungen bestätigten. Die Mitglieder der Akademie stimmten im Vertrauen auf die Zuverlässigkeit solcher Beobachtungen darin überein, dass die frühzeitige Diagnose der Tuberkulose der wertvollste Dienst wäre, den die Röntgenstrahlen der Heilkunde bislang geleistet hätten. Von hoher Bedeutung ist diese Art der Untersuchung bei der Musterung der Rekruten. Tuberkulöse Personen haben oft ein blühendes Aussehen, und eine Ausscheidung der Lungenkranken bei der Musterung war bislang nicht möglich. Viele Rekruten tragen aber den Keim der Schwindsucht in sich, der dann durch die vielerlei Anstrengungen des Militärlebens gar oft erst entwickelt und weiterverbreitet wird.

Aus Bankierskreisen. „Nun, liebe Elsa, Sie noch in Wien? Ich habe Sie schon über alle Berge geglaubt — in Nizza oder mindestens Abbazia." —

„Ach, liebe Madeleine, ich wäre längst schon fort, aber ich kann doch nicht meinen armen Mann hier allein sitzen lassen."

Rücksichtsvoll. „Ich begreif' Sie nicht. Schon vor vier Tagen hätten Sie, wie abgemacht war, einstehen sollen und kommen erst heut'?" — „Schau'n S', gnä' Frau, das wär' in dem Jahr der dreizehnte Dienstplatz bei Ihnen gewesen, was uns g'wiss Unglück bracht hätt'. Da hab' i mir denkt, stehst no rasch anderswo ein, und jetzt, gnä' Frau, kann uns nix Schlecht's weiter passir'n." (Floh.)

Parität. „Was, Guste, Sie haben gekündigt?" — „Ja, wegen schlechter Behandlung." — „Schlechte Behandlung? Kann ich nicht finden! Ich werde hier behandelt, als gehört' ich zur Familie, — die Gnädige sagt bald soviel „Schafskopf" zu mir, wie zu ihrem Manne!"

— Strebsamer junger Autor: „Können Sie mir einen Rat geben, wie ich ein guter Dichter werden kann?" — Verleger: „Gewiss. Vor allem müssen Sie sterben, denn wissen Sie, alle guten Dichter sind tot."

— „Mama: „Sei ein gutes Kind, Maud, und gieb Deiner Tante Julie einen schönen Kuss!" — Maud (weinend): „Nein, nein, wenn ich ihr einen Kuss gebe, dann gibt sie mir eine Ohrfeige, wie gestern dem Papa."

— Doktor (der einem Treiber eine Schrotladung ins Bein geschossen hat): „Mach' Dir nichts draus, Alter, ich nehme sie Dir alle umsonst heraus."

Ein kindliches Vergnügen. Frau: „Denke Dir, jetzt hat uns unser Hauswirt abermals gesteigert!" — Mann: „Aber so lasse ihm doch die kleine Freude. Miete kriegt er ja so wie so nicht!"

Zeitzer Eisengiesserei und Maschinenbau-Actien-Gesellschaft
Zeitz (Provinz Sachsen)
liefert in **bester, exakter Ausführung**

= Eis- und Kühlmaschinen =

nach **eigenem, bestbewährten Ammoniak-** u. **Kohlensäure-Kompressions-System.**

Spezialität:

Anlagen für Molkereien und Margarinefabriken.

Musteranlage im Betriebe steht in der Fabrik zur Besichtigung frei.

Prospekte, Anschläge, Zeichnungen kostenlos.

L. A. Riedinger,

Aktien-Gesellschaft in Augsburg,
liefert unter **weitgehenden** Garantieen **beste**

Eis- und Kühlmaschinen-Anlagen

für **Molkereien und verwandte Betriebe.**

Ueber 1200 Maschinen-Ausführungen in den verschiedensten Industrie-Zweigen bestätigen die Billigkeit, Einfachheit und Sicherheit **dieses Kohlensäure-Compressions-Systems.**

Projekte und Kostenanschläge besorgen kostenlos die

Berlin N. 52, 2 Rathenower-Strasse, **Filialbureaux Riedinger** Hannover, Calenberger-Strasse 43.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,
Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Porzellan-Emailfarbe (Pef) Marke
seit langen Jahren hervorragend bewährt in Molkereien.
Nur zu beziehen durch die alleinigen Fabrikanten
Rosenzweig & Baumann, Kassel,
Königliche Hoflieferanten.

Bartels Milchtransportkannen

aller Systeme, aus zwei Theilen gestanzt, ohne Seiten- und Bodennaht, reichste Verzinnung, unübertroffen an Dauerhaftigkeit; ferner

Dampf-Käsewannen

mit verzinnt., über den Rand des Bottichs greifend. Kupfereinsatz.

Preislisten gratis und franko.
Wiederverkäufern Rabatt.

Ostfries. Molkereigeräte-Fabrik, Stanzwerk u. Kupferschmiederei
T. Bartels & Co., Emden.

Eingeführter Vertreter od. Engroshaus für Berlin und Umgegend.

Das Praktischste, Dauerhafteste u. Billigste für Milchtransport und Molkereien ist die in allen Industriestaaten patentirte

Milchkanne aus Eichenholz

mit Metallverschluß. Mehrfach prämiirt.
= **Preislisten, Prospekte u. amtliche Gutachten kostenfrei.** =

H. Marth, Maschinenfabrik,
Berlin-Neuhaldensleben.
Comptoir: Berlin W., Mohstraße 72.

Milchtransportkannen

bester, bewährter Systeme,
sowie alle Sorten
Molkereigeräthe
liefert in vorzüglichster Ausführung die
Gräfl. Frankenberg'sche Theresienhütte,
Tillowitz, Schlesien.

Th. Witt, Aachen.

Specialfabrik für
komplete

Kühlanlagen u. Eismaschinen

Bestes System für **Molkereien.**

Feinste Referenzen.

Katalog und Kostenanschlag unentgeltlich zu Diensten.

Milch-Transportkannen

Molkerei Artikel

Gestanzt · Extra-stark · Silberweiss-Verzinnt.

Man verlange Preisliste.

Act.-Ges.
Adolph H. Neufeldt
METALLWAARENFABRIK und EMAILLIRWERK
ELBING.

Ramesohl & Schmidt

Actien-Gesellschaft
Oelde i. W.
empfehlen die bewährte

Westfalia-Centrifuge

besonders.

Hervorragende patentirte Neuheit für hohe Leistung.

Westfalia

Spielend leichter Gang. — Allerschärfste Entrahmung.

Man verlange Referenzenhefte und Prospekte.

Preisgekrönte KANNE
Grosse bronzene Denkmünze der deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft für neue Geräthe
mit luftdichtem Metallverschluss ertheilt 1899 für Versandkanne
Internationale Metallwerke
Josef Fliegel Mallmitz.
Fabrikation von Molkereigeräthen sämtlicher Systeme.
Achtung!
Luftdicht ohne Gummi! Bacterienfrei.

GAGGENAUER
Dampf-Sparmotor
stationär und fahrbar
1—36 Pferdekraft.
Neueste wesentlich verbesserte Bauart des seit Jahren von uns gebauten
Dampf-Sparmotors.
Bewährte, billige, bequeme Betriebskraft für alle Zweige des Kleingewerbes.
Gefahr-, geruch- u. geräuschloser Betrieb.
Jedes Brennmaterial verwendbar, sparsamer Verbrauch.
Geringer Raumbedarf, keine fachkundige Wartung.
Zeugnissabzüge und Kataloge kostenfrei.
Transmissionen
in Rohguss und fertig bearbeitet
Wellen, Lager, Kuppelungen,
Oelkammerlager,
mit Ringschmierung, moderne Bauart, genaue, saubere Ausführung.
Riemscheiben
ein- und zweitheilig in jeder Grösse.
Patent-Maschinen-Formung
(bis $1^1/_2$ m Durchmesser).
Bevorzugte Specialität der
Eisenwerke Gaggenau, Aktiengesellschaft, Gaggenau.
Preislisten auf Verlangen kostenfrei.

Emaillelacke
bester Anstrich f. Molkereien,
überhaupt für Räume wo Genussmittel bereitet werden, gift- und bleifrei, waschbar und glashart, in 4 Stunden trocknend, offerirt bill. als Specialität
Curt Gündel, Lackfabrik,
Dresden-Löbtau.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und **goldene Medaille.**
Hauptners Schnell-Scheer-Maschine
liefert beste u. billigste Schur bei Pferden, Rindern u. Schafen in 30, 15 u. 5 Min.
D.R.P. &c Illustrirte Kataloge gratis.
H. Hauptner, Berlin NW. 6.

Flensburger Eisenwerk, Aktien-Gesellschaft
vormals Reinhardt & Messmer.
Hohe Auszeichnungen!
Goldene Medaillen
f. Germania-Centrifugen u. Molkereimaschinen
1899 Intern. Molkerei-Ausstellung St. Petersburg.
1900 Welt-Ausstellung Paris.

Dürkopp-Fahrräder
DÜRKOPPS DIANA Nº 22
Diana 22
äusserst stabile Tourenmaschine.
haben sich **stets** dort **bewährt,** wo das Terrain **aussergewöhnliche Anforderungen** an Räder stellt; wo also der **innere Werth** eines Rades **zur Geltung kommt.**
Bielefelder Maschinen-Fabrik, vorm. Dürkopp & Co., Bielefeld.

Gasmotoren-Fabrik Deutz, Köln-Deutz.
OTTO Schutz-Marke
Otto's neuer Motor
für alle Gasarten, Benzin, Petroleum und Spiritus
in Grössen von $^1/_2$—1200 Pferdestärken und darüber.
58 000 Motoren mit 290 000 Pferdestärken in Betrieb.
238 Medaillen und Diplome, worunter 18 Staatsmedaillen.
Prospekte und Kostenanschläge kostenfrei.

Preisreduktion von
Dr. N. Gerber's Original-Butyrometer für Milch etc.
von **Mk. 1,75** auf **Mk. 1,50.**
Günstige Bedingungen für Wiederverkäufer, Wissenschaftliche Institute etc.
Warnung vor minderwerthigen Instrumenten:
Wir erhielten schon öfters **Imitationen** von **Butyrometern älterer Konstruktion** zugesandt, welche vielfach als **ungenügend justirt** und von **minderwerthigem Glase** befunden wurden.
Unsere Original-Butyrometer sind aus **bestem, starkem Glase** verfertigt und **auf 6 Punkten justirt,** daher **die überall so übereinstimmenden genauen Analysen-Resultate,** die sonst nicht möglich wären.
Garantien: Jeder **Original-Butyrometer** ist am Halse eingekerbt, damit die Zapfen ohne besondere Vorrichtungen u. **ohne Schädigung** festgehalten werden. — Diese Konstruktion ist geschützt.
Jedes Instrument führt das registrirte Wortzeichen: *„Dr. Gerber's Original"* und die ebenfalls geschützte Namensunterschrift sig.: Dr. N. Gerber nebst der Firma: Franz Hugershoff als Fabrikant.
Man bittet genau auf diese Garantien zu achten.
Dr. N. Gerber's Molkerei, Zürich.

Normal-Säure-Entwickler B. & T.
Schläuche. Riemen. Putztwist. Farbe Lab **Oel.**
A. V. Branth, Hamburg 8.

Hartung-Polygon
Spar-Roststäbe
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer
Verziehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Nutzen selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner Gussstahlfabrik und Eisengiesserei Hugo Hartung, Akt.-Ges.
BERLIN NO, Prenzlauer Allee 44.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen
auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen
werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 17. Berlin, 27. April 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Hat sich das neue Margarinegesetz zur Unterdrückung der Butterfälschungen bewährt?

Unsere Margarinegesetzgebung richtet sich bekanntlich nicht darauf, die täuschende Nachahmung des Aeußeren der Butter durch minderwertige Fette zu verhindern, sondern sie beschränkt sich auf Polizeimaßnahmen, durch die der Vertrieb dieser Nachahmungen als Butter verhütet und die so bequem als möglich gemachte Verfälschung der Butter mit den Nachahmungen hinterher erschwert werden soll. Die Mittel und Mittelchen des Gesetzes vom 12. Juni 1887 erwiesen sich zur Unterdrückung des Betruges im Butterhandel bekanntlich ganz unzureichend, weshalb durch das Gesetz vom 15. Juni 1897 schärfere Maßregeln vorgeschrieben wurden. Zwar wurde der einzige, Erfolg versprechende Weg, nämlich die latente Färbung der Margarine nach den Vorschlägen Soxhlets oder Partheils, welche Jedermann zu jeder Zeit ermöglicht hätte, eine Unterschiebung von Margarine statt Butter festzustellen, auch im neuen Gesetze nicht beschritten, sondern man begnügte sich, um die Erkennbarkeit der Margarine durch die chemische Untersuchung zu erleichtern, einen Zusatz von Sesamöl zur Margarine vorzuschreiben, und ferner getrennte Verkaufsräume für Butter und Margarine anzuordnen. Namentlich die letztere Bestimmung erwies sich, nachdem sie durch die Rechtsprechung aufs äußerste eingeschränkt war, als eine halbe Maßregel, die dem beabsichtigten Zweck nur zumteil entsprach, wenn sie auch in vielen Fällen einer reinlichen Scheidung zwischen Butter- und Margarineverkauf dienlich gewesen und auch sonst eine gewisse Besserung nach dieser Richtung nicht bestritten werden soll. Da das neue Margarinegesetz die Nachahmung des Aussehens der Butter nicht untersagte, blieb aber von vornherein zu befürchten, dass die bequeme Gelegenheit, Margarine statt Butter zu verkaufen oder sie zur Herstellung von Mischbutter zu verwenden, auch trotz der schärferen Strafbestimmungen nach wie vor häufig benutzt werden würde. Dass diese Befürchtungen nicht unberechtigt gewesen sind, zeigen neben den fortlaufenden Berichten über die Einfuhr von Mischbutter aus dem Auslande, die häufigen Bestrafungen wegen Betrugs im Butterhandel. Auch die eben erschienenen Berichte des Nahrungsmittel-Untersuchungs-Amts der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und des hygienischen Instituts in Hamburg lassen erkennen, dass es mit der Wirksamkeit des neuen Gesetzes nicht sehr weit her ist.

Der von Dr. G. Baier erstattete Bericht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamts der Landwirtschaftskammer für Brandenburg enthält zu dieser Frage folgende bezeichnende Angaben:

„Der Buttermarkt weist eine ansehnliche Zahl von Fälschungen, nämlich 11 Proc. der untersuchten Proben auf, bei denen es sich meistens um Mischbutter oder betrügerischen Verkauf von Margarine statt Butter, in einzelnen Fällen auch um abnorm hohen Wassergehalt handelte. Drei Fälle verdienen besonders hervorgehoben zu werden, in denen 3 wahre Fälschernester ausgehoben worden sind. Der erste Fall betrifft eine Privatmolkerei in der Provinz, welche jährlich ungef. 3000 Centner Margarine zu Mischbutter verarbeitete der zweite Fall 2 Butterhändler, die in 3 verschieden gelegenen Stellen je Butter, Margarine und Mischbutter nebst den erforderlichen Knetmaschinen vorrätig und sich durch diese Art der Trennung der Rohmaterialien gefeit gegen strafrechtliches Einschreiten hielten; in dem dritten Falle handelte es sich um einen Fälscher, der auf Bahnhöfen kleinere Mengen an kleinere Wiederverkäufer, Vorkosthändler u. s. w. absetzte. Von 55 uns davon eingesandten Proben waren 44 = 80 Proc. meist doppelt und zwar mit einem Wassergehalt von 22 bis zu 27 Proc. und einem etwa 15 bis 25 Proc. betragenden Margarinegehalt verfälscht gewesen. In allen 3 Fällen erfolgte eine gerichtliche Verurteilung. — Bei 894 eingesandten Margarineproben waren 328 gleich 36 Proc. Uebertretungen gegen § 2 des Gesetzes vom 15. Juni 1897 und dessen Ausführungsbestimmungen (Unterlassung der Deklaration auf den Umhüllungspapieren) zu verzeichnen, dagegen war die Kennzeichnung der Margarine durch Sesamöl nur in einem einzigen Falle eine ungenügende gewesen. Was diese betrifft, so möge kurz darauf hingewiesen sein, dass nach den diesseitigen Erfahrungen bei Butterfälschungen die Kennzeichnung als ausschlaggebendes Kriterium in zweifelhaften Fällen sehr gute Dienste leistete, außerdem hat sich die Sesamölreaktion auch als ein sehr geeignetes Hilfsmittel neben dem Refraktometer zur Auswahl der verdächtigen Proben aus einer größeren Zahl erwiesen. Unter den Käseproben wurden Margarinekäse nie gefunden."

Eingehende Nachweise über die in den Jahren 1898 und 1899 in Hamburg beobachteten Butterfälschungen bringt der unlängst erschienene 3. Jahresbericht des Hygienischen Instituts in Hamburg, erstattet von Prof. Dr. Dunbar, der folgendes schreibt:

„Die sämmtlichen in der Haupttabelle (s. im Original) angeführten 1937 Butterproben wurden auf Anwesenheit von Fremdfetten untersucht. Davon wurden 1389 Proben durch die Voruntersuchung als unverdächtig ausgeschaltet. Diese Voruntersuchung erstreckte sich auf Bestimmung der Refraktometerzahl und Prüfung auf Sesamöl. Von den durch die Voruntersuchung als verdächtig gekennzeichneten 117 Proben konnten 66 aufgrund der gewonnenen Analysendaten ohne weiteres beanstandet werden. Weitere 51 Butterproben erschienen wegen anormaler Werte der Reichert-Meißl'schen Zahl und der Verseifungszahl eines Zusatzes von Fremdfetten verdächtig. Die Sesamölreaktion trat bei keiner dieser letzterwähnten Proben ein.

Aufgrund der polizeilichen Ermittlungen über Herkunft und Herstellung der 51 Proben verdächtiger Butter konnten nachträglich 21 dieser Proben als durch Fremdfette verfälscht erklärt werden. Auf diesen Punkt kommen wir weiter unten zurück.

„Die wegen Zusatz von Fremdfetten beanstandeten Proben lassen sich folgendermaßen gruppiren:

1. Die als Butter verkaufte Ware war Margarine in . 22 Fällen
2. Die Reichert-Meißl'sche Zahl lag unter 20, Sesamöl war nachweisbar in . . . . 20 „
3. Die Reichert-Meißl'sche Zahl lag unter 20, Sesamöl war nicht nachweisbar in . . . . 2 „
4. Die Reichert-Meißl'sche Zahl lag zwischen 20 und 24, Sesamöl war nachweisbar in . . . . 6 „
5. Die Reichert-Meißl'sche Zahl lag zwischen 20 und 24, Sesamöl war nicht nachweisbar in . . . . . . 27 „
6. Die Reichert-Meißl'sche Zahl lag über 24, Sesamöl war nachweisbar in . . . . 10 „

„In unserm letzten Jahresbericht haben wir bereits darauf hingewiesen, dass man im Verkehr mit Butter gelegentlich Zusätzen anderer Fremdfette als gekennzeichneter Margarine begegnet, und dass andererseits auch in solchen Fällen die Sesamölreaktion vorgetäuscht werden kann, wo ein Zusatz gekennzeichneter Margarine nicht vorliegt. Im Laufe der 2 Berichtsjahre fand sich in relativ häufigen Fällen die Berechtigung dieser Auffassung bestätigt.

„Was zunächst das Auftreten einer Rotfärbung der Salzsäure anbetrifft, beim Schütteln derselben mit dem geschmolzenen, filtrirten Butterfette von Butterproben, die eine Beimischung gekennzeichneter Margarine wahrscheinlich nicht erfahren hatten, so sind wir im Jahre 1898 73 Fällen und im Jahre 1899 98 Fällen begegnet, bei denen sich Butterfarbstoffe fanden, die auf Zusatz von Salzsäure vom specifischen Gewicht von 1,125 eine Rotfärbung ergaben. Wurde der betreffende Farbstoff mit der erwähnten Salzsäure vollkommen ausgewaschen und darauf Salzsäure vom specifischen Gewicht von 1,190 zugesetzt, so ergab sich im Jahre 1898 in 6, im Jahre 1899 sogar in 61 Fällen wiederum eine Rotfärbung.

„Nach der schon erwähnten amtlichen Vorschrift für die chemische Untersuchung von Fetten und Käsen soll gemäß Abschnitt 1 B k, β, wenn Farbstoffe vorhanden sind, die durch Salzsäure rot gefärbt werden, das geschmolzene und filtrirte Butterfett mit Salzsäure vom specifischen Gewicht von 1,125 bis zur Entfernung des betreffenden Farbstoffes behandelt werden. Das so behandelte geschmolzene Butterfett soll dann mit einer alkoholischen Furfurollösung (1 : 100) und Salzsäure vom specifischen Gewicht von 1,190 geschüttelt werden; das Auftreten einer nicht alsbald verschwindenden deutlichen Rotfärbung soll als Beweis für die Gegenwart von Sesamöl betrachtet werden. Hätten wir uns nun strenge nach der amtlichen Vorschrift gerichtet, und nicht die schon in unserem zweiten Berichte beschriebene Versuchsanordnung inne gehalten, das Butterfett vor Zusatz der alkoholischen Furfurollösung mit koncentrirter Salzsäure allein zu prüfen, so wären wir im Laufe der zwei Berichtsjahre in nicht weniger als 67 Fällen in die Lage gekommen, unberechtigter Weise Butterproben wegen Zusatzes gekennzeichneter Margarine zu beanstanden. Die eingehende chemische Untersuchung hat bei diesen 67 Fällen keine Anhaltspunkte für die Verfälschung durch Fremdfette ergeben. Aufgrund dieser Erfahrungen erwies es sich als zweckmäßig, bei der Untersuchung der Butter auf gekennzeichnete Margarine nach erfolgter Auswaschung etwa vorhandener Farbstoffe mittelst Salzsäure vom specifischen Gewicht von 1,125 die Einwirkung der Salzsäure vom specifischen Gewicht von 1,190 allein zu prüfen, ehe man die Sesamölreaktion anstellt.*)

„In allen Fällen wurde beim Eintreten der Furfurol-Salzsäurereaktion das Butterfett zugleich mit Salzsäure vom specifischen Gewicht 1,19 allein geprüft und ein etwa eintretender Farbenton mit der Furfurolreaktion verglichen. In den beiden Berichtsjahren waren keine Fälle zu verzeichnen, wo die Furfurol-Salzsäurereaktion stärker war, als die Salzsäurereaktion, doch mag hier schon vorausgeschickt werden, dass im Jahre 1900 bislang ein derartiger Fall vorliegt.

„Früher haben wir die Vermutung ausgesprochen, es könnte der Einfluss des Gesetzes vom 15. Juni 1897 sich auch dahin geltend machen, dass die Butterfälscher anstatt gekennzeichneter Margarine andere Fremdfette zum Zweck der Butterfälschung anwendeten. Die Richtigkeit dieser Vermutung sind wir zur Zeit in der Lage, durch konkrete Beobachtungen zu erweisen: Im Juli und August des Jahres 1899 kamen Butterproben, die sich durch auffallend niedrige Werte der Reichert-Meißl'schen und der Verseifungszahl charakterisirten, zur Beobachtung, welche von verschiedenen Kleinhändlern stammten. Sie wurden als des Zusatzes von Fremdfetten sehr verdächtig erklärt, obgleich sie weder Sesamöl noch andere Pflanzenöle (Prüfung auf Phytosterin) in nachweisbarer Menge enthielten. Durch die polizeilichen Ermittelungen wurde festgestellt, dass die betreffenden Buttersorten alle aus einer Quelle stammten und sogenante Einschlagbutter darstellten. Bei der Einschlagbutter dürfen, wie wir nachgewiesen haben, auf anormale Produktionsbedingungen zurückzuführende niedrige Werte für die Reichert-Meißl'sche Zahl und die Verseifungszahl in der Regel als ausgeschlossen angesehen werden. Es musste sich hier also um eine neue, bis dahin noch nicht aufgedeckte „Packungsart" handeln. Die aufgrund § 8 des Reichsgesetzes vom 15. Juni 1897 seitens der Polizeibehörde vorgenommene Revision des betreffenden Lagers und der Butterpackerei ergab das Vorhandensein verschiedener Sorten Meiereibutter, russischer Butter, und daneben amerikanischen Schweineschmalzes in Originalgebinden; daneben fand sich ein Gefäß mit gelbem Bratenfett, welch' letzteres angeblich aus Schweineschmalz durch Färben mit Butterfarbe hergestellt war, ferner eine Menge in Wasser eingeweichte Butter, schließlich fertige Einschlagbutter.

„Die sämmtlichen oben bezeichneten Originalbutterproben waren von normaler Zusammensetzung. Die Zusammensetzung der Einschlagbutter dagegen erweckte den Verdacht, dass eine Verfälschung der Originalbutter mit dem angetroffenen gefärbten Schweineschmalz vorläge.

„Bei der zweiten Revision wurden größere Mengen des erwähnten gelb gefärbten Schweineschmalzes in geschmolzenem Zustande, sowie zwei Proben russischer Butter in erweichtem Zustande angetroffen. Auch dieses Mal zeigten die gleichzeitig angetroffenen Originalbutterproben in- und ausländischer Herkunft normale Reichert-Meißl'sche und Verseifungszahlen. Die vorgefundenen fertigen Einschlagbutterproben dagegen wiesen sämmtlich Reichert-Meißl'sche Zahlen unter 24 und Verseifungszahlen unter 221 auf. Weder Sesamöl noch Phytosterin war in ihnen nachweisbar. Der Verdacht erschien hiernach begründet, dass es sich tatsächlich um die oben erwähnte Fälschungsart mittelst gelb gefärbten Schweineschmalzes handle. Die Einschlagbutter wurde deshalb beanstandet.

„Die mit großem Geschick geleiteten polizeilichen Ermittelungen führten zu dem Geständnis der Geschäftsinhaber, dass ihr Packverfahren in einer Beimischung von 10 Proc. des erwähnten gelb gefärbten Schweineschmalzes zu den verschiedenen Sorten Originalbutter bestehe.

„An dieser Stelle mag noch darauf hingewiesen werden, dass der Amtsanwalt eine Bestrafung der beiden Angeklagten mit je 50 M. beantragt hatte. Zugestandenermaßen hatten die beiden Angeklagten in den oben erwähnten wenigen Monaten ungef. 2000 Ctr. Butter gefälscht, woraus ihnen ganz erhebliche Vermögensvorteile entstanden waren. Das Urteil lautete in den beiden angeführten Fällen auf je 250 M. oder 25 Tage Gefängnis.

„Zwei andere im Original angeführte Analysendaten erwecken den Verdacht auf ähnliche Manipulationen. Alle hier in Frage kommenden Proben Einschlagbutter stammten aus zwei Quellen. Wo lediglich mit Wasser „gepackt" wird, darf man aufgrund der vorliegenden Erfahrungen auf normalen Ausfall der Reichert-Meißl'schen Zahl und der Verseifungszahl rechnen. Die niedrigen, bei den in Frage stehenden Fällen gefundenen einschlägigen Werte lassen es deshalb als sicher erscheinen, dass ein Zusatz von fremden Fetten vorliegt, und da die Sesamölreaktion negativ ausfiel, so muss es sich auch hier um die Anwendung anderer Fette als gekennzeichnete Margarine handeln.

„Wenn das oben angeführte Beispiel zeigt, dass ein Teil der Butterfälscher durch Umgehung der Anwendung von Margarine es zu vermeiden versteht, dass Sesamöl in ihren Produkten enthalten ist, so hat doch andererseits eine Reihe von Fällen uns gezeigt, dass sich namentlich im Kleinhandel infolge der latenten Färbung der Margarine zur Zeit Verfälschungen von Butter noch aufdecken lassen, die aufgrund der Reichert-Meißl'schen Zahl und der Verseifungszahl zu Beanstandungen nicht geführt haben würden.

„Unter den Eingangs erwähnten „monirten Proben" sind zweifelsohne solche vorhanden, bei denen Verfälschungen zugrunde liegen. Aufgrund der Analysendaten konnte jedoch eine Beanstandung in diesen Fällen nicht erfolgen. Soweit inländische Produkte in Frage kommen, ist zu hoffen, dass durch energische, aufgrund des § 8 des Gesetzes vom 15. Juni 1897 betriebene polizeiliche Ermittlungen die Aufdeckung in manchen Fällen gelingen wird. Bei den verhältnismäßig zahlreichen hierher gehörigen ausländischen Produkten dagegen fehlt es uns zur Zeit an jeder Grundlage."

Wenn man sich gegenwärtig hält, dass gerade die beiden erwähnten Untersuchungsanstalten in ihren Bezirken seit Jahren eine außergewöhnliche, ausnahmsweise scharfe Kontrolle des Buttermarktes ausüben und den Fälschern das Handwerk dadurch verleidet haben,

*) Vergleiche auch Kerp, Ueber die Baudouin'sche Reaktion, Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamt Bd. 15, S. 285 ff.

so muss der trotzdem noch beobachtete große Procentsatz der verfälschten Butterproben als ganz auffällig angesehen und daraus der Schluss gezogen werden, dass das gegenwärtige Gesetz zur Unterdrückung von Butterfälschungen keineswegs ausreicht. Eine nachdrückliche Bekämpfung des Schwindels im Butterhandel ist auch nur zu erwarten, wenn die Nachahmung des Aussehens der Butter durch minderwertige Fette verboten und dadurch ihre Unterschiebung als Butter erschwert wird oder wenn wenigstens durch zwangsweise latente Färbung der Margarine der Verbraucher in den Stand gesetzt wird, zwischen Butter und ihren Nachahmungen jederzeit ohne große Mühe unterscheiden zu können.

Wann soll die Luzerne geschnitten werden?

Die Luzerne ist wegen der Größe der auf einer Fläche von ihr erzeugten Futtermenge, wegen ihres Nährgehalts, wegen ihrer Raschwüchsigkeit, wegen ihrer tiefgehenden, aus sonst unzugänglichen Bodenschichten schöpfenden Bewurzlung und wegen ihrer vieljährigen Ausdauer eine der nützlichsten Futterpflanzen, die vor allen andern überall da, wo ihr Gedeihen gesichert ist, angebaut und sorgfältig gepflegt zu werden verdient. Inanbetracht der genannten Vorzüge sind von R. Harcourt in der Versuchswirtschaft der landwirtschaftlichen Lehranstalt zu Guelph, Prov. Ontario, Kanada, genaue auf das Wachstum, die Erntemenge und den Nährwert gerichtete Untersuchungen angestellt worden. Dem über die Ergebnisse kürzlich veröffentlichten Bericht*) sind folgende Angaben entnommen.

Wie bei andern Futterpflanzen, so nimmt auch bei der Luzerne mit dem Wachstum die Erntemenge zu, dagegen der procentische Nährstoffgehalt und die Verdaulichkeit der Nährstoffe ab. Es entsteht also die Frage, auf welcher Wachstumsstufe die Gegensätze sich derart ausgleichen, dass von einer gegebnen Fläche die größte Menge verdaulicher Nährstoffe gewonnen werde. Zu Lösung dieser Frage wurden in den Jahren 1897 und 1898 von einem mit Luzerne angebauten Feld zwei, je von drei gleichen Teilen zu drei verschiednen Zeiten geschnittne Ernten (Vormahd und Nachmahd) entnommen; der erste Schnitt fand statt nach erfolgter Bildung der Blütenknospen, der zweite Schnitt etwa zwei Wochen später, nachdem ungefähr ein Drittel der Knospen in Blüte getreten war, und der dritte Schnitt wiederum etwa zwei Wochen später, kurz nach der vollen Blüte.

An Gesammtmenge wurden von 1 acre (= 40,4671 a) geerntet:

	Grün Pfd.**)	als Heu Pfd.	wasserfreie Masse Pfd.
Nachmahd 1897			
1. Schnitt, Knospung	17 100	3 761	3 197
2. „ ein Drittel in Blüte .	15 400	4 493	3 819
3. „ kurz nach voll. Blüte .	11 500	3 902	3 317
Vormahd 1898			
1. Schnitt, Knospung	18 000	3 582	3 045
2. „ ein Drittel in Blüte .	19 050	5 001	4 251
3. „ kurz nach voll. Blüte .	17 550	4 581	3 894
Nachmahd 1898			
1. Schnitt, Knospung	7 125	2 234	1 899
2. „ ein Drittel in Blüte .	9 090	2 947	2 505
3. „ kurz nach voll. Blüte .	8 040	2 604	2 214

Der im zweiten Schnitt 1897 beobachtete Rückgang der grünen Erntemenge wird aus mangelndem Regen erklärt, der Abtrocknung der untern Blätter und deren Abfall zufolge hatte. Abfall der untern Blätter war auch die Ursache, aus welcher jedesmal der dritte Schnitt kleiner ausfiel als der zweite.

Die procentische Zusammensetzung der wasserfreien Masse wurde wie folgt gefunden:

	Roh-Protein	Rohfett	Stärkemehl	Stickstoff-freie Extraktst.	Rohfaser	Asche
Nachmahd 1897						
1. Schnitt, Knospung	20,12	4,99	3,73	37,88	28,47	8,54
2. „ ein Drittel in Blüte .	15,54	2,89	4,52	42,90	31,57	7,09
3. „ kurz nach der Blüte .	13,79	1,99	2,88	37,54	40,46	6,23
Vormahd 1898						
1. Schnitt, Knospung	20,45	3,93	4,94	35,90	29,98	9,73
2. „ ein Drittel in Blüte .	14,72	4,36	3,59	40,84	31,16	6,92
3. „ kurz nach der Blüte .	13,59	3,15	3,53	39,44	36,75	7,12
Nachmahd 1898						
1. Schnitt, Knospung	16,77	3,77	4,39	45,84	26,10	7,52
2. „ ein Drittel in Blüte .	16,32	3,28	4,62	41,21	31,46	7,73
3. „ kurz nach der Blüte .	14,30	2,69	3,56	39,52	35,81	7,68
Durchschnitt						
1. Schnitt	19,11	4,23	4,35	38,89	28,18	8,59
2. „	15,52	3,51	4,24	41,67	32,06	7,24
3. „	13,89	2,61	3,32	38,82	37,67	7,01

*) Ontario Agricultural College Bulletin 111. Lucerne or Alfalfa, its Composition and Digestibility by Robert Harcourt. Ontario Department of Agriculture, Toronto, Ont., December 1900.

**) 1 Pfd. = 453,6 g.

Daraus berechnen sich, neben der wasserfreien Masse, für das Rohprotein und die Rohfaser folgende Erntemengen:

	Wasserfreie Masse Pfd.	Roh-Protein Pfd.	Roh-faser Pfd.
Nachmahd 1897			
1. Schnitt, Knospung	3 197	643,2	910,2
2. „ ein Drittel in Blüte	3 819	593,5	1 205,6
3. „ kurz nach der Blüte	3 317	457,4	1 342,1
Vormahd 1898			
1. Schnitt, Knospung	3 045	622,7	912,9
2. „ ein Drittel in Blüte	4 251	625,7	1 409,6
3. „ kurz nach der Blüte	3 894	529,2	1 431,4
Nachmahd 1898			
1. Schnitt, Knospung	1 899	318,5	495,6
2. „ ein Drittel in Blüte	2 505	409,5	788,1
3. „ kurz nach der Blüte	2 214	236,6	792,8

An Hammeln wissenschaftlich genau angestellte Verdauungsversuche ergaben von je 100 Gewichtsteilen verzehrter Stoffe im Durchschnitt folgende verdaute Mengen:

	Trocken-masse	Roh-Protein	Roh-fett	Stickstofffr. Stoffe	Roh-faser
1. Schnitt	58,6	73,4	48,8	71,8	39,1
2. „	56,2	72,8	50,4	70,1	37,7
3. „	51,3	64,4	44,1	64,0	37,1

Und daraus berechnet sich die Erntemenge an verdaulicher wasserfreier Trockenmasse wie folgt:

	Gesammt-Trockenmasse Pfd.	Verdaulich-keit v. H.	Verdauliche Trockenmasse Pfd.
Nachmahd 1897			
1. Schnitt, Knospung	3 197	58,6	1 873
2. „ ein Drittel in Blüte	3 819	56,2	2 146
3. „ kurz nach der Blüte	3 317	51,3	1 701
Vormahd 1898			
1. Schnitt, Knospung	3 045	58,6	1 784
2. „ ein Drittel in Blüte	4 251	56,2	2 389
3. „ kurz nach der Blüte	3 894	51,3	1 997
Nachmahd 1898			
1. Schnitt, Knospung . . .	1 899	58,6	1 112
2. „ ein Drittel in Blüte	2 505	56,2	1 407
3. „ kurz nach der Blüte	2 214	51,3	1 135

In jedem Fall wurde also auf der zweiten Wachstumsstufe, auch als i. J. 1897 die Menge an grüner Erntemasse geringer ausgefallen war, mehr Trockenmasse und darin eine größre Menge verdaulicher Stoffe geerntet, als auf den beiden andern, je um etwa zwei Wochen von ihr abliegenden Wachstumsstufen, nämlich durchschnittlich in dem Verhältnis von 100 : 124,6. Hiernach darf, wie bei Klee und Gräsern, auch bei der Luzerne die Regel aufgestellt werden, die Mahd mit beginnender Blüte stattfinden zu lassen.

Demgemäß soll, da diese Wachstumsstufe in etwa sechs Wochen erreicht wird, bei Verwendung der Luzerne zu Grünfutter täglich ungefär 1/35 der mit Luzerne angebauten Fläche abgemäht werden, nachdem mit dem Schnitt begonnen wurde, sobald die Sense die ersten Halme zu fassen vermochte.

Leider wird, insbesondre bei der Wiesenmahd, der rechte Zeitpunkt des Schnitts noch vielfach versäumt; anstatt ihn etwa um Mitte Juni, also im Verlauf einer Zeit meist minder häufiger Regenfälle, zu vollenden, wartet man, behufs Erzielung größrer Erntemassen, mit dem Beginn oft bis zu der regelmäßig um Johanni einsetzenden Regenzeit, ohne zu bedenken, dass nicht nur die Wahrscheinlichkeit guter, regenfreier Heugewinnung um so größer ist, je früher mit der Mahd begonnen wird, sondern auch etwaniger durch die frühe Mahd verursachter Entgang, sogar an verdaulicher Erntemenge, reichlich ersetzt wird durch die ergibigere und bei der frühern Ernte ebenfalls besser gewonnene Nachmahd und durch den hierauf noch folgenden Nachwuchs eines dritten Schnitts oder eines Weideertrags.

Die kanadischen Untersuchungen geben erneut die Anregung, eine verständige Aendrung des bei der Grünfuttermahd meist noch befolgten Brauchs eintreten zu lassen.

„Kalf room" (Kälberrahm).

Von A. Bömer in Münster i. W.*)

Unter dem Namen „Kalf room" (Kälberrahm) bringt die „Dutch Cream - Company te Delft (Holland)" neuerdings ein im Aeußeren dem Kapillärsyrup sehr ähnlich sehendes, schwach gelbliches Erzeugnis in den Handel, welches dazu dienen soll, um die durch die Centrifugen-Entrahmung nahezu vollständig fettfreie Magermilch für die Kälber-Ernährung geeigneter zu machen.

Rührt man den Kalf room mit Wasser an, so entsteht ohne weiteres eine feine, der Kuhmilch täuschend ähnliche Emulsion, die sich stundenlang hält und nur ganz allmählich sich in eine obere schwach hellgelbe „Rahm"-Schicht und eine untere Schicht trennt, welche letztere zwar wesentlich wässeriger aussieht, als die ursprüngliche Emulsion, aber immer noch eine milchartige Emulsion darstellt.

*) Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr.- u. Genussmittel. 1901. S. 366.

Eine aus Anlass der Verzollungsfrage ausgeführte Untersuchung des Kalf room ergab folgende Zusammensetzung:

Wasser	15,29	Proc.
Stickstoffsubstanz (Kasein)	4,56	„
Fett	45,47	„
Rohrzucker	31,94	„
Asche	0,24	„
Sonstige Bestandteile 2c.	2,50	„

Bei der Analyse des Kalf room wurde das Fett in derselben Weise, wie bei Milch nach dem Sand-Gips-Verfahren bestimmt. Das mit Aether ausgezogene Fett war hellgelb, flüssig und glich in seinem Geruche vollkommen dem Baumwollsatöle.

Auf die Frage, ob die Masse als Zusatz der Magermilch für die Kälber-Ernährung, wofür sie in erster Linie bestimmt ist, geeignet und hinreichend preiswert ist, soll hier nicht eingegangen werden, sondern die Mitteilung an dieser Stelle hat lediglich den Zweck, auf dieses neue „Nährmittel“ aufmerksam zu machen, das nach seinem ganzen Verhalten geradezu wie dafür geschaffen ist, eines Tages auch zur Erzeugung von „Vollmilch“ aus Magermilch zu dienen. Es ist daher nicht ausgeschlossen, dass man auch über kurz oder lang derartig hergestellter „Vollmilch“ auf dem Nahrungsmittelmarkte begegnet.

Wie nahezu vollkommen z. B. ein Gemisch von 100 Teilen Magermilch und 7 Teilen Kalf room in seiner Zusammensetzung einer natürlichen Vollmilch entspricht, zeigen die folgenden Zahlen:

Es enthalten:	Trocken-Substanz	Stickstoff-Substanz	Fett	Zucker	Asche
100 g Magermilch	8,90 g	3,25 g	0,20 g	4,75 g	0,70 g
7 g Kalf room	5,93 „	0,32 „	3,18 „	2,24 „	0,02 „
107 g des Gemisches	14,83 g	3,57 g	3,38 g	6,99 g	0,72 g
oder in Procenten	13,86 Proc.	3,35 Proc.	3,16 Proc.	6,53 Proc.	0,67 Proc.

Das vorstehende Gemisch unterscheidet sich demnach kaum in seiner Zusammensetzung von einer normalen Vollmilch, nur der Gehalt an Zucker und Trockenmasse ist verhältnismäßig hoch. Ein Gemisch aus 100 Teilen Magermilch, 8 Teilen Kalf room und 8 Teilen Wasser würde in seiner Zusammensetzung einer normalen Vollmilch noch näher kommen.

Die Erkennung einer derartigen künstlichen Vollmilch bietet keine großen Schwierigkeiten. Man wird zu dem Zwecke die fragliche Milch auf einen Gehalt an Rohrzucker prüfen, sowie das bei der Fettbestimmung erhaltene Fett auf seine Eigenschaften untersuchen.

Der Kalf room scheint nach seiner Zusammensetzung hergestellt zu werden aus frisch gefälltem Kasein, Rohrzucker und Baumwollsatöl. Indertat erhält man eine dem Kalf room sehr ähnlich aussehende und sich auch beim Verrühren mit Wasser ihm gleich verhaltende Masse ohne große Schwierigkeiten, wenn man eine koncentrirte Rohrzuckerlösung mit frischgefälltem Kasein erhitzt und in diese Mischung im Mörser nach und nach Baumwollsatöl hineingiebt und das Ganze gehörig verreibt.

Rührt man die so erhaltene Masse, welche nahezu vollkommen durchsichtig und klar ist, mit Wasser an, so erhält man die gleiche Emulsion wie beim Kalf room.

Der untersuchte Kalf room wurde beim Liegen an der Luft trübe. Bei der mikroskopischen Untersuchung von in dieser Weise trüb gewordenem Kalf room zeigte sich, dass die Trübung durch ausgeschiedene, sehr schön ausgebildete Rohrzuckerkrystalle hervorgerufen war.

Ein dem Kalf room ähnliches, vielleicht aus derselben Quelle stammendes Erzeugnis scheint die „Mielline“ zu sein, über welche der neueste Bericht des Hygienischen Institutes zu Hamburg*) berichtet. Die Mielline, welche von Amsterdam aus in den Verkehr gebracht wird, soll zur Herstellung von Backwaren, insbesondere Zwieback Verwendung finden. Sie stellt eine unangenehm riechende und schmeckende, mit reichlichen Mengen grober Zuckerkrystalle versetzte zähe, gelbe Masse von folgender procentigen Zusammensetzung dar:

Wasser	8,30	Proc.
Stickstoff	0,12	„
Fett	33,90	„
Seife (wasserfreies, fettsaures Natron)	4,30	„
Zucker	51,40	„
Mineralstoffe	3,00	„

Die Mielline unterscheidet sich demnach von dem Kalf room durch ihren Gehalt an Seife und durch einen höheren Aschen- und niedrigeren Stickstoffgehalt.

Die reichlichen Mengen der groben Zuckerkrystalle in der Mielline sind vermutlich auch anfangs gelöst gewesen und nachträglich auskrystallisirt.

*) III. Bericht des Hygienischen Instituts über die Nahrungsmittelkontrolle in Hamburg 1898 und 1899. Erstattet von Dunbar, K. Farnsteiner, K. Lendrich und J. Zink. Hamburg 1900, S. 78.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Frachtvergünstigung für Käse als Eilgut. Die Handelskammer zu Bromberg sprach sich gegen die Bestrebungen des Vereins Berliner Butterkaufleute aus, der bekanntlich zurzeit dafür agitirt, dass in Deutschland hergestellter Käse zum Frachtgutsatz als Eilgut zugelassen werde. Es wurde die Befürchtung geltend gemacht, dass die billigere Beförderung die Ausfuhr gerade der sehr billigen Käsesorten und des Quargs aus dem Handelskammerbezirk erheblich steigern und die Preise erhöhen würde. Da diese Käsesorten ein weit verbreitetes Nahrungsmittel der ärmeren Bevölkerung des Bezirks bilden, lehnte die Handelskammer es ab, für die Verteuerung eines derartigen Nahrungsmittels einzutreten. Allerdings wurde nicht verkannt, dass dadurch diejenigen Handeltreibenden, welche die teuren Käsesorten von auswärts beziehen, auf den wünschenswerten Vorteil billiger Frachten nicht rechnen dürften.

Gegen den Antrag des Vereins Berliner Butterkaufleute sprach sich ferner die Handelskammer zu Schweidnitz aus.

Die Handelskammern zu Hanau, zu Ruhrort und zu Bingen beschlossen dagegen die Unterstützung des Antrags.

Stand der Futterfelder im Königreich Preußen. Nach den Angaben des Königl. Statischen Bureaus sind die Satenstandsnoten um Mitte des Monats April im Königreich Preußen für Klee 3,3, für Luzerne 2,9, für Wiesen 3,0, wobei 3 mittel, 4 gering bedeutet. Auch der Klee, welcher in den östlichen Provinzen der Dürre des Spätsommers wegen nur lückenhaft aufgegangen war, ist durch Frost stark beschädigt worden. Besonders in den Provinzen Westpreußen, Brandenburg, Pommern und Posen dürfte auf eine Mittelernte kaum noch zu hoffen sein. Im westlichen Teile des Statsgebietes ist der Stand zumeist befriedigend. Nach den bisherigen Schätzungen beträgt die ausgewinterte Fläche 5,4 Hundertteile. Da die Feldwiesen noch vollständig ruhen, die Flusswiesen aber größtenteils unter Wasser stehen, so ist den für sie ermittelten Noten irgend welcher Wert kaum beizumessen.

Milch für Uebersee-Dampfer. Zu dem von Karstädt aus unternommenen Versuche für die Versorgung von Uebersee-Dampfern mit frischer Milch erfahren wir noch, dass ein Teil der Milch zur Rückreise von New York nach Hamburg aufbewahrt wurde, und zwar konnte noch am 7. April völlig frische Milch an die Passagiere abgegeben werden, so dass sich diese Milch 4 Wochen völlig süß erhalten hat.

* **Der Milchverbrauch des Norddeutschen Lloyd** auf seinen Schiffen betrug im vorigen Jahre 4778 Dosen eingedickte Milch, neben folgenden andern Dauerwaren: 202311 Pfd. Rindfleisch, 38397 Pfd. Hammelfleisch, 1477 Tonnen, 7070 Dosen und 554205 Pfd. Häringe, und 637800 Dosen verschiedener Gemüse-, Frucht-, Fleisch- und Fischarten. Konserv.-Ztg.

Fahrtvergünstigung für den Besuch der Molkerei-Ausstellung der D. L.-G. in Halle a. S. Wie alljährlich, bewilligen auch in diesem Jahre die deutschen Eisenbahn-Verwaltungen für die Besucher der landwirtschaftlichen Wander-Ausstellung zu Halle a. S., welche vom 13.—18. Juni d. J. stattfinden wird, eine Fahrpreis-Ermäßigung. Dieselbe besteht darin, dass alle in der Zeit vom 11. bis 18. Juni 1901 einschließlich nach Halle a. S. gelösten einfachen Personenzug- und Schnellzug-Fahrkarten 1., 2. und 3. Klasse auch zur Rückfahrt nach der Abgangsstation in der Heimat bis einschließlich 21. Juni unter der Voraussetzung giltig sind, dass der Besuch der Wander-Ausstellung durch Abstempelung der Fahrkarte auf dem Ausstellungsplatze bescheinigt ist. Demnach beginnt in diesem Jahre die Fahrtvergünstigung einen Tag früher als in den Vorjahren.

Ausnahmetarif für Futter- und Streumittel zur Steuerung der Futternot. Mit Rücksicht auf den in verschiedenen Teilen Preußens bestehenden außergewöhnlichen Mangel an Futterstoffen und Streumitteln ist ein ermäßigter Ausnahmetarif für die Beförderung derselben mit Giltigkeit bis zum 1. Juli d. J. bewilligt worden.

Dieser Ausnahmetarif sollte anfangs nur Geltung haben für den Versand von Futterstoffen und Streumitteln von sämtlichen Stationen der Preußisch-hessischen Statsbahnen, der Reichsbahnen in Elsass-Lothringen und der Oldenburgischen Statsbahnen und von Station Kempen der Breslau-Warschauer Eisenbahn nach den Provinzen Westpreußen, Posen, Pommern und Schlesien und einzelnen Gebieten der Provinzen Brandenburg, Sachsen und der Rheinprovinz.

Auf Antrag des Vorstandes der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen ist genannter Ausnahmetarif nunmehr auch auf den Umfang der Provinz Ostpreußen und zwar mit Geltung vom 18. April d. J. bis 1. Juli d. J. ausgedehnt worden.

Giltig ist der Ausnahmetarif auf Entfernungen von 50 km und mehr. Die Frachtermäßigung beträgt 25 Proc.

Landwirtschaftlicher Genossenschaftstag. Der diesjährige 17. Genossenschaftstag des Allgemeinen Verbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften wird in der zweiten Hälfte des August in München abgehalten werden.

Abliefern bestellter Milch während der Sonntagsruhe. Eine für Milchhändler interessante Gerichtsverhandlung wird vom 17. d. M. aus Halle a. S. gemeldet: Vom dortigen Schöffengericht war der Milchhändler Ernst Harnisch wegen Uebertretung der Reichsgewerbeordnung zu 6 Mk. Geldstrafe oder 2 Tagen Haft verurteilt worden, wogegen er Berufung eingelegt hatte. Die fragliche Uebertretung war darin gefunden worden, dass der Angeklagte am 27. Januar d. J. — Sonntag — ohne vorgängige Bestellung in eigener Person seine Ware, nämlich Milch, feilgeboten habe, und zwar während der Zeit des Gottesdienstes, die für den Milchhandel wie auch für sonstigen Handelsverkehr nicht freigegeben ist. Das Feilbieten der Milch sollte darin bestanden haben, dass der Angeklagte zur erwähnten Zeit Milch in Kannen ausgetragen und sie an Abnehmer verabfolgt hatte. Der Angeklagte erklärte, die Milch, die er damals ausgetragen, sei von seinen Kunden bei ihm bestellt gewesen. Dieser Einwand war vom Angeklagten schon bei der Verhandlung in erster Instanz erhoben worden, wogegen das Gericht sich darauf stützte, dass der Angeklagte keinen Vertrag betreffs der angeblichen Bestellung gehabt. Die Strafe war jedoch gelind bemessen, weil er sich im Glauben befunden habe, dass eine förmliche Bestellung für ihn vorgelegen. Weiter gab der Angeklagte an, er habe Milch nur zu denjenigen seiner Kunden getragen, die regelmäßig und immer Milch von ihm kauften. Feilgeboten habe er im vorliegenden Falle seine Milch keineswegs, denn er habe die Milch nicht dem Abnehmer angeboten, sondern er sei zum Ueberbringen der Milch aufgefordert worden. Die Zeit, die für den Milchhandel an Sonntagen festgesetzt sei, reiche zur Abgabe der Milch an seine Kunden nicht aus, weil er die Milch etwas spät von der Bahn bekomme. Vom Verteidiger wurde Freisprechung des Angeklagten beantragt. Der Statsanwalt schloss sich dem Antrage an.

Das Gericht erkannte unter Aufhebung des Urteils erster Instanz auf Freisprechung des Angeklagten mit der folgenden Begründung: Hätte der Angeklagte zu seinem Milchhandel ein Fuhrwerk mit Klingel gehabt (wie es bei den Milchwagen üblich zu sein pflegt), so dass er durch Klingeln den Verkauf der Milch anzeigte, dann läge der Vorgang anders. Wenn aber der Angeklagte ohne Klingel mit seiner Milch umherfährt und die Milch, die bestellt ist, in die Häuser zu den Bestellern trägt, dann muss man ihn als Händler mit bestellter Ware ansehen, nicht als Feilbieter. Deshalb ist in diesem besonderen Falle, der nicht etwa auch beim Ausklingeln der Milch als maßgebend gilt, der Angeklagte freizusprechen gewesen.

* **Der Erfurter Ziegenzuchtverein** züchtet seit einigen Jahren die Toggenburger Ziege, eine der milchreichsten, mittelgroß, meistens rehfarben, in der Regel ungehörnt. Sie ist sehr widerstandsfähig und nicht wählerisch im Futter, auch eine tüchtige Futterverwerterin, und lohnt selbst die kleinste Mühe reichlich. Sie ist so recht die Ziege des kleinen Mannes. Die Kreuzungen der Thüringer Landziege, einer ebenfalls guten anspruchslosen Milchziege, mit Toggenburger Böcken hat sich vorzüglich bewährt. Im Landkreise Erfurt besteht seit einigen Jahren eine Kör-Ordnung, durch die hauptsächlich dafür Sorge getragen wird, dass nur gute Böcke gehalten werden, und Inzucht streng vermieden werde. Neben einer Anzahl Saanen- und Langensalzaer Böcken wurden 47 Toggenburger Böcke bei der letzten Körung angekört. Bei der letzten Viehzählung wurden im Landkreise 7180 Ziegen gezählt.

Landw. Wochenschr. f. d. Prov. Sachsen.

Butterkontrolle in Berlin im Monat März 1901. Es wurden Revisionen vorgenommen in 402 Geschäften, wovon 52 zu Beanstandungen führten und zwar 8 aus § 1, 17 aus § 2, 5 aus § 3, 21 aus § 4 des Gesetzes vom 15. Juni 1897, sowie 1 aus § 367, 7 des Strafgesetzbuchs. Insgesammt wurden $33^1/_2$ kg Mischbutter beschlagnahmt. Geheime Ankäufe wurden angestellt in 7 Geschäften, wovon 2 zu Beanstandungen aufgrund des § 2 des Gesetzes vom 15. Juni 1897 führten. Eine Denunciation, die gegen einen Butterhändler einging, erwies sich nicht als begründet.

Käse. Es wurden öffentlich aus 52 Geschäften 52 Proben entnommen, wovon keine zu Beanstandungen führte.

Milchkontrolle in Berlin im Monat März 1901. Es wurden Revisionen vorgenommen in 1154 Geschäften, wovon 59 zu Beanstandungen führten, und zwar 1 mal aus § 1, 12 mal aus § 2, 26 mal aus § 3, 11 mal aus § 6, 8 mal aus § 7, 1 mal aus § 10 der Polizei-Verordnung vom 23. August 1898.

Es wurden untersucht 8341 l Vollmilch, 30 038 l Halbmilch, 9192 l Magermilch, im Ganzen 47 571 l und aufgrund der Untersuchung vernichtet 53 l Vollmilch, 12 l Halbmilch, 27 l Magermilch, in Summa 92 l. Vollmilch wurde beanstandet in 18 Geschäften, Halbmilch in 4 Geschäften, Magermilch in 4 Geschäften.

Oesterreich-Ungarn.

* **Der Bau einer tschechischen Molkereischule in Pilsen** soll, laut Beschluss des böhmischen Landesausschusses, demnächst in Angriff genommen werden. Wien. Landw. Ztg.

Dänemark.

Dänische Genossenschafts-Schlachtereien. Der Verband dänischer Genossenschafts-Schlachtereien hat laut „Illpst.“ soeben seine Generalversammlung abgehalten; alle 26 angeschlossenen Schlachtereien waren vertreten. Diese 26 Schlachtereien haben ungef. 62000 Mitglieder und reichlich 5 Millionen Mark wurden für die Anlagen aufgewandt.

Im Jahre 1900 wurden 660000 Schweine geschlachtet (729000 in 1899) und der Preis war im Durchschnitt 56,67 Mk. für das Schwein (48,16 Mk. in 1899); die kleinere Zahl Schweine in 1900 hat also mehr eingebracht als die größere Zahl in 1899. Der Verband dänischer Genossenschafts-Schlachtereien hatte auf der Welt-Ausstellung in Paris ausgestellt und bekam eine goldene Medaille.

Es wurde beschlossen, gemeinsam mit dem Verbande dänischer landwirtschaftlicher Vereine einen Wettbewerb über Pläne vorzüglicher Schweine-Ställe auszuschreiben und ferner Deckung zu bewilligen für den Verlust, welchen eine Schlachterei durch Strike der Arbeiter erlitten hatte.

Viehzucht-Vereine in Jütland. Im letzten Finanzjahre haben laut „Vt. Ldbg.“ 370 Viehzucht-Vereine in Jütland Stats-Zuschüsse für die Haltung von Zuchtstieren bekommen; die Stiere in den jütländischen Vereinen werden neuerdings für die Bemessung der Statsbeihilfe in 3 Klassen nach Güte eingeteilt, welches verschiedene Vorteile hat gegen das bisherige, auf den Inseln noch benutzte Verfahren, wonach alle Stiere den gleichen Stats-Zuschuss bekommen; im letzten Jahre wurde in Jütland als Statsbeihilfe gewährt:

für Stiere 1. Klasse 115 Kronen (ungef. 130 Mk)
" " 2. " 96 " " 108 "
" " 3. " 85 " " 97 "

Man meint durch diese Abstufung mehr als bisher darauf hinwirken zu können, dass die Vereine nicht mit Stieren geringer Güte vorlieb nehmen.

Die 370 jütländischen Vereine hatten 415 Stiere und zwar:

1. Klasse 123 = 29,6 Proc.
2. " 242 = 58,3 "
3. " 50 = 12,1 "

und gehörten hiervon an:

363 = 88 Proc. der jütländischen Rasse
30 = 7 " " dän. roten "
22 = 5 " " Shorthorn "

315 der Vereine waren in 14 Verbänden zusammengeschlossen.

A. V. Branth, Hamburg.

Australien.

* **Die Butterausfuhr der Kolonie Viktoria** hat, laut Bericht des belgischen Generalkonsuls zu Melbourne, im Lauf der letzten zehn Jahre allmählich folgende Steigerung erfahren:

	Menge, Pfd. engl.	Wert Lstrl.
1890	1 627 405	60 377
1891	4 691 785	228 173
1899	36 254 269	1 404 830
1900	37 795 067	1 489 603

Im Durchschnitt je der beiden ersten und der beiden letzten Jahre verhält sich also die Ausfuhr am Anfang zu der am Ende des Jahrzehnts dem Gewicht nach = 100 : 1178, dem Wert nach = 100 : 1003.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber Säurebestimmungen in Milchgärproben wird im Jahresbericht der Central-Lehrsennerei Weiler für 1899/1900 von Lerpscher u. Aufsberg wie folgt berichtet: In der Anstalt erfolgt die Untersuchung der Milchen auf ihre Käsereitauglichkeit mittels des Walterschen Gärapparates; die Beurteilung der Milchgärproben geschieht nach dem Schema:

Geruch, Menge des Rahmes, Geschmack von Rahm und Milch, geronnen? Bodensatz? Sonstiges?

Die Beurteilung der Labgärproben geschieht nach dem Schema:
Der Molke Geruch und Beschaffenheit, des Käschens Form, Griff, Oberfläche, Schnitt.

In der letzten Zeit wendeten wir unsere Aufmerksamkeit auch noch dem Säuregrade von Milch und Molken bei Beendigung der Gärzeit zu. Von sämtlichen eingesetzten Proben wurde der Säuregrad nach Soxhlet-Henkel ermittelt. Die erhaltenen Zahlen schwanken bei den Milchgärproben zwischen 10 und 40, bei den Labgärproben zwischen 16 und 26 Säuregraden. Der Einfluss hoher Säuregrade auf den Ausfall der Proben, insbesondere auf den Befund der Probekäschen ist in verschiedener Richtung augenfällig. Vielleicht

lassen sich bei größerem Zahlenmaterial Richtpunkte für Beurteilung der Proben ableiten, jedenfalls soll der Versuch noch mehrmals wiederholt werden. Schon der Vergleich der zahlenmäßig festgelegten Säuregrade ist für die Schulung des Geschmacksinnes insbesondere für Lehrlinge nicht zu unterschätzen.

Ueber die Bestimmung des specifischen Gewichts des Bruches mithilfe von Salzlösungen berichten Lerpscher und Aufsberg im Jahresbericht der Milchwirtschaftlichen Central-Lehrsennerei Weiler für 1899/1900 folgendes:

„Die im Vorjahre begonnenen Untersuchungen wurden fortgesetzt und geschahen in ganz derselben Weise, wie im Vorjahre: in Zeitabständen von 5 bis 10 Minuten wurde während der Kesselarbeit das spec. Gewicht, die Dichtigkeit des Bruches mittels besonders angefertigter Salzlösungen konstatirt. Ueber die Gewichtszunahme bei Beendigung der einzelnen Bearbeitungsstufen orientirt nachfolgende Zusammenstellung, die sich auf die ganze bisherige Untersuchungsreihe erstreckt:

Nr.	Milchmenge	Abschluss des Vorkäsens		Abschluss des Wärmens			Abschluss des Ausrührens		
		n. Min.	bei spec. Gewicht	n. Min.	Höchsttemper.	bei spec. Gewicht	n. Min.	bei spec. Gewicht	
1	500	27	1,0491	42	45 ° R.	1,0765	25	1,0869	Käse 1 bis 5 Meister A
2	400	34	1,0544	31	44½ „	1,0729	47	1,0867	
3	680	29	1,0564	50	45 „	1,0744	50	1,0837	
4	750	33	1,0536	34	45 „	1,0738	40	1,0844	
5	900	35	1,0582	40	47½ „	1,0745	58	1,0933	Käse 6 bis 7 Meister B
6	920	40	1,0513	39	48 „	1,0693	43	1,0813	
7	900	35	1,0520	30	47 „	1,0635	57	1,0739	
Mittel		33	1,055	38	—	1,072	45	1,084	

Das spec. Gewicht des Bruches bei Anfertigung von Backsteinkäsen ($^{12}/_{24}$ stdg.) wurde mit 1,0402, von Weißlackern mit 1,0351 ermittelt beim Ausschöpfen des Bruches.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 27. April 1901. Die starken Preisherabsetzungen in den letzten 14 Tagen haben den Butterhandel sehr belebt, worauf auch der Eintritt warmen Frühlingswetters nicht ohne Einfluss gewesen ist. Stellenweise war die Butter sogar knapp, so dass der tiefste Preisstand erreicht scheint, zumal die Nachwirkungen der schlechten Futterernte des Vorjahrs sich je länger je mehr bemerklich machen.

Der hamburger Markt war in dieser Woche etwas ruhiger, als in der vorhergehenden, zu Preiszugeständnissen lag aber keine Veranlassung vor. Die Auktion des ostholsteinischen Molkereiverbandes brachte auch unveränderte Preise.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 27. April 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . **bis** 100 **Mk.**
Hamburg . . . . . **bis** 98 „

Berlin, 27. April 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W.. Kronenstr. 32.

Die Lage auf dem Buttermarkt gestaltete sich diese Woche infolge des eingetretenen Frühlingswetters wesentlich günstiger, so dass die Zufuhren zu den bestehenden Preisen schlank placirt werden konnten. Das Ausland bleibt überdies dauernd so hoch, dass der Import billigerer zweiter Qualitäten unmöglich ist und diese daher vorläufig fehlen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 27. April 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 20. April bis 27. April 1901.

				24. April	27. April
Hof- u. Genossensch.-Butter:		**Ia**	per 50 kg M.	100—105	101—105
do.	do.	**IIa**	„ „ „	97—103	96—100
do.	do.	**IIIa**	„ „ „	98— 99	98—99
do.	do.	Abfallende	„ „	97	95—97
Landbutter: Ia.	Preußische	. . . .	„ „	— — —	— — —
				Tendenz: Ruhig.	Ruhig.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 25. April 1901. Butter: I. Klasse 84—88 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 26. April 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 96—105, II. Klasse 93—95 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhiger.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 90—92. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—88. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 85—90 u. 72—78. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 80—82. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65. Amerikanische M. 80—84.

Die im Anfang der Woche erhöhten Forderungen schreckten die Käufer zurück, so dass der Buttermarkt schon vom Dienstag Nachmittag an ein flaueres Ansehen hatte. Man offerirte wieder entsprechend billiger, doch wurde man seine Butter nun nicht mehr los, da die Käufer hoffen, in den nächsten Wochen billiger anzukommen. Feinste Butter ist mit 98—100 Mk. bezahlt worden. Einige kleine Partien feinster russischer Butter sind zu gleichen Preisen verkauft worden, da solche der größeren Haltbarkeit wegen zum Wegstellen als Ziehbutter sehr geeignet ist. — Kopenhagen ermäßigte die Notirung um 3 Kr., während wir unverändert blieben.

Berlin, 26. April 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 **kg Ia** M. 103—106, **IIa** M. 100—103, Abfallende M. 90—99, Landbutter M. 85—95.

Marktlage: Geschäft ruhig, Preise unverändert.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse **Ia** per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, **Ia** per 50 **kg** M. ———, Edamer, **Ia** M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse **IIa**, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ **kg** M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 24. April 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1¾ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 58 Drittel zu 101, 16 Drittel zu 100½, 68 Drittel zu 100, 15 Drittel zu 99½, 41 Drittel zu 99, 34 Drittel zu 98½, 65 Drittel zu 98 M. Zusammen 1. Klasse 297 Drittel zu 99,45 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 47 Drittel zu 96,74 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 25. April 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unser letztwöchentlicher Markt schloss mit geräumten Lägern und einer unveränderten Notirung. Man hatte auch auf einen weiteren flotten Handel gerechnet und sich zumteil schon mit höheren Preisen vertraut gemacht, der Verlauf des Geschäftes hat das Gegenteil bewiesen. Die Zufuhren zeigten eine Zunahme der Produktion, der Umschwung des Wetters zur Wärme, sowie die flauen englischen Berichte mussten die Tendenz herabdrücken; so dass sich die Ueberzeugung bald Bahn brach, der Markt wird ruhig verlaufen, höhere Preise sind ausgeschlossen! Die Aufträge seitens des Inlandes sind bis zur Stunde keineswegs zufriedenstellend, es wird nichts übrigbleiben, als unsere Forderungen für die Folge wieder zu ermäßigen, wenn auch nur um eine Kleinigkeit. Im Engrosverkehr wurde feinste Ware mit 100 M. gehandelt, so dass sogar eine kleine Ermäßigung unserer Notirung von 1—2 M. schon für diese Woche sehr wohl zu rechtfertigen wäre, umsomehr als auch Kopenhagen heute einen Preisfall von 2 Kr. (notirt 88 Kr. = 99 M.) meldet und die Lage mit „ruhig" bezeichnet.

Das Geschäft mit russischer Butter bleibt noch immer ohne Belang; für besonders feine, feste Ware wurde 98—100 M. gefordert, kleine Quanten sind auch zu diesen Preisen begeben worden, für größere Umsätze sind dieselben natürlich zu hoch.

Hamburg, den 25. April 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 64—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 57 bis 59, sekunda M. 50—52, tertia 46—50 M., prima vollfette Stallware M. 54—56, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35.

Halle, den 25. April 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Das Geschäft hat sich in der vergangenen Woche zur Zufriedenheit entwickelt. Ob die jetzigen billigen Preise sich halten werden, hängt von Hamburg und Berlin ab. Vorläufig scheint namentlich an letzterem Platze wenia Stimmung vorzuherrschen, da von dort billige Offerten vorliegen, auf die natürlich auch hier Rücksicht genommen werden muss.

Wirklich feinste Molkereibutter 108 M.
I „ 98—107 „
II „ 92— 95 „

Magdeburg, 25. April 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 94 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 97 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr flau.

Königsberg i. Pr., 24. April 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Feinste Hofbutter wurde auch in dieser Woche, nachdem die Forderungen dafür unabhängig von der berliner Notirung bedeutend ermäßigt wurden, etwas besser gefragt wie bisher; trotzdem musste ein Teil der Zufuhren wieder zu Lager gehen.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 90 — 95 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 24. April 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 89 M. für den Centner,
Sennbutter „ 86 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Lebhaft.

Hamburg, 24. April 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Der Verkehr in unserem Markte war in der abgelaufenen Woche ein ruhiger, Umsätze von irgend welcher Bedeutung fanden nicht statt. Ausländische Märkte berichten dagegen sehr fest, und melden namentlich Marseille für Erdnusskuchen, sowie Amerika für Baumwollsatmehle von neuem höhere Kurse. Leinkuchen wurden auf starke Hausse in Leinsat hin seitens der Fabriken ebenfalls heraufgesetzt. Uebrige Artikel unverändert.

Wir notiren heute:

Erdnusskuchen 126—150 M., Kokoskuchen 108—135 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 120—132 M., Sesamkuchen 110—130 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 112—137 M., Palmkernkuchen 106—110 M., Leinkuchen 140—154 M., Amerik. Maisölkuchen 110—118 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 24. April 1901. (Nach dem amtlichen Bericht der Direktion.)

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 61—64; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—60; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—55; 4. gering genährte jeden Alters 48—52. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 57—60; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 53—56; 3. gering genährte 47—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 51—53; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 48—50; 3. mäßig genährte 44—46; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 72—74; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 62—66; 3. geringe Saugkälber 56—59; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 35—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 58—61, 2. ältere Masthammel 48—56, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 44—47, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (lebend oder 50 kg): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfd. schwer, 54——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 52—53; gering entwickelte 48—51 M., Sauen 48—49 Mark.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen — bis — M., junge, fette Kühe ——— M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara — bis — M., Kälber I. Qualität ——— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe I. Qual. ——— M., für Kälber ——— M., für Schweine I. Qual. — bis — M., II. Qual. ——— M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 31—33 M., für Kühe 30—31 M., für Kälber I. Qual. 38—40 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara — 42 M. (Lebendgewicht).

O. Thonack
Berlin SO., Forsterstr. 54.
Fernsprech-Anschluß Amt 4, Nr. 855.

Gebrauchte, gut verböttcherte und gereinigte
Buttertonnen, ca. 50, 100 bis 120 Pfd. Inhalt,
Kübel mit Deckel, ca. 25, 30, 35 Pfd. Inhalt.

Erstes und ältestes Geschäft dieser Art.

Lieferung sofort. — Gegründet 1889. —

Kühlanlagen
eigenen Systems
zur Butterbereitung und Milchbehandlung,
bei bestehenden Betrieben leicht **einzubauen**, in Neubauten nicht theuerer als Eishaus, liefert
W. Helm, Ingenieur,
BERLIN SW., Anhaltstrasse. 8.

Bartels Milchtransportkannen

aller Systeme, aus zwei Theilen gestanzt, ohne Seiten- und Bodennaht, reichste Verzinnung, unübertroffen an Dauerhaftigkeit; ferner

Dampf-Käsewannen

mit verzinnt., über den Rand des Bottichs greifend. Kupfereinsatz.

Preislisten gratis und franko.
Wiederverkäufern Rabatt.

Ostfries. Molkereigeräte-Fabrik, Stanzwerk u. Kupferschmiederei
T. Bartels & Co., Emden.

Eingeführter Vertreter od. Engroshaus für Berlin und Umgegend

---

Friedrich Bode, *Ostingersleben* *b. Wefensleben*,
Fabrik landwirthschaftlicher Geräthe,
fertigt als Specialität
Schmiedeeiserne Schweinestall-Einrichtungen
mit Trogthür-Vorderwänden, D.R.-P., u. Kipptrögen m. Auswaschvorrichtung, D.R.G.M.
Grösste Platzausnutzung, bequemste Fütterung, leichteste Reinigung u. Düngerherausnahme.
Ueber 1000 Buchten in Benutzung.
Für Molkereien mit Schweinemästerei vorzüglich geeignet.
Kataloge stehen zu Diensten.

Th. Witt, Aachen.

Specialfabrik für
komplete

Kühlanlagen u. Eismaschinen

Bestes System
für
Molkereien.

Feinste Referenzen.

Katalog und Kostenanschlag unentgeltlich zu Diensten.

Fliegel's Milchfilter
DAS
EINFACHSTE u. BILLIGSTE SIEB
UM REINE MILCH ZU ERZIELEN

Autoritativ nachgewiesen, dass Fliegel's Filter die **stärkste Reinigungs-Fähigkeit gegenüber allen anderen existirenden Sandfiltern** etc. besitzt, und wird dafür garantirt, dass keine mit obigem Filter filtrirte Milch bei vorschriftsmässiger Behandlung mehr Schmutz als höchstens 4,5 mg. p. Liter enthält.

INTERNATIONALE METALLWERKE
JOSEF FLIEGEL, Mallmitz, Nied.-Schles.

Butterpressen

zur schnellen und accuraten Ausformung der Butter in Stücken beliebiger Form und Grösse.

Dierks & Möllmann, Osnabrück.
Molkereimaschinenfabrik.

Silberne Medaille. **Pariser Weltausstellung 1900:** Silberne Medaille.

W. Schmidt, Bretten (Baden).
Erste und grösste Spezialfabrik für die bewährten

Original-Schmidt'schen
Milchkühlapparate
Rahmkühler
und
Vorwärmer.

Neu!
Kühler
für direkte
Salzwasserkühlung.

Molkerei-Wagen-Fabrik
von
Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.
Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133123.
Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.

Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.

Muster frei.

Dürkopp's
Gas- und Benzin-Motore
in stehender und liegender Anordnung.
Billigste Anschaffungskosten
Geringster Gas- oder Benzinverbrauch.
Bielefelder Maschinenfabrik, vorm. Dürkopp & Co., Bielefeld.

Feierabend.

Liebe, wunderschönes Leben,
Willst du wieder mich verführen,
Soll ich wieder Abschied geben
Fleißig ruhigem Studiren?

Offen stehen Fenster, Türen,
Draußen Frühlingsboten schweben,
Lerchen schwirrend sich erheben,
Echo will im Wald sich rühren.

Wohl, da hilft kein Widerstreben,
Tief im Herzen muss ich's spüren:
Liebe, wunderschönes Leben,
Wieder wirst du mich verführen!

Frhr. v. Eichendorff.

Der Geheimpolizist.

Humoreske von Karl Murai.

Autorisirte Uebersetzung aus dem Ungarischen von Jenö Binder.

Mein Onkel väterlicherseits, der ein angesehener Abgeordneter war, und als Aufsichtsrat von drei Banken ein beträchtliches Einkommen bezog, erklärte mir rundweg, dass er einen so notorischen Lumpen, wie ich einer bin, überhaupt nicht protegire. Das betonte er, als ich mich mit der Bitte an ihn wandte, er möge mich in irgend einer Bank unterbringen, da ich fühle, dass ich eine Finanzkapacität werde. Nachdem er mich mit meiner Bitte abgewiesen, wollte ich ein Anleihegeschäft mit ihm eingehen, aber auch hiervon wollte er nichts wissen, obwohl er sich überzeugte, dass ich in materieller Beziehung so schlecht als möglich stehe.

Aber schließlich fühlte er doch Erbarmen mit mir, und er versprach, mich zu protegiren, so dass ich Geheimpolizist werden könne.

„Diese Stellung," sprach er zu mir, „ist wie für Dich geschaffen, denn wenn Du in die Klemme geratenen Spitzbuben zappeln sehen wirst, wird Dir alle Lust vergehen, Torheiten zu begehen. Du wirst bald einsehen, dass die Strafe der Sünde auf einem Zweirade folgt und gewöhnlich auch ereilt. Ja, ja, diese Stellung wird Dir von Nutzen sein, und es ist nicht ganz unmöglich, dass ich später, wenn Du ernst geworden sein wirst, auch in anderer Weise für Dich sorge."

Die Not zwang mich, meinem Onkel für seine Protektion zu danken und dieselbe in Anspruch zu nehmen, was soviel zu bedeuten hat, dass ich nach einigen Wochen als Geheimpolizist meine Tätigkeit begann. Der Chef der Geheimpolizisten, der meine Dressur übernahm, und der zu den ausgezeichnetsten Polizisten gehörte, war bald mit mir im Reinen und gab mir mit edler Geradheit zu wissen, dass er noch nie im Leben mit so einem dummen Kerl, wie ich, etwas zu tun hatte.

Diese Kritik empörte mich im ersten Augenblicke, da ich bisher von dem Gegenteile überzeugt war, aber dann beruhigte ich mich. Ich dachte nämlich bei mir, dass der Chef der Geheimpolizisten in mir das Genie entdeckt habe, und aus Furcht, ich könnte ihn aus dem Sattel werfen, eifersüchtig auf mich sei. Statt also die Lust zu verlieren, arbeitete ich mit begeistertem Eifer weiter, trotzdem das Glück mir durchaus nicht günstig war.

Wenn ich eitel wäre und die Absicht hätte, mich zu rühmen, so würde ich sofort auf die zu erzählende Angelegenheit übergehen. Aber da ich in erster Reihe nach Aufrichtigkeit strebe, so gestehe ich es ein, dass ich dazumal, als mein Chef so gütig war, über meine Fähigkeiten ein Urteil abzugeben, und auch noch später manchen Bock geschossen habe. Ich war es nämlich, der den verfolgten Defraudanten zur Bahn geleitete, und ihm bei seiner Flucht behilflich war. Und ich war es auch, der mit der Geliebten eines berüchtigten Einbrechers Freundschaft schloss und seine Gefangennahme vereitelte, natürlich ohne die Situation erkannt zu haben. Und ich war es schließlich, der den Minister des Innern im Namen des Gesetzes verhaftete und auf die Polizei geleitete.

Nun muss ich zugestehen, dass, wenn mein Onkel nicht Abgeordneter gewesen wäre, man mir gar bald den Laufpass gegeben hätte. So aber behielt man mich.

In solchem Zustande befand ich mich, als von einer Haussuchung die Rede war. Die Haussuchung sollte schnell vorgenommen werden, und der Chef nahm mich mit, da von den Geheimpolizisten kein anderer zugegen war. Der Chef war sehr guter Laune, woraus ich folgerte, dass er sich auf sicherer Spur befinde. Unterwegs wurde er noch gemütlicher und sprach ganz vertraulich mit mir.

„Der Fall," sprach er, „ist folgender. Man erbrach den Schreibtisch des Statssekretärs und entwendete aus demselben siebzehn Tausendguldenscheine. Den Diebstahl bemerkte der Herr heute früh und machte sofort die Anzeige. Die Angelegenheit wurde mir zugeteilt und ich forschte nach. Nach zwei Stunden hatte ich bereits konstatirt, dass den Diebstahl nur das französische Fräulein begangen haben konnte und dass sich die gestohlenen Tausende beim Stefan Gubacs befinden müssen. Woraus ich auf all dies schließen konnte, das brauche ich Ihnen nicht erst zu erzählen, denn Ihr Scharfsinn hat dies gewiss bereits herausgefunden."

„O ja," entgegnete ich sehr ernst, obwohl es mir schien, als ob der Chef nur gespöttelt hätte.

„Jetzt aber," setzte er fort, „gehe ich zu Stefan Gubacs über, den Sie kaum kennen werden. Dieser Mensch war längere Zeit in einer Tabakfabrik angestellt, wo man ihn wegen Hehlerei entließ. Er ist ein sehr geriebener Junge. Ich empfehle Ihnen, ihn fortwährend zu verfolgen, und jeden seiner Blicke zu beobachten, denn der talentirte Polizist vermag auch aus den Augen zu lesen."

Unter solchen Gesprächen traten wir bei Stefan Gubacs ein, der beim Anblicke des Chefs der Geheimpolizei erblasste und uns erschrocken anstarrte. Der Chef gab ihm sofort zu wissen, in welcher Angelegenheit wir ihn mit unserem Besuche beehren und forderte ihn auf, die vom Statssekretär gestohlenen und bei ihm befindlichen siebzehn Tausendguldenscheine auszuliefern. Stefan Gubacs kam mittlerweile zu sich und verwahrte sich energisch gegen die unwürdige Verdächtigung, indem er zugleich erklärte, dass er nun selbst die Hausuntersuchung fordere, da so seine Unschuld erwiesen werden müsse.

Als ich Gubacs sah und seine Stimme hörte, war mir sofort klar, dass der Chef sich geirrt habe und mit langer Nase das Haus verlassen werde, denn dieser Gubacs ist unbedingt ein ehrlicher Mensch.

Ich muss eingestehen, dass ich mich in dieser meiner Ueberzeugung sehr wohl fühlte, und dass ich mich an der schweren Arbeit der Haussuchung nur sehr lässig beteiligte. Und obwohl wir an fünf Stunden lang arbeiteten, war ich vollkommen zufrieden. Die gesuchten Tausender waren weder in den Bildern, noch in den Spiegeln, Oefen, unter dem Parkett, in der Wand, in den Betten, mit einem Worte nirgends zu finden. Aber wenn wir auch die Tausender nicht fanden, stießen wir doch auf verschiedene verdächtige Gegenstände. Wir fanden ein Kästchen, in welchem Schmucksachen glänzten, auf die der Chef die Bemerkung machte, dass diese von dem Einbruche in der Kerepeserstraße stammen. Wir fanden ein Kistchen mit sehr dicken schwarzen Cigarren, die noch aus der Tabakfabrik dahin gelangt waren, wahrscheinlich nicht auf rechtlichem Wege.

Als wir alles durchsucht hatten und sich die Nase des Chefs sehr verlängerte, kam ihm plötzlich etwas in den Sinn und er sprach zu mir:

„Gehen Sie in das Speisezimmer und untersuchen [illegible]

Ich gehorchte ohne [illegible] Uhr [illegible] Untersuchung gewissenhaft. Als ich damit zu Ende war und konstatirte, dass die Tausender auch dort nicht seien, überkam mich plötzlich eine verbrecherische Begierde, und ich tat etwas, dessen ich mich zeitlebens schämen werde. Ich, der Geheimpolizist, der Beschützer fremden Eigentums, beging einen Diebstahl. Ich eignete mir eine Cigarre an und steckte sie schnell in die Tasche. Sodann eilte ich in das benachbarte Zimmer und erstattete Bericht.

Der Chef konnte nichts mehr beginnen und stand verstimmt da. Plötzlich kam mir der Gedanke, dass Stefan Gubacs vielleicht eine Perrücke trage und die Tausender sich unter derselben befinden könnten. Infolge dieses genialen Einfalles sagte ich:

„Ich habe einen Gedanken."

Der Chef, der sich über meine guten Gedanken klar war, fuhr mich grob an:

„Ich ersuche Sie, den Mund zu halten."

Kurz darauf trennten wir uns und zwar mit verschiedenen Gefühlen. Der Chef war niedergeschlagen, ich hingegen strahlte vor Schadenfreude. Ich dachte bei mir, dass dieser Misgriff ihn demütiger machen und er in Zukunft nicht mehr so grob sein werde.

Als wir in die Wachtstube zurückkehrten, bekam mein Chef eine neue Anzeige, weshalb er sich in einen Wagen setzte und schnell davon fuhr. Ich blieb im Geheimpolizistenzimmer und streckte mich behaglich auf dem Kanapee aus. Ich zog die entwendete Cigarre aus meiner Seitentasche hervor, schnitt die Spitze ab und brannte sie an. Kaum hatte ich jedoch einige Züge getan, schleuderte ich die Cigarre zu Boden, denn ihr Rauch war ganz entsetzlich stinkend. Ich dachte, wie leichtsinnig und dumm der Mensch sein könne. Seine Stellung, seine Ehre setzt er wegen einer Cigarre aufs Spiel, von der sich dann herausstellt, dass das Fabriksmädchen in dieselbe die Haarlocke des Geliebten hineingewickelt. Unter solchen Betrachtungen nahm die Neugierde bei mir überhand und ich wollte sehen, war für Har der Ungetreue gehabt habe? Ich hob daher die Cigarre auf und öffnete sie. Nun — in der großen dicken Cigarre befand sich eine Tausend-Gulden-Banknote. Als ich sie entzündete, begann der Tausender zu brennen, und dessen Geruch verbreitete sich in der Luft.

Natürlich war ich mit der Situation sofort im Reinen und wusste, dass Stefan Gubacs, der längere Zeit in einer Tabakfabrik arbeitete, die gestohlenen Tausender in die Cigarren gewickelt habe.

In demselben Augenblicke meldete man mir, dass der Stadthauptmann mit mir sprechen wolle. Ich steckte die Cigarre sammt dem Tausender zu mir und stand nach zwei Minuten bereits vor dem Stadthauptmann, der mit dem Statssekretär auf mich wartete.

„Haben Sie an der Haussuchung teilgenommen?" fragte er unfreundlich.

„Ja, auch ich war dort," bemerkte ich, ihm kühn ins Auge blickend.

„Nun? Und das Resultat?"

„Der Detektivchef hat alles untersucht und nichts gefunden."

„Dann ist dort auch nichts zu finden," sagte er mit fester Ueberzeugung und blickte den Statssekretär achselzuckend an.

Da begann ich ganz gegen jede Gepflogenheit sehr sonderbar zu lächeln. So sonderbar und so verdächtig, dass es beiden Herren auffiel. Der Stadthauptmann schrie mich auch sofort an:

„Was lächeln Sie? Sie wollen doch hoffentlich damit nicht andeuten, dass Ihr Chef ungeschickt gewesen?"

„Herr Hauptmann, meine Ueberzeugung geht dahin, dass das Geld dort sein müsse. Und ich kann ganz bestimmt behaupten, dass es auch wirklich dort sei."

„Haben Sie das dem Chef gesagt?"

„Ich wollte es ihm sagen, aber er befahl mir den Mund zu halten."

„Reden Sie!"

Auf diese Aufforderung erzählte ich detaillirt, dass eine Schachtel große und dicke Cigarren meine Aufmerksamkeit in hohem Grade erregt habe, und dass ich für sehr wahrscheinlich halte, dass sich die Tausender in diesen Cigarren befinden. Stefan Gubacs kalkulirte jedenfalls, dass sie dort niemand suchen werde, und so wickelte er sie in dieselben, was er umsomehr tun konnte, da er in der Cigarrenfabrikation Uebung hat.

Der Stadthauptmann hörte mich verwundert an, der Statssekretär aber rief aus:

„Herr, Sie sind der genialste Polizist, den ich je gesehen."

Jetzt lächelte ich wieder bescheiden und bemerkte nur, dass, wer von edler Ambition geleitet wird, zuweilen auch Erfolge aufzuweisen imstande sei.

Nach Verlauf einer halben Stunde war ich wieder in Stefan Gubacs Wohnung, und jetzt leitete ich die Untersuchung. Gubacs benahm sich natürlich wieder sehr selbstbewusst, aber als ich meine Hand auf die Cigarrenschachtel legte und fragte, womit die Havannas gefüllt seien, fiel er beinahe um.

Ich öffnete nun die Cigarren der Reihe nach und entnahm denselben die Tausender. Und da ich früher auch ein wenig Taschenspielerkunst getrieben, gelang es mir leicht, auch den in meiner Tasche befindlichen Tausender unbemerkt [illegible] Wachtstube zurückkehrte, war auch der Chef bereits zugegen, und seine Hare stiegen förmlich zu Berge. Er schlug die Hände zusammen und rief unwillkürlich aus:

„Und ich habe diesen Menschen für einen Esel gehalten."

Ich brauche nicht erst zu sagen, dass ich sehr schnell avancirte und heute bereits der berühmteste und genialste Geheimpolizist bin, obwohl ich seit jenem Falle nie wieder gestohlen und keine besonderen Resultate erzielt habe.

Am Familientisch. „Mama, wenn ich einmal heirate, bekomme ich da einen Mann, wie der Papa?" — „Ja, mein Kind." — „Und Tante, wenn ich nicht heirate, werde ich dann einmal so wie Du?" — „Wahrscheinlich, Liebling." — (Pause des Nachdenkens.) „Oh, Mama! Es ist doch eine recht harte Welt für uns Frauen, nicht wahr?"

— Herr: „Stellen Sie sich mein Entsetzen vor, als ich gestern meinen dreijährigen Otto dabei erwische, wie er meine soeben niedergeschriebenen Gedichte in Stücke zerreißt!" — Dame: „Was, kann denn der Kleine schon lesen?"

Kasernenhofblüten. Unteroffizier (zum Einjährigen): „Einjähr'ger, seh'n Sie nich' so oft nach der Uhr — Ihr Jahr is noch nich' rum. — Feldwebel (beim Appell): „Kerl, der Rock sieht ja aus wie 'n abjeloofenes Rundreisebillet — so voll Löcher is er!"

Drastisch. A.: „Um die magere Kommerzienrathstochter haben sich gestern wieder zwei Bewerber duellirt." — B.: „Ja, um die zanken sich die jungen Männer wie die Hunde um den Knochen!"

Verlockende Aussicht. Mama (als ein Herr bei der table d'hôte, bei der über schlechtes Essen geschimpft wird, trotzdem einen Riesenappetit entwickelt, zur Tochter): „An den solltest Du Annäherung suchen, das wäre ein Mann für Dich!"

Aufrichtige Reue. Richter: „Sie haben den Zeugen mit einem Bierseidel auf den Kopf geschlagen, und zwar so, daß das Seidel in Stücke zersprang. Bereuen Sie Ihre That?" — Angeklagter: „Ja, es war ja mein schönes Stammseidel."

Ein Schlimmer. Dame des Hauses (zum Dienstmädchen, als der zum Besuche anwesende Assessor sich verabschieden will): „Auguste, begleite den Herrn Assessor bis zum Thor; (das Mädchen will gehen) — aber so nimm doch ein Licht mit!" — Auguste: „O, das ist nicht nötig, gnädige Frau, der Herr Assessor bläst es draußen doch gleich wieder aus!" —

Das Praktischste, Dauerhafteste u. Billigste
für Milchtransport und Molkereien ist die in allen Industriestaaten patentirte
Milchkanne aus Eichenholz
mit Metallverschluß. Mehrfach prämiirt.
Preislisten, Prospekte u. amtliche Gutachten kostenfrei.
H. Marth, Maschinenfabrik,
Berlin-Neuhaldensleben.
Comptoir: Berlin W., Motzstraße 72.

Chr. Hansen's Technisch-Chemisches Laboratorium.
Fabrikation von Molkereipräparaten. Copenhagen. Dänemark
123 Preise erster Klasse.
Schutzmarke
Erfinder des reinen Käselabextractes. Little Falls N. Y., Nord-Amerika.
123 Preise erster Klasse.

Chr. Hansen's Säureentwickler in Pulverform,
Chr. Hansen's Butterfarbe,
Chr. Hansen's Käsefarbe,
Chr. Hansen's Käselab in Pulver, Tabletten und flüssiger Form.
sind die besten und im Gebrauch billigsten Molkereipräparate.
Die Etiquettes der Flaschen und Dosen müssen sämmtlich mit der oben abgebildeten eingetragenen Schutzmarke versehen sein, worauf man besonders achten wolle.
General-Dépôt:
GEBR. ALTVATER, Hildesheim.

Paul Neubäcker, Danzig,
Kupferschmiede und Apparatebauanstalt.
D. R. P.
Vacuum-Verdampfapparate
zum **schaumfreien** Eindicken von Voll- und Magermilch.
Lebhafte Circulation. — Energische Verdampfung. Leichte Reinigung.
Kein Ueberschäumen.

GAGGENAUER Dampf-Sparmotor
stationär und fahrbar
1—36 Pferdekraft.
Neueste wesentlich verbesserte Bauart des seit Jahren von uns gebauten Dampf-Sparmotors.
Bewährte, billige, bequeme Betriebskraft für alle Zweige des Kleingewerbes.
Gefahr-, geruch- u. geräuschloser Betrieb.
Jedes Brennmaterial verwendbar, sparsamer Verbrauch.
Geringer Raumbedarf, keine fachkundige Wartung.
Zeugnissabzüge und Kataloge kostenfrei.

Transmissionen
in Rohguss und fertig bearbeitet
Wellen, Lager, Kuppelungen,
Oelkammerlager,
mit Ringschmierung, moderne Bauart, genaue, saubere Ausführung.
Riemscheiben
ein- und zweitheilig in jeder Grösse.
Patent-Maschinen-Formung (bis $1\frac{1}{2}$ m Durchmesser).
Bevorzugte Specialität der
Eisenwerke Gaggenau, Aktiengesellschaft, **Gaggenau.**
Preislisten auf Verlangen kostenfrei.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und goldene Medaille.
Kennzeichen für Vieh,
in 12 verschiedenen Konstruktionen.
Tätowirapparate.
H. Hauptner,
BERLIN NW., Luisenstr. 53.
Proben und Kataloge kostenfrei.
H. HAUPTNER 234 BERLIN
SIGNUM D.

BESTES STAHLBLECH
Jm VOLLBADE dreifach verzinnt.
MOLKEREI-GERÄTHE.
Specialität:
KANNEN bewährtester Systeme.
Letzte Neuheit:
NAHTLOSE KANNEN.
MARIENHÜTTE, MALLMITZ, SCHLESIEN
Niederlagen in den bedeutendsten Plätzen Deutschlands.
Vertreter: **Hans Weyergang, Berlin-Schöneberg.**

Stanz- und Emaillir-Werke,
vorm. **Carl Thiel & Söhne,** Akt.-Ges., **Lübeck.**
Specialität:
Molkerei-Geräthe.
3 Mal im Vollbade verzinnt.
Transportkanne 19c
mit patent. Hochschieber in allen Größen. Aus bestem Stahlblech gestanzt, sehr kräftig, absolut dicht schließend.
Specialitäten:
Patentirte Milchtransportkannen.
Milchkühler. Milchbassins.
Milchsterilisir- u. Pasteurisir-Apparate.
Neuere Auszeichnungen:
1893. Chicago: Höchste Auszeichnung.
1894. Dresden: Goldene Medaille.
1895. Lübeck: Silberne Staatsmedaille und goldene Ausstellungsmedaille.
1897. Berlin: Nahrungsmittel-Ausstellung, Goldene Medaille.
Illustrirte Preisliste gratis und franco.

Gasmotoren-Fabrik Deutz, Köln-Deutz.
OTTO Schutz-Marke
Otto's neuer Motor
für alle Gasarten, Benzin, Petroleum und Spiritus
in Grössen von $\frac{1}{2}$—1200 Pferdestärken und darüber.
58 000 Motoren mit 290 000 Pferdestärken in Betrieb.
238 Medaillen und Diplome, worunter 18 Staatsmedaillen.
Prospekte und Kostenanschläge kostenfrei.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, **Breslau.**
Lieferung sämmtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeffig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Schwetasch & Seidel, Spremberg** (Lausitz), betr. **Anzug- und Paletot-Stoffe** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 18. Berlin, 4. Mai 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Anleitung zu vorteilhaftem Molkereibetrieb.

Von B. Martiny, Berlin.

> Der Irrtum wiederholt sich immerfort in der Tat, deswegen muss man das Wahre unermüdlich in Worten wiederholen.
>
> Goethe.

a) Vorschriften für den Kuhstall und die Milchwirtschaft.

1. Prüfe die Milchkühe auf ihre Leistungsfähigkeit durch regelmäßig allwöchentlich mit der Wage ausgeführte Probemelkungen und durch monatlich wenigstens zweimalige Bestimmung des Fettgehalts ihrer Milch, entferne alle minder leistungsfähigen, und züchte nur von den leistungsfähigsten Kühen.
2. Füttre reichlich, und verwende nur gesunde, der Gewinnung guter Butter zuträgliche Futtermittel.
3. Sorge für zeitiges Grünfutter im Frühjahr, für spätes im Herbst, und für saftiges Futter im Winter; versäume bei Fütterung von Zuckerrüben-Köpfen und -Schnitzeln nicht reichliche Beigabe von Rapskuchen und Weizenkleie.
4. Verabreiche Heu oder Stroh niemals während oder kurz vor, sondern immer erst nach dem Melken.
5. Verwende im Kuhstall nur gesunde, nicht faulig oder dumpfig gewordene Streumittel.
6. Sorge für reine, möglichst geruch- und staubfreie Luft im Stall.
7. Halte das Euter der Kühe und alles Milchgeschirr so sauber dass niemand Bedenken tragen würde, eine Zitze mit den Lippen zu berühren und aus dem Milchgeschirr zu trinken.
8. Entferne die Milch schleunigst aus dem Stall und kühle sie in gut gelüftetem Raum, wenn sie nicht sofort verarbeitet wird, möglichst tiefgradig ab.
9. Richte die Erzeugung von Milch, Butter und Fettkäse und den eignen Verbrauch davon so ein, dass die meiste Butter in den Monaten September/December und kurz vor den hohen Festtagen, die wenigste in den Monaten Mai/Juli und unmittelbar nach den hohen Festtagen zu Verkauf gelange.

b) Vorschriften für die Molkerei.

10. Wo ein Zweifel darüber besteht, ob die unter 4 bis 8 aufgeführten Vorschriften pünktlich eingehalten werden, da erhitze die in die Molkerei eingeliferte Milch sofort nach Empfang, oder den daraus gewonnenen Rahm, auf etwa 70° C. mindestens fünf Minuten lang, oder bis auf 85° C. augenblicklich, und säure den Rahm durch Zusatz eines entsprechenden Gärungserregers nach Bedarf an.
11. Lass überall die größte Sauberkeit walten, in demselben Sinn, wie unter 7 angedeutet.
12. Führe unausgesetzt Buch
    über die Beschaffenheit der eingeliferten Milch,
    „ den Grad und die Dauer ihrer Erhitzung,
    „ die Wärme, die Umdrehungsgeschwindigkeit und die zeitliche Menge der ausgeschleuderten Milch,
    „ die Menge des gewonnenen Rahms,
    „ die Art, die Wärme und die Dauer der Rahmsäurung und über den dabei erreichten Säuregrad,
    „ die Wärme, Geschwindigkeit und Dauer der Buttrung,
    „ die Menge des verwendeten Buttersalzes, und
    „ die Menge und Güte der gewonnenen Butter;
    bei Käserei entsprechend auch über alle wesentlichen Vorgänge und Ergebnisse des Betriebs.
13. Richte nach Maßgabe der mithilfe der Buchführung gewonnenen Erfahrungen den Betrieb so ein, dass die gewonnenen Erzeugnisse stets von möglichst gleichartiger Beschaffenheit seien.
14. Färbe die Butter nicht, und verwende nur bestes Buttersalz.
15. Lass Vollmilch, Magermilch und Buttermilch von Zeit zu Zeit auf ihren Fettgehalt untersuchen, um zu erfahren, ob entsprechende Ausbeute erzielt werde.
16. Ueberzeuge dich täglich von der zuverlässigen Betriebsfähigkeit aller im Gebrauch stehenden Maschinen.

c) Vorschriften für die Versendung der Butter.

17. Benutze zur Butterversendung nur in jeder Beziehung tadelfreie Tonnen, immer von der gleichen vorgeschriebnen Form.
18. Prüfe die zu verwendenden Buttertonnen, insbesondere ihre Reifen, vor der Verwendung auf ihre Haltbarkeit, und wähle für den Sommer nur die besten aus.
19. Brühe die Buttertonnen sauber aus, feuchte sie auch außen an und sobald sie oberflächlich wieder trocken geworden sind, bestimme ihr Gewicht und fülle sie mit Butter an.
20. Halte etwa vorhandne verschiedne Sorten Butter (Rahm- oder Milchbutter, Molkenbutter, aufbewahrte Butter, in der Güte abweichende Butter, u. dgl.) stets von einander getrennt; höchstmögliche Preise werden immer nur von reinen Sorten erzielt, Mischung verdirbt immer den Preis.
21. Fülle jede Tonne bis zum Rand, immer aber nur mit durchaus gleichartiger Butter; stampfe sie fest ein, so dass nirgends Hohlräume entstehen und lege obenauf ein Deckblatt mit der Verbandsmarke bedruckten Pergamentpapiers.
22. Vernagle die äußern Reifen der Mitte sowohl wie des Rands

der Tonne mit dünnen glatten und nur so langen Drahtstiften, dass sie die Dauben nicht durchdringen.

23. Zeichne Deckel und Boden des Gebinds mit der eignen Marke der Molkerei und mit der laufenden Nummer des Gebinds und klebe darunter auf den Deckel die Verbandsmarke.
24. Bringe die Butter möglichst frisch zu Versendung, also in kleinern Gebinden, wenn die gewonnene Menge zu Füllung größrer nicht ausreicht, und halte sie für die Dauer unerläßlicher Aufbewahrung in möglichst kühlem und gut gelüftetem Raum.
25. Bemiss die Ueberführung der Butter zur Eisenbahn so, dass die Butter nur möglichst kurze Zeit auf der Station lagre; bewahre im Sommer die Gebinde während ihrer Ueberführung zur Station und während ihres dortigen Aufenthalts vor Sonnenbrand.
26. Bemiss das Gewicht des leeren Gebinds reichlich und gib reichliches Gutgewicht an Butter; beides verhütet Zwistigkeiten und erleichtert das Geschäft; der anscheinend dadurch entgehende Gewinn wird durch gern bewilligte entsprechende Preise reichlich wieder eingebracht.
27. Melde der Verkaufsstelle jede bevorstehende Butter- oder Käsesendung nach Menge und Beschaffenheit, auch Unterlassung gewohnter Sendungen, durch eine Postkarte, damit die Verkaufsstelle rechtzeitig die Warenmenge jeder Sorte und jeder Marke wisse, über die sie zu verfügen habe.
28. Setze in den Frachtbrief auf die betreffende Innenseite Zeichen und Nummer der Tonne, ihr Vollgewicht und durch ein Minuszeichen davon getrennt, das Gewicht der leeren Tonne; bei Einsendung andrer, als frischer Rahm- oder Milchbutter, dazu auch deren nähere Bezeichnung (Standware, Molkenbutter, abweichende Güte od. dgl.).

Milchwagen zum Probemelken.

Die Vornahme regelmäßiger Probemelkungen, d. h. die Feststellung des Milchertrages nach Menge und Güte, ist in ihrer Bedeutung für die Aufzucht und Haltung des Milchviehes an dieser Stelle so oft erörtert worden, dass es sich für unsere Leser nur um die mehr oder weniger zweckmäßige Art der Ausführung handeln kann. Einen wertvollen Beitrag hierzu liefert Prof. Dr. Vieth, Vorsteher des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln, durch Versuche, die er mit verschiedenen Milchwagen zum Probemelken angestellt hat und über die er im Landbote u. a. wie folgt berichtet:

„Früher begnügte man sich beim Probemelken mit dem Messen der Milch und erhielt dabei recht unsichere Zahlen. Es ist bekannt, dass frisch gemolkene Milch sehr viel Schaum enthält, so dass die an einer an der Seite des Messeimers angebrachten Skala abgelesene Milchmenge wesentlich zu hoch ausfallen muss. Weniger groben Täuschungen wird man ausgesetzt sein bei Anwendung eines mit Skala versehenen Schwimmers oder bei Benutzung eines Messeimers mit in der Nähe des Bodens abgezweigtem und außen hochgeführten Messrohr, welches den Höhenstand der Milch zu bestimmen gestattet. Aber auch bei letzterer Einrichtung können sich große Abweichungen von der Wahrheit ergeben, wenn der Messeimer auf einer nicht horizontalen Fläche steht. Größere Genauigkeit wird man vom Wiegen der Milch erwarten dürfen, und es wird wünschenswert sein, leicht bewegliche, bequem zu handhabende, genügend genaue, widerstandsfähige und nicht zu kostspielige Geräte zum Probemelken zur Verfügung zu haben.

„Ich habe eine beschränkte Anzahl von solchen Geräten einem Arbeitsversuche unterworfen, über dessen Ausfall ich hier berichten will. Es handelt sich 1. um eine billige Federwage mit senkrechter Skala, 2. um eine bessere Federwage mit rundem Zifferblatt, beide bezogen von E. Ahlborn in Hildesheim, 3. um die Probemelkwage von Mahler in Stuttgart und 4. um die Milchregistrirwage von Lindemann in Dörfles bei Koburg. Die Versuche sollten Aufschluss über die Handlichkeit der Wagen und die bei ihrem Gebrauche zu erwartende Genauigkeit der Gewichtsbestimmungen liefern.

„Was die Widerstandsfähigkeit der Wagen anbelangt, so lässt sich darüber ein Urteil nur nach längerer Benutzung fällen, und eine solche fand nicht statt. — Der Preis der Lindemann'schen Wage der benutzten Größe ist 39 M., der der Mahler'schen 33 M., die runde Federwage kostet ohne Eimer 20 M., und die mit senkrechter Skala, ebenfalls ohne Eimer, 1,50 M. Die Lindemann'sche Wage ist nicht beweglich; sie muss an einer passenden Stelle festgeschroben werden. Ich muss aber bemerken, dass Lindemann auch transportable Wagen baut, wie sie beim Melken auf der Weide notwendig sind. Mahler's Wage ist transportabel, wenn auch nicht gerade ganz leicht. Die beiden Federwagen können ohne Umstände und Schwierigkeiten allerwärts hingebracht und benutzt werden.

„Der Arbeitsversuch wurde in der Weise durchgeführt, dass an neun Tagen je zehn verschiedene Wassermengen, schwankend von 1,7 bis 12,0 kg in tarirten Milchkannen mittels Decimalwage vom Obermeier der Molkerei Hameln abgewogen wurden. Jede Wage wurde einem Schüler übergeben, der mit derselben die Gewichtsbestimmungen ausführte, wobei die abgewogenen Wassermengen in die betreffenden Eimer und aus diesen in die Kannen zurückgegossen wurden. Schließlich wurde das Gewicht der das Wasser enthaltenden Kannen noch einmal auf der Decimalwage kontrollirt, um festzustellen, dass Verluste nicht eingetreten waren. In der Bedienung der Wagen trat ein täglicher Wechsel ein.

„Das Wiegen von zehn verschiedenen Wassermengen nahm die folgende Zeit in Anspruch, nämlich:

bei der langen Federwage .	6	bis	10	Minuten
„ „ runden „ . .	7	„	13	„
„ Mahler's Wage	8	„	13	„
„ Lindemann's Wage . . .	6	„	8	„

Hierzu ist zu bemerken, dass das Gewicht direkt nur bei Mahler's Wage abgelesen wird. Bei den Federwagen muss das Gewicht des Eimers abgezogen werden, was geringe Umstände verursacht, wenn der Eimer ein in vollen Kilo ausgeglichenes Gewicht besitzt. Bei der Lindemann'schen Wage markirt man das Gewicht nur und liest erst nach Beendigung der Wägungen ab. — Unter Berücksichtigung dieser Umstände wird man sagen dürfen, dass die Benutzung der verschiedenen Wagen annähernd gleiche Zeit in Anspruch nimmt. Wenn die lange Federwage eine etwas schnellere Ablesung gestattet, so ist das darauf zurückzuführen, dass eine feinere Ablesung ausgeschlossen ist.

„Für die Beurteilung der erzielten Genauigkeit der Gewichtsbestimmungen darf nicht außer acht gelassen werden, dass die zur Ausführung der Wägungen herangezogenen Personen mit den einzelnen Apparaten gar nicht vertraut waren, und ferner, dass mindestens einige von ihnen mit einer gewissen Aengstlichkeit und Befangenheit an die ihnen zugewiesene Arbeit herantraten, die sie Fehler machen ließen, welche leicht zu vermeiden sind. Unter diesen Umständen habe ich es als genügend angesehen, wenn da, wo das wirkliche Gewicht nicht gefunden wurde, die Abweichungen nach oben und unten nicht mehr als 0,2 kg betrugen. Die Ergebnisse stellen sich nun folgendermaßen. Die ermittelten Gewichte lagen:

	innerhalb der Grenzen von + 0,2 kg	darüber hinaus.
bei der langen Federwage	in 69,0 Proc.	in 31,0 Proc. aller Wägungen
„ „ runden „	„ 81,5 „	„ 18,5 „ „ „
„ Mahler's Wage	„ 78,2 „	„ 21,8 „ „ „
„ Lindemann's Wage	„ 92,2 „	„ 7,8 „ „ „

„Dass die lange Federwage die ungünstigsten Ergebnisse aufweist, kann kaum zur Verwunderung Veranlassung geben. Die von 0 bis 25 kg anzeigende und in 0,5 kg geteilte Skala ist nur 57 mm lang und die Stellung des Zeigers lässt nur schätzungsweises Ablesen von 0,25 kg zu. Bei der runden Federwage dagegen hat der in 0,1 kg geteilte, von 0 bis 25 kg anzeigende Zifferblattskreisteil eine Ausdehnung von 515 mm, so dass jedes Zehntel-Kilo recht wohl abgelesen werden kann; besser noch würde das ausführbar sein, wenn der Zeiger etwas länger wäre. Der von 0 bis 12 kg gehende und in 0,1 kg geteilte Kreisabschnitt der Mahler'schen Wage misst 380 mm, und die Höhe der in 0,25 kg geteilten von 0 bis 11 kg reichenden Aufzeichnungstafel der Lindemann'schen Wage ist 285 mm.

„Ich zweifle nicht, dass man sich bei längerem Gebrauch mit jeder der vier Wagen, ganz besonders aber mit den drei letztgenannten, so einarbeiten kann, dass eine größere Uebereinstimmung in den Gewichten zu erzielen ist, als es bei der hier ausgeführten beschränkten Versuchsreihe der Fall war, die immerhin recht befriedigende Ergebnisse für drei Wagen zutage gefördert hat. Die Anzahl der als genügend zutreffend angesehenen Gewichtsbestimmungen ist für die runde Federwage und für Mahler's Wage ungefähr gleich, für Lindemann's Waage größer. Lindemann nimmt aber für seine Wage noch ganz besondere Vorteile in Anspruch, vor allem, dass die auszuführende Arbeit — Durchstechen der Papiertafel — eine rein mechanische ist, dass ein Ablesen, Abzählen, Rechnen und Niederschreiben während des Probemelkens gänzlich wegfällt, und dass somit an die geistige Befähigung der Person, welche mit der Handhabung der Wage beauftragt ist, die denkbar geringsten Ansprüche gestellt werden. Die mehr Intelligenz fordernde Arbeit des Niederschreibens und Aufrechnens der gelieferten Milcherträge erfolgt unabhängig von dem Probemelken selbst und aufgrund der Markirungen der Aufzeichnungstafeln. Lindemann empfiehlt warm die tägliche Benutzung der Registrirwage und damit die Aufzeichnung jedes einzelnen Gemelkes jeder Kuh und ferner eine vergleichende Kontrolle der aufeinanderfolgenden Tageserträge. Bei solcher Kontrolle wird man sofort auf Schwankungen im Milchertrage der ein-

zelnen Kühe aufmerksam, und man kann den Ursachen derselben nachforschen und dieselben wenn möglich abstellen. Die Durchführung dieses Vorschlages erfordert zwar einen gewissen Aufwand von Zeit, Arbeitskraft und auch Kosten, sie wird sich aber verlohnen und daher zu empfehlen sein für Wirtschaften, in denen auf die Milchviehhaltung besonderer Wert gelegt wird.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Frachtermäßigung für Käsereierzeugnisse der östlichen Provinzen. Von einer Handelskammer im Westen ist auf Anregung des Vereins Berliner Butterhändler bei dem Minister der öffentlichen Arbeiten der Antrag gestellt worden, die Beförderung von in Deutschland hergestelltem Käse als Eilgut zum Frachtgutsatze zuzulassen, wie dies in gleicher Weise schon jetzt bei den Buttersendungen geschieht. In der Begründung ist hervorgehoben, dass Handel und Konsum dieses landwirtschaftlichen Erzeugnisses im Bezirk der Handelskammer bedeutend seien; namentlich werde Weichkäse (insbesondere sogenannter Limburger) in sehr großen Mengen bezogen, und zwar hauptsächlich aus Bayern und Holland, während der deutsche Osten — vor allem wohl mit Rücksicht auf den längeren Transport — bisher wenig oder gar nicht infrage käme. Fast übereinstimmend hätten die beteiligten Geschäftsleute ihrer Ueberzeugung Ausdruck gegeben, dass die angestrebte Maßnahme ein Mittel bilden würde, den Käsereierzeugnissen aus den östlichen Provinzen einen vermehrten Eingang in die westdeutschen Absatzgebiete, namentlich den rheinisch-westfälischen Industriebezirk, zu verschaffen. Eine Entscheidung des Herrn Ministers hierauf ist noch nicht ergangen.

Zur Verfälschung der Butter mit Margarine wird der „Deutschen Tages-Zeitung“ geschrieben:

„Es ist bekannt, dass die Margarine immer noch zur Verfälschung der Naturbutter benutzt wird, wodurch Konsumenten und der Producent der Naturbutter empfindlich geschädigt werden. Um vor solchem Betrug zu schützen, machte der Bundesrat durch Beschluss am 1. Oktober 1897 10 Proc. Sesamölzusatz zur Margarine obligatorisch. Das Sesamöl soll als Kennzeichnungsmittel für Margarine dienen, da es mit Salzsäure und Furfurol charakteristische Rotfärbung ergiebt. Leider hat sich dieses Kennzeichnungsmittel nicht bewährt; denn erstens ist in der Landwirtschaftlichen Versuchsstation zu Hameln auch bei größeren Viehbeständen festgestellt worden, dass Butter von Kühen, welche mit Sesamkuchen gefüttert wurden, auch ohne Sesamölzusatz mit Furfurol und Salzsäure rot gefärbt wurde; sodann auch deutet Herr Professor Dr. Bernhard Fischer, Direktor des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Breslau, in seinem jüngst herausgegebenen Jahresbericht darauf hin, dass die Frage, ob Sesamöl zur Margarine zugesetzt wurde, sehr schwierig und nur unsicher zu beantworten sei, wenn zur Färbung der Margarine solche Farbstoffe benutzt werden, welche sich schon selbst mit Salzsäure rot färben, und solche Farbstoffe werden in letzter Zeit tatsächlich vielfach verwendet; und endlich verliert das Sesamöl die Reaktionsfähigkeit mit Furfurol und Salzsäure, wenn es erwärmt und mit Tierkohle mehrfach geschüttelt wird. Dazu kommt nun noch, dass die Untersuchung auf Sesamöl mit Furfurol und Salzsäure nur von einem geübten Chemiker ausgeführt werden kann, der aber trotz seiner Tüchtigkeit aus den vorhin angegebenen Gründen stets nur äußerst vorsichtig und mit Reserve sein Urteil abgeben wird, während doch von einem Kennzeichnungsmittel für Margarine verlangt werden kann und muss, dass es mit unwandelbarer Sicherheit funktioniere, so dass Täuschungen nach der einen oder anderen Seite hin vollständig ausgeschlossen sind. Wir bedürfen deshalb eines Kennzeichnungsmittels für Margarine, durch welches dieselbe, auch in Gemischen, mit absoluter Sicherheit uns in einfachster Weise nachgewiesen werden kann, und zwar so, dass dazu, ohne eine Analyse durch Chemiker, eine jede Hausfrau befähigt wird.“

Betriebs-Ergebnisse im Molkerei-Verband der Provinz Pommern. Auf dem am 12. April d. in Stettin abgehaltenen 11. ordentlichen Verbandstag des Molkerei-Verbandes für die Provinz Pommern machte der Verbands-Direktor, Landrat z. D. von Brockhausen, über die Betriebs-Ergebnisse der Verbands-Molkereien folgende Mitteilungen:

Von den 54 Molkerei-Genossenschaften, welche dem Verband während des ganzen Jahres 1900 angehörten, haben 29 einfachen Buttereibetrieb, 17 haben Stadtverkauf und 8 Betriebe noch Käserei dabei.

In diese Betriebe wurden im Jahre 1900 von 2690 Mitgliedern 81 924 999 kg Milch und 2 474 704 kg Rahm eingeliefert. Letzteren in Milch umgerechnet, ergiebt eine Durchschnittslieferung von 4731 kg Milch für den Tag und die Molkerei. An Butter wurden in diesen Verbandsmolkereien 6 086 087 Pfd. gewonnen. Abgegeben wurden 6 081 606 Pfd. und hierfür Preise von 101,34 bis 113,22 M. für den Centner ab Molkerei erzielt. Das Mittel betrug 105,92 M. für den Centner ab Molkerei. Die gewonnene Mager- und Buttermilch wurde bis auf 2 Molkereien den Mitgliedern unberechnet zurückgegeben, in den Statistiken ist dieselbe jedoch, um einheitliche Grundbedingungen für die Brutto-Verwertung zu haben, mit 2 Pfg. in Anrechnung gebracht worden. Es betrug somit die Gesammt-Einnahme in 1900 8 753 729,14 M., d. h. für das Kilogramm Milch brutto 9,39 Pfg. Schwankungen ergab es hierbei von 8,61 bis 10,84 Pfg. für das Kilogramm. Bar zur Auszahlung an die Mitglieder gelangten 6 050 644,42 M. oder für das Kilogramm Milch im Durchschnitt 6,49 Pfg. Es schwankte diese Netto-Auszahlung zwischen 5,42 bis 8,61 Pfg. für das Kilogramm.

Die Verarbeitungskosten betrugen für die Verbandsmolkereien im Durchschnitt 88 Pfg. für 100 kg Milch und die Abschreibungen bezifferten sich im Durchschnitt auf 19 Pfg. für 100 kg Milch. Als Ueberschuss verblieben dann noch für sämmtliche Verbandsmolkereien 102 471,84 M.

Gemeinsamer Bezug von Molkereibedarfsartikeln. Der Verbandsdirektor des Molkereiverbandes der Provinz Pommern macht die angeschlossenen Molkereien auf die Vorteile des gemeinsamen, vom Verband eingerichteten Bezugs von Molkereibedarfsartikeln aufmerksam. Der Verband hat auch eine Bezugsstelle für Formulare und Drucksachen der Molkereien eingerichtet, die von ihm billiger und besser als aus anderen Bezugsquellen zu beziehen seien.

Als Halbmilch deklarirte Vollmilch. Auf welche sonderbaren Auswege die Milchhändler durch wohlmeinende polizeiliche Regulative gedrängt werden können, zeigte sich kürzlich bei einer vor dem Schöffengericht des Amtsgerichts II stattgehabten Verhandlung, in der sich der Milchhändler Dietrich wegen Betruges zu verantworten hatte.

In dieser Verhandlung stellte sich zur allgemeinen Ueberraschung heraus, dass verschiedene Milchhändler es vorziehen, gute Ware unter dem falschen Namen eines minderwertigen Erzeugnisses auf den Markt zu bringen. Der Angeklagte lieferte regelmäßig Milch an verschiedene in Treptow wohnhafte Personen. Bei einer Revision seines Milchwagens durch den Amtsdiener wurde festgestellt, dass seine Verkaufsgefäße mit der Aufschrift „Halbmilch“ versehen waren; auch gab der Angeklagte selbst dem Amtsdiener an, dass er in seinem Geschäft nur Halbmilch und keine Vollmilch führe. Der Amtsdiener fragte nun bei den Kunden an, ob sie den üblichen Preis von 20 Pf. für den Liter Milch gezahlt haben würden, wenn sie gewusst hätten, dass der Angeklagte ihnen nur Halbmilch lieferte. Da die Mehrzahl der Kunden diese Frage verneinte, wurde gegen Dietrich Anklage wegen wiederholten Betruges erhoben. Unter dem Drucke dieser Beschuldigung fühlte sich der Angeklagte bestimmt, eine Klarlegung der Sachlage herbeizuführen. Er trat unter Berufung auf Sachverständige den Beweis dafür an, dass eine große Anzahl von Milchhändlern — und ebenso er selbst — unverfälschte Vollmilch mit Absicht unter der Bezeichnung Halbmilch in den Verkehr bringe und die Verkaufsgefäße mit der ungünstigen Aufschrift Halbmilch versehe. Seine Kunden hätten stets Vollmilch erhalten, aber die Milchhändler seien durch die Vorschriften der Milch-Polizeiverordnung veranlaßt, zu diesem Auswege zu greifen. Für Vollmilch werde ein ganz bestimmter Mindestfettgehalt vorgeschrieben. Tatsächlich komme es aber vor, dass die Natur sich an diese polizeilich festgelegte Grenze nicht halte, und dass auch unverfälschte Kuhmilch unter dem Einflusse der gewählten Fütterungsart und aus mannigfachen anderen Gründen vorübergehend einen Fettgehalt aufweise, der hinter den polizeilich vorgeschriebenen Graden zurückbleibe. Da aber der Milchhändler, unter dessen Vorräten sich eine derartige Milch befinde, nach der Verordnung bestraft werden müsse, selbst wenn er nicht die geringste Veränderung mit der Milch vorgenommen habe, so ziehe man es vorsichtiger Weise vor, auch die gute, unverfälschte Vollmilch unter dem Namen Halbmilch in den Verkehr zu bringen, da man dann sicher sei, dass die geringeren Eigenschaften einer Halbmilch in jedem Falle vorhanden seien. Der gerichtliche Sachverständige bestätigte im Termine nicht nur, dass ein solcher Gebrauch indertat bestehe, er konnte auch aus eigener Wissenschaft die Frage des Verteidigers, Rechtsanwalts Dr. Flatau, bejahen, dass der Angeklagte sein Geschäft seit Jahren freiwillig unter die Kontrolle des Gerichtschemikers gestellt habe, und dass die von dem Amtsdiener revidirte Milch nach ihrer Beschaffenheit sehr wohl unverfälschte, gute Kuhmilch gewesen sein könne. Bei dieser eigentümlichen Sachlage beantragte der Statsanwalt selbst die Freisprechung, indem er hervorhob, dass es für den Tatbestand des Betruges nur darauf ankomme, welche Sorte Milch der Angeklagte wirklich lieferte, nicht aber unter welcher Bezeichnung er die Milch in den Verkehr gebracht habe. Das Gericht erkannte nach dem Antrage des Statsanwalts.

Faktoreibutter mit 30 Proc. Wassergehalt. Am 22. April d.

wurde vor dem Schöffengericht in Düsseldorf gegen den dortigen Kaufmann Hermann von St. George wegen Butterfälschung verhandelt. Auf erstattete polizeiliche Anzeigen hin waren durch den Stadtchemiker Dr. Loock bei dem Genannten Butterproben entnommen, welche bei der Untersuchung Wasserzusätze von 27 bis 31 Procent enthielten. Herr Dr. Loock äußerte sich in seinem Gutachten vor Gericht: Man könne durch Knetmaschinen eine gute Butter bis zu 40 Proc. mit Wasser durchsetzen, ohne dass dies dem Kunden beim Kaufe dieser Butter zum Bewusstsein gelange. Der Sachverständige freilich erkenne eine so präparirte Butter sofort an ihrer weichen und matschigen Beschaffenheit. Die bei St. George konfiscirte Butter weise enorme Wasserzusätze auf, da der zulässige Höchstgehalt an Wasser bei der Butter 15 Proc. betrage. Selbstverständlich werde bei einem höheren Wasserzusatze als dem letztgenannten der Käufer der Butter geschädigt und betrage beispielsweise die Schädigung bei einem Gehalte von 30 Proc. Wasser nicht weniger als 75 g Butter auf das Pfund. Es handle sich in den vorliegenden Fällen um eine bestimmte Art von Butter, die hauptsächlich in Hamburg hergestellt werde und die man Pack-, Einschlag- oder Faktoreibutter nenne. (Der Angeklagte hatte Ia frische Bauernbutter annoncirt.) Selbstverständlich gehe auch der Nährwert der Butter in dem Grade zurück als sich der Wassergehalt erhöhe. Wie Herr Dr. Loock weiter bekundete, war in einem Falle auch verdorbene Butter zum Verkaufe gestellt worden mit 9,8 Proc. Säuregehalt, während ein solcher Gehalt sich im höchsten Falle auf 7 Proc. belaufen dürfe. — Der Angeklagte machte bei seiner Vernehmung geltend, dass er selbst mit der Butter in Hamburg betrogen worden sei. Das Urteil hielt eine vorsätzliche Fälschung für vorliegend und verurteilte den Beschuldigten zu 150 Mk. Geldstrafe.

Ein neues Eismilchverfahren. Ingenieur Alexander Bernstein hat beim Patentamt ein Patent auf ein neues Verfahren zur Herstellung von Eismilch nachgesucht, dem besondere Vorzüge nachgerühmt werden. Anlagen nach diesem neuen Verfahren werden von den „Vereinigten Sterilisator-Werken Kleemann u. Co., G. m. b. H., Berlin SW." ausgeführt.

Oesterreich.

Die erste steirische Milchgenossenschaft in Graz bestand Ende 1900 aus 151 Mitgliedern mit 1581 Geschäftsanteilen. Die Milcheinlifrung betrug 3,97 mill. l, also täglich rund 10 870 l, auf 1 Anteil 6,87 l. Die Verwertung von 1 l berechnet sich wie folgt:

Graz . . . Einnahme 19,48, Betriebskosten 4,50, Reingewinn 15,43 h
Wien . . . „ 22,78, „ 7,28, Fracht 1,48 } „ 14,02 h

Sonach wurde eine Jahresdurchschnittsverwertung von 14,51 h für 1 l erzielt. Der Verschleiß wurde in Graz, wo 1,4 mill. l eingelifert wurden, durch 2 Zweiganstalten und 38 Niederlagen, in Wien (2,57 mill. l) durch 10 Zweiganstalten und 43 Niederlagen vermittelt. Die mit den neuesten molkereitechnischen Errungenschaften ausgestattete Einrichtung der Hauptniederlage der Genossenschaft in Wien IV, Viktorgasse 16, wurde, wie schon seit einer Reihe von Jahren, auch am 20. April d. J. vom Vorsteher Jg. Beran ungefähr 60 landwirtschaftlichen Hörern der k. k. Technischen Hochschule in Wien in zuvorkommendster Weise erläutert. Besondere Aufmerksamkeit erregte die mit Bechtolsheim'schen Tellereinsätzen versehenen zwei Alfa-Separatoren zu 1200 l Stundenleistung, das Holstein'sche Kippbutterfass, der Milcherhitzer zu Herstellung von Gärtner'scher Kindermilch u. s. w., sowie insbesondere die mit einem Kostenaufwande von 54 800 K hergestellte Kühlanlage, bestehend aus einer Linde'schen Ammoniak-Eismaschine von Ringhoffer u. Skoda in Prag-Smichow, und der Betriebsmotor der Molkerei, ein 50pferdiger Benzinmotor von Bernhard u. Söhne in Wien. Wien. Landw. Ztg.

Schweiz.

Die Verwendung von Käsegaze für Emmentaler Käse wird von dem Verein schweiz. Käsehändler in einem an die Käser und Käserverbände gerichteten, durch die Schweiz. Milchz. veröffentlichten offnen Schreiben mit folgender Erklärung abgelehnt: „Die Erfahrungen, welche der Gebrauch der Gaze gebracht hat, sind in verschiedener Beziehung so schlechte, sowohl den Käser wie den Händler schädigende, dass der unterzeichnete Verein nicht ansteht, hiermit öffentlich zu erklären, dass Gaze-Käse künftighin nicht mehr angenommen werden. Schwere Anstände sind unsern Mitgliedern wegen dieser sonderbaren Bekleidung erwachsen, die nur geeignet ist, den guten Ruf unseres Emmentalers noch mehr zu gefährden. Wende man sich doch nicht so sehr von der Natur weg und höre man auf mit solchen Künsteleien. Wer nicht mehr rechte Käse herstellen kann ohne diese Schneiderei, der lasse das Käsen lieber gleich bleiben."

Dänemark.

Wander-Unterricht im Melken. Nachdem die Melkerkurse an den landw. Schulen in Dänemark großen Anklang gefunden hatten, ist man jetzt einen Schritt weiter gegangen und hat Kurse für Melker in den einzelnen Dörfern abgehalten, was sich lt. „Vt.-Ldbg." besonders bewährt hat.

Diese Kurse werden geleitet von einem Konsulenten, dem ein mit der praktischen Ausführung der Hegelund'schen Nachmelke-Methode vertrauter Assistent beigegeben wird; der Konsulent ist gewöhnlich nur am ersten und am letzten Tage zugegen, während der Assistent die ganze Zeit über im Dorfe bleibt.

Sobald sich genügend Teilnehmer (10 bis 30) gemeldet haben und eine passend große, central belegene Viehhaltung zur Verfügung gestellt worden ist, fängt der Kursus an und zwar je Montag Nachmittag 5 Uhr; ganz besonders wird Gewicht darauf gelegt, dass der Konsulent gleich am ersten Tage, sobald jeder einzelne Teilnehmer meint seine Kuh reingemolken zu haben, demselben zeigt, dass die Milch, welche nach dem gewöhnlichen Reinmelken im Euter verbleibt, weil sie nicht durch ihre eigene Schwere in die Zitzen sinkt, leicht durch die Hegelund'sche Nachmelk-Methode*) gewonnen werden kann. Fast immer gelingt es dem Konsulenten, durch Anwendung dieser neuen Methode dem Euter noch $^1/_4$ bis 2 Pfd. Milch zu entnehmen, so dass die Melker gleich für die Sache gewonnen sind und eifrig daran gehen, die Methode praktisch zu erlernen.

Am ersten Tage nach dem Melken hält der Konsulent Vortrag über den Bau des Euters, über die Bildung der Milch, über Ausführung des Melkens u. s. w.; Dienstag Morgen, nachdem das Melken beendet ist, überlässt der Konsulent dem Assistenten die weitere Führung und kommt erst am Freitag Abend wieder, examinirt bei dem Melken, wiederholt nachher 7 bis 9 Uhr seinen auf die Milch und deren Eigenschaften, sowie Euter- und Zitzen-Krankheiten erweiterten Vortrag und stellt den Teilnehmern Zeugnisse aus.

Ein erfreulicher Umstand ist, dass nicht allein die Melker ausgebildet werden, sondern dass auch die Kühe, welche für den Kursus zur Verfügung gestellt waren, in ihrer Milchleistung fortgeschritten sind; bei 8 Kursen von 160 Teilnehmern gaben z. B. die Kühe am letzten Tage das Stück durchschnittlich fast 2 Pfd. Milch mehr, als vor dem Kursus.

	2. Kursus 35 Kühe	3. Kursus 22 Kühe	5. Kursus 41 Kühe	6. Kursus 21 Kühe	8. Kursus 16 Kühe
Milch vor Anfang des Unterrichts Pfd.	791 759 740 776	326 307 317 318 322 339	836 860 842 856 857	488 493 497 487 499	durchschnittlich 250
Milch während des Unterrichts Pfd.	782 784 802 812	343 350 352 360 371 392	901 895 924 927 937	492 503 512 508 519	263 277 278 281 288

Die Zahlen von Kursus 1, 4 und 7, wo das Ergebnis übrigens gleich erfreulich ausfiel, waren zu unvollständig, um mitgeteilt werden zu können.

Bei den Vorträgen des Konsulenten waren in einigen Dörfern außer den Kursus-Teilnehmern bis 150 andere Zuhörer erschienen.

A. V. Branth, Hamburg 8.

Literatur.

Erfahrungen im Molkereibetriebe. Von Wilhelm Helm, Ingenieur. Drittes Heft. Mit 13 Abbildungen und einem Bildnis und Faksimile-Unterschrift des Herrn von Blanckenburg-Zimmerhausen. Leipzig. M. Heinsius Nachf. 1901. 8°. 88 S.

In dem vorliegenden dritten Hefte seiner „Erfahrungen" behandelt der auch als milchwirtschaftlicher Schriftsteller mit Recht geschätzte Verfasser hauptsächlich die Frage, wie die moderne Kühltechnik der städtischen Milchversorgung und weiter auch dem allgemeinen Molkereibetriebe nutzbar zu machen ist. Wenn anerkannt werden muss, dass die vielbeklagten hygienischen und wirtschaftlichen Missstände im großstädtischen Milchhandel nur durch straffe technische und kaufmännische Organisation im Großbetriebe, unter breitester Anwendung der modernen Milchabtötungsverfahren und planmäßiger Ausnutzung künstlich erzeugter Kälte beseitigt werden können, so muss auch das Verdienst des Verfassers anerkannt werden, der sich als praktischer Molkereiingenieur an diese Aufgabe herangewagt hat und die von der hygienischen Wissenschaft erhobenen Forderungen mit großem Nachdruck und wirklichem Sachverständnis als einer der ersten ins Leben und in die Tat zu übersetzen sucht.

Die in dem vorliegenden Heft behandelten Fragen: „Eishaus

*) Ueber dies Verfahren hoffen wir in der nächsten Nummer ausführlichere Mitteilungen machen zu können.

oder Kühlanlage? Hygienischer und kaufmännischer Milchhandel, Versuche über Verbrauch einwandfreier Milch, Milchstauwerke, Städtische Milchaufsichts-Gesellschaften, die Abrechnung in Milchabsatzgenossenschaften, Milchverkauf neben oder statt Butterbereitung, Bequemeres Melken und andere Vorteile der Anwendung von Kühlanlagen in der Milchwirtschaft" sind vom Verfasser scharf durchdacht, seine Vorschläge von allen Uebertreibungen frei, halten sich an die Bedürfnisse der Praxis und es muss dankbar anerkannt werden, dass durch das Wirken des Verfassers auf diesem Gebiete vielfache Anregung und Förderung gegeben ist.

Ein Anhang enthält Berichte aus der Praxis über Kühlanlagen und moderne Milchversorgung, ferner Tabellen über Butterausbeute und Milchverwertung u. s. w. zum Ersatz der bekannten früheren Milchabrechnungstabellen des Verfassers, die insofern nicht mehr zutreffen, als die Entrahmung seit ihrer Berechnung schärfer geworden ist. L.

Maschinen und Geräte.

Ueber die Prüfung der Hand-Milchschleuder „Perfekt" Nr. 1 aus der Fabrik von Burmeister u. Wain in Kopenhagen, ausgestellt auf der Wanderausstellung der D. L.-G. in Posen 1900 von Ed. Ahlborn in Hildesheim, unter Nr. 58 des Sonderverzeichnisses erstattet Benno Martiny-Berlin in den Mitt. der D. L.-G. folgenden vorläufigen Prüfungsbericht:

„Das Gerät war an der mit der milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Lehranstalt verbundenen Genossenschaftsmolkerei zu Hameln in fünf nach verschiedenen Gesichtspunkten eingerichteten Reihen von 30 Einzelversuchen auf seine Brauchbarkeit geprüft worden. Die Versuche ergaben bei 50 Kurbelumdrehungen in der Minute eine der verbürgten gleiche, oder sie übersteigende Stundenleistung von 150 kg 34° C. warmer Vollmilch, entrahmt auf 0,2 Proc. oder weniger Fett in der Magermilch, bei einer Rahmmenge von 7,2 bis 21,2 Proc. der Vollmilch.

Bei der am 26. Februar d. J. in der Molkerei vorgenommenen Schlussprüfung wurde ferner festgestellt, dass die Bauart der Maschine einfach und gediegen, die Bewegung ruhig und sicher, die Bedienung in jeder Beziehung leicht, das Krafterfordernis mäßig, und der Preis dem bei Geräten dieser Art üblichen entsprechend sei.

Aufgrund dieser Befunde wurde das Gerät als „neu und beachtenswert" anerkannt. Ein ausführlicher Bericht folgt später im Jahrbuch der D. L.-G.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Beiträge zur Untersuchung über die Marktmilch. Beck hat 56 Proben von Milch der verschiedensten berliner Herkunft untersucht, indem er dieselbe teils centrifugirt, teils ohne Centrifugirung in die Bauchhöhle von Meerschweinchen verimpfte. Hierbei fand er in 34 Proben = 62 Proc. Streptokokken, in 17 Proben = 30 Proc. Tuberkelbacillen und in 15 Proben = 27 Proc. säurefesten Tuberkelbacillen ähnliche Stäbchen. B. weist auf die Möglichkeit hin, dass die Streptokokken wohl häufig die Ursache der Säuglingsenteritis sein könnten; denn durch Verfütterung derselben war es möglich, Kaninchen und Meerschweinchen unter schweren Darm- und Allgemeinerscheinungen zu töten.

In einer zweiten Versuchsreihe prüfte B. Milch, welche Tuberkelbacillen enthielt, und solche, der künstlich Tuberkelbacillen zugesetzt waren, darauf, welche Temperatur hinreiche, die Tuberkelbacillen zu vernichten. Er fand, dass eine halbstündige Einwirkung von 80° C. bei größeren Mengen Milch nicht hinreichte, die Tuberkelbacillen unschädlich zu machen, desgleichen nicht ein einmaliges Aufkochen der Milch. Erst nach 3 Minuten langem Kochen konnten lebende Tuberkelbacillen durch den Tierversuch nicht mehr nachgewiesen werden. Die Streptokokken wurden durch einmaliges Aufwallenlassen der Milch zerstört. B. empfiehlt zum Kochen der Milch irdene Kochgefäße, und zur Verhinderung des Ueberkochens und des Anbrennens der Milch während des Kochens Umrühren derselben von dem Augenblick an, in welchem die Milch aufwallt. (Deutsche Vierteljahrsschr. f. öff. Gesundheitspflege. 1900, S. 430 d. Zeitschr. f. Fleisch- u. Milchhygiene.)

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 4. Mai 1901. Die zuversichtliche Beurteilung der Marktlage in unserem letzten Bericht war zunächst Bedenken begegnet, in dieser Woche ist sie aber die vorherrschende geworden. Die Einlieferungen frischer Butter werden schlank untergebracht und die Bestände in älterer Ware sind nicht drückend, weil in dieser Jahreszeit der Bedarf an Ziehbutter gedeckt wird. Die Notirungskommission bezeichnete am Mittwoch die Marktlage bei unveränderten Preisen als fester.

Jetzt schon mit den Preisen anzuziehen, wie verschiedentlich gewünscht wird, dürfte aber bei der Marktlage in Hamburg vielleicht verfrüht sein, wie auch die missliche Lage der breiten Volksschichten bei dem Niedergang der Industrie den Vorteil einer Preiserhöhung zweifelhaft erscheinen lässt. Hätten wir nicht in diesem Jahre eine so überaus geringe Produktion, so würde sich dieser Umstand viel augenfälliger auf dem Buttermarkt bemerklich machen, als es jetzt der Fall ist.

Das Provinzgeschäft ist lebhafter geworden, wie auch Hamburg gute Preise erzielen konnte. Die ostholsteinische Auktion brachte 100 Mk. 45 Pfg. gegen 99 Mk. 45 Pfg. in der Vorwoche. Dennoch blieb die hamburger Notirung gegen die Vorwoche unverändert, weil von höherer Preisforderung eine Ermattung des Geschäfts gefürchtet wird.

Hamburg notirt unverändert, Berlin ebenfalls.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 4. Mai 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis** 100 **Mk.**
Hamburg	**bis** 99 „

Berlin, 4. Mai 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

In der zweiten Hälfte dieser Woche gestaltete sich das Geschäft von Tag zu Tag besser, während die ersten Tage als die letzten Apriltage ruhiges Geschäft sahen. Bei weiterem Anhalten der guten Nachfrage dürften höhere Preise zu erwarten sein.

Aus Hamburg wird gleiche Lage des Marktes gemeldet.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 4. Mai 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 28. April bis 4. Mai 1901.

				1. Mai	4. Mai
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	101—105	103—105
do.	do.	IIa	„ „ „	98—101	100—101
do.	do.	IIIa	„ „ „	98—99	98—99
do.	do.	Abfallende	„ „	—	97
			Tendenz:	Fester.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 3. Mai 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 96—105, II. Klasse 93—95 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 90—92. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—88. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 85—90 u. 70—75. Galizische und ähnliche (verzollt) M. 80—82. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65. Amerikanische M. 76—84.

Der Buttermarkt eröffnete ähnlich wie in der Vorwoche, am Montag lag der Handel ruhig, man verkaufte die frischen Ankünfte zu 98 und 99 M., Dienstag und Mittwoch machte sich ein lebhafterer Begehr geltend und konnte man 100, vereinzelt auch 101 M. erzielen und seit Donnerstag schwächte der Markt wieder ab. Feinste frische russ. Butter wurde zu 98—100 M. verzollt verkauft, dieselbe findet ihrer großen Haltbarkeit wegen immer mehr Liebhaber. Unsere Notirung blieb, wie Kopenhagen, unverändert.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 2. Mai 1901. Butter: I. Klasse 84—88 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Ruhig.

Berlin, 2. Mai 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 **kg Ia** M. 103—106, **IIa** M. 100—103, Abfallende M. 90—99, Landbutter M. 85—95.

Marktlage: Geschäft anhaltend ruhig, Preise unverändert.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. **IIa** M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda **Ia** M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 **kg** M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 **kg** M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 **kg** M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 **kg** M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 1. Mai 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1 3/4 Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 9 Drittel zu 103, 17 Drittel zu 102 1/2, 27 Drittel zu 102, 7 Drittel zu 101 1/2, 50 Drittel zu 101, 40 Drittel zu 100 1/2, 38 Drittel zu 100, 20 Drittel zu 99 1/2, 31 Drittel zu 99, 28 Drittel zu 98 1/2 M. Zusammen 1. Klasse 267 Drittel zu 100,45 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 32 Drittel zu 97,63 M. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 2. Mai 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Der Schlussmarkt der Vorwoche verlief sehr ruhig, trotzdem hatte man die Notirung unverändert gelassen. Es war daher zu erwarten, dass in dieser Woche ein Preisfall eintreten müsse, weil die zu erzielenden Preise sich bedeutend unter Topnotiz bewegten. Die billigeren Offerten hatten dann zur Folge, dass unsere Freunde sich zu größeren Aufträgen entschlossen, wodurch sich die Zufuhren hier schneller, als zu erwarten war, räumten. Für die kleinen Nachlieferungen konnten etwas höhere Preise gefordert werden, die denn auch schließlich bewilligt wurden.

England beorderte so gut wie nichts, Kopenhagen meldet eine unveränderte Notirung und bezeichnet die Tendenz nach wie vor mit „ruhig". Von einigen inländischen Plätzen lauteten die Berichte befriedigend, andere verhalten sich trotz der billigen Angebote noch immer ablehnend. Wenn es heute den Anschein hat, als wenn die Lage unseres Marktes eine bessere ist, so ist wohl dabei zu berücksichtigen, dass diese Belebung nur durch die billigen Offerten herbeigerufen werden konnte, denn der größte Teil der Ankünfte wurde mit 98 99 im Beginn der Woche begeben, erst im späteren Verlaufe konnte auch 100 M. im Engroshandel erzielt werden. Es wäre daher wohl zu rechtfertigen, wenn der in der Vorwoche unterlassene kleine Rückgang der Notirung in dieser Woche nachgeholt würde.

Der Handel mit russischer Butter ist leider ganz ohne Belang, da die Preisforderungen im Verhältnis zu unserer deutschen Butter viel zu hoch sind.

Hamburg, den 1. Mai 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizer Käse: Ruhiges Geschäft bei unveränderten Preisen; prima Qualitäten gut gefragt bei kleinen Zufuhren.

Vollfette Tilsiter Käse: In Weideware sind neue Zufuhren von Belang kaum mehr zu verzeichnen. Von erster vollfetter Stallware sind einige kleine Zufuhren eingetroffen, welche gute Aufnahme fanden.

Halbfette Tilsiter Käse: Frage schwach, prima durchaus schnittige und durchgereifte Qualitäten noch einigermaßen zu placiren, zweite und unhaltbare Sorten nur schwer und zu verlustbringenden Preisen zu realisiren.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 64—66, sekunda M. 50—60, tertia und beschädigte M. — bis —. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 57 bis 59, sekunda M. 50—52, tertia ——— M., prima vollfette Stallware M. 55—57, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35, tertia nominell.

Halle, den 2. Mai 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Trotz Ultimo war auch in der vergangenen Woche der Absatz gut und ist zu hoffen, daß das herrliche Maiwetter den Verbrauch weiter günstig beeinflußt. Die Eingänge werden kleiner.

Wirklich feinste Molkereibutter	108	M.
I „	100—106	„
II „	92— 95	„

Magdeburg, 2. Mai 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 94 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 97 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Fest.

Königsberg i. Pr., 2. Mai 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die Zufuhren sind immer noch reichlich und werden durch den Konsum nicht absorbirt. Die jetzt eingetretene warme Witterung dürfte jedoch das Geschäft etwas beleben.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 90 — 95 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 1. Mai 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter	89	M. für den Centner,
Sennbutter .	86	„ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt. Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 27. April 1901. Zum Verkauf standen: 4701 Rinder, 1654 Kälber, 12 383 Schafe, 9158 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 61—65; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—60; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—55; 4. gering genährte jeden Alters 48—52. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 56—60; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 53—55; 3. gering genährte 47—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 52—53; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 50—51; 3. mäßig genährte 44—46; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 73—75; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 60—64; 3. geringe Saugkälber 55—58; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 35—44. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 58—61, 2. ältere Masthammel 48—56, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 44—47, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfd. schwer, 53—54; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 50—52; gering entwickelte 47—49 M., Sauen 48—— Mark.

Verlauf und Tendenz:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab und hinterläßt etwas Ueberstand. Der Kälberhandel gestaltete sich schleppend, nur gute schwere Ware war knapp. Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam, es bleibt erheblicher Ueberstand. Der Schweinemarkt verlief langsam und wird kaum ganz geräumt, fette Ware vernachlässigt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen — bis — M., junge, fette Kühe ——— M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara $51^1/_2$ bis 52 M., Kälber I. Qualität ——— M.

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 31—33 M., für Kühe 30—31 M., für Kälber I. Qual. 36—— M., für Schweine mit 20 Proc. Tara — 41 M. (Lebendgewicht).

Stellen-Angebote.

Die Molkerei-Genossenschaft Anklam sucht zum 1. Juli d. J. einen

Molkerei-Verwalter.

Gehalt pro anno 2000 Mk., außerdem freie Wohnung, Heizung und Molkereiprodukte. Großbetrieb bis zu 18 000 Ltr. täglich. Geeignete Bewerber, welche im Stadtverkauf und Käserei genügende Erfahrungen haben, werden gebeten, beglaubigte Zeugniß-Abschriften mit kurzem Lebenslauf sowie genaue Angaben über die bisherige Thätigkeit dem Unterzeichneten baldigst einzusenden.

Kautionsstellung 3000 Mk. verlangt. Persönliche Vorstellung nur auf Wunsch.

Molkerei-Genossenschaft Anklam.
E. G. m. u. H.
Der Vorstand.
I. A.: Otto Neuhaus.

Käser Gehilfe.

Ein junger, kräftiger Käser-Gehilfe für Dampfbetrieb kann sich bis 15. Mai melden.

Dampfmolkerei Költschen,
Kreis Reichenbach in Schlesien.

Suche zum 1. Juni cr. einen tüchtigen

Meier.

Anfangsgehalt 75 Mark per Monat.

M. Berberich, Hamburg,
Schlump 4.

Einen tüchtigen und zuverlässigen

Schweinefütterer,

der auch in der Käserei aushelfen muß, sucht bei hohem Lohn

F. Kistler, Molkerei,
Wernersdorf, West.-Pr.

Ein kräftiger Mann, 19 Jahre alt, kathol. Konfession, der ein Gymnasium bis Untersecunda exkl. besucht hat, wünscht sofort als

Lehrling

in eine größere Molkerei einzutreten. Gefl. Offerten erbittet

J. Malischewski, Gostowyn
bei Tuchel, Westpr.

Stellen-Gesuche.

Junger Molkereigehilfe

sucht per 1. Mai Stellung.
Gefl. Offerten erbittet

Fr. Müller, Molkereigehilfe,
Berlingerode, Post Teistungen.

Meier

sucht zum 1. oder 15. Mai Stellung zur Leitung einer kleinen Meierei.
Offerten erbittet

Joh. Kutschinski, Meierei **Danzig**,
Paradiesgasse 6 a.

Eine junge, kräftige

Meierin

sucht zu sofort oder zum 1. Mai Stellung.
Gefl. Offerten erbittet

Martha Zimmermann,
Molkerei **Schnega** (Hannover).

Junger Mann

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung. Derselbe ist mit Hand- und Kraftbetrieb sowie Fabrikation verschiedener Sorten Käse und hochfeiner Tafelbutter gut vertraut. Offert. erbeten unt. **H. 100** postlagernd **Meißen III.**

Gehilfe

sucht bald Stellung. Selbiger ist vertraut mit Hand- und Dampfbetrieb und mit Magerkäserei vollkommen bewandert, auch im Stande, eine kleine Molkerei selbständig zu leiten.
Offerten erbittet **Josef Lachnitt** in **Neuwaltersdorf** bei Habelschwerdt.

Gelernter Meier

mit guten Zeugnissen sucht per sofort Stellung als Milchfahrer oder Gehilfe in einer Käserei. Gefl. Angebote erbittet

Robert Rothe, Roßperwender
bei Berga a. Kyffh.

Vermischte Anzeigen.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Feierabend.

Recht haben auf unrechte Art ist Unrecht.
W. v. Humboldt.

Tugend ist kühn und Güte ohne Furcht.
Shakespeare.

Spuk.

Eine Kuhstallgeschichte von Rudolph Braune.

Nachdruck verboten.

„Schämt Euch, Ihr altes Volk . . . die ewige Zankerei. Und Ihr, Buschen, habt auch immer ein loses Maul. Ihr wisst doch nun einmal, wie Lais ist, lasst ihn doch in Ruhe."

So kanzelte der Verwalter des Gutes „Rotehütte" die Knechte und Mägde ab, die sich um den Brunnen geschart hatten, besonders aber galten seine Worte der etwa dreißigjährigen Frau, die mit dem Scheuern der Milchgefäße beschäftigt war.

Der Kuhknecht Elias — oder Lais, wie er gerufen wurde — ließ die zum Schlag erhobene Hacke sinken und sprach mit bösem Blick: „Buschen, Dir komme ich doch noch einmal auf den Buckel." Damit wandte er sich zum Gehen.

„Du? Mir auf den Buckel?" lachte die Buschen höhnisch. „Im Leben nicht."

„Na, dann im Tode," grollte Lais und verschwand im Kuhstalle. Die Buschen aber stemmte die Arme in die Seite und wandte sich an den Verwalter. Sie ließe schon den Humpelpätz in Ruhe, verteidigte sie sich, aber alles könne man sich doch nicht gefallen lassen. Alle Umstehenden rief sie zu Zeugen an, dass Lais die Eimer absichtlich habe in den Dreck kollern lassen. Da wäre es natürlich, dass sie aufmucke. Und anstatt zu kuschen, wolle ihr der Kerl auf den Buckel kommen? Er solle froh sein, dass sie ihm nicht die Eimer auf seinem krummen Buckel zerschlage.

Die Mägde und Knechte hatten sich längst zerstreut, indem sie sich lachend zuriefen: „Was sich liebt, das neckt sich."

Die Buschen zuckte höhnisch die Schultern. Lächerlich, den lieben! Ja, sie hatte ihn mal gern gehabt, den Lais, früher, als er noch ein flinker, flotter Pferdeknecht gewesen war. Sie hatten sich heiraten wollen. Aber da war der hübsche Kutscher dazwischen gekommen, und sie hatte den Kutscher genommen. Von da ab hatte sie gegen Lais — wie es kam, wusste sie selbst nicht — eine schreckliche Wut. Und als er vom Erntewagen fiel, ein Bein brach, lahm blieb und Kuhknecht wurde, verabscheute sie ihn.

Nach einigen Jahren starb ihr Mann und ließ sie in großer Dürftigkeit zurück. Sie musste als Tagelöhnerin aufs Gut gehen; das Milchgeschirr am Vormittag scheuern und nachmittags Butter und Eier in die Stadt tragen. Und dabei kam es regelmäßig zum Zank mit Lais. Denn Lais hatte ihr anfangs schön tun wollen, aber sie hatte ihn abgewehrt. Wie kann sich denn auch eine Kutscherwitwe mit einem Kuhknecht einlassen!

So toll aber, wie heute, war es noch niemals gewesen. Warum war Lais so zornig geworden, dass er sie hatte schlagen wollen? Weil er sich getroffen fühlte, weil sie Recht hatte, weil er die Eimer wirklich absichtlich beschmutzt hatte. Und er wollte ihr auf den Buckel kommen, wenn nicht im Leben, so doch im Tode? Vor dem Menschen musste man sich ja fürchten.

Die Buschen scheuerte aus allen Kräften, der Sand knirschte, der Strohwisch flog nur so, und die Reifen funkelten wie pures Gold. Und das Holz der Eimer und Satten schimmerte milchweiß.

Da ertönte aus dem Stall ein menschlicher Schrei, dem das Brüllen des großen Bullen folgte — und wieder ein schrecklicher Schrei. Kerzengerade stand die Buschen und rief jammernd: „Hilfe, Wilm, Hilfe, Jörge, dem Lais ist 'was passirt."

Der Verwalter kam gerannt und schrie: „So helft doch, Buschen." Aber die war so erschrocken, dass sie kein Glied rühren konnte, nur um Hilfe rufen konnte sie. Da brachte man schon Lais mit blutbedecktem Gesichte aus dem Stalle und legte ihn auf Stroh. Das ganze Gutspersonal stand um den Verletzten, den der Bulle gegen die Wand gedrückt hatte, die Mamsell kniete neben ihm und wusch ihm das Gesicht. Die Buschen aber zitterte an allen Gliedern. Lais musste sterben, es war ein Todesschrei gewesen, den er ausstieß. Im Zorn war er von ihr gegangen. Sein letzter Blick war ein Wutblick gewesen, sein letztes Wort eine Verwünschung. Und sie wusste es von ihrer Großmutter, dass das letzte Wort eines Sterbenden unbedingt in Erfüllung ging. Was hatte er ihr gesagt? Auf den Buckel wollte er ihr kommen. Wenn im Leben nicht, doch im Tode, o Gott, wer käme gegen Tote auf? Es überlief sie eiskalt.

Da rief der Verwalter sie an. „Buschen, wenn Ihr Euch sputet, könnt Ihr mit in die Stadt fahren, wir schaffen Lais ins Krankenhaus." Doch sie wehrte zitternd ab. Nein, nein, sie wäre noch nicht fertig, sie wolle gehen. Sie raffte das Milchgeschirr zusammen und schritt dem Hause zu. Sie musste an Lais vorüber. Unwillkürlich blieb sie neben ihm stehen. Da schlug er gerade die Augen auf, und sein zorniger Blick traf sie. Und wieder überfiel sie die Angst und die Reue. Weinend sank sie in der Milchkammer auf einen Stuhl, und erst als sie das Rollen des abfahrenden Wagens hörte, packte sie den Butterkorb und machte sich auf den Weg. Um keinen Preis hätte sie Lais gegenübersitzen und sein Stöhnen anhören mögen. Das Herz wäre ihr gebrochen. Auf dem ganzen Wege grübelte sie darüber nach, ob sie Lais nicht doch zu schlecht behandelt, ob sie nicht doch seine Zuneigung hätte erwidern sollen. Und immer bänger wurde es ihr ums Herz. In der Nähe der Stadt begegnete ihr der zurückkehrende Wagen, der Verwalter rief ihr zu: „Buschen, den sehen wir nicht wieder."

Sie eilte von Kunden zu Kunden, lieferte die Butter ab und erzählte überall von Lais' Unglück und von Lais' Drohung, er wolle ihr auf den Buckel kommen. Die einen lachten sie aus, die andern bestärkten sie in ihrer Angst. Zuletzt war's ihr ganz wirr im Kopf. Die Butter hatte sie sämmtlich abgeliefert und kam nun zum Kaufmann, von dem sie die für des Herrn Geburtstag bestimmten Karpfen abholen sollte. Bei ihr war jetzt kein Zweifel, Lais musste noch denselben Tag sterben, und sie dachte nach, wann er beerdigt werden würde.

Beim Kaufmann fing sie wieder an zu erzählen und zu jammern. Ihr Körper zitterte, ihre Zähne klapperten. „Unsinn," rief der Kaufmann, „wer tot ist, bleibt tot Ihr friert, trinkt einen Grog."

Seine Frau brachte ihr das dampfende Getränk; sie schlürfte es behaglich und musste noch ein zweites Glas trinken.

Sie mahnte zur Eile. Sie wollte nicht in die Dunkelheit geraten. Es sei ja Mondschein, beruhigte man sie. Ja, sagte sie, das sei noch schlimmer als Dunkelheit, im Mondschein wären die Geister und Kobolde mächtig über die Menschen — sie wolle nicht in den Mondeszauber. Der Kaufmann rief dem Kommis zu, er solle drei Karpfen in Klee packen und in die Buttergelte legen. Nach kurzem brachte der Kommis die verschnürte Gelte angeschleppt.

Schnell band die Buschen die Gelte auf dem Korbe fest, hockte den Korb auf den Rücken und rannte davon.

Merkwürdig, jetzt, wo sie wieder im Freien war, hatte sie gar keine Angst mehr. An Lais dachte sie wohl noch, aber fürchtete sich nicht mehr vor ihm. Ob das der Grog machte?

Plötzlich, sie mochte eine halbe Stunde scharf gegangen sein, riss es an ihrem Korbe. „Nanu," machte sie und wandte den Kopf zurück. In der Dunkelheit war aber nichts zu sehen. Das war sicher, ein Mensch stand nicht hinter ihr, der am Korbe gerissen hätte. Da überlief sie ein Schauer. Ja, in diesem Augenblick, das wusste sie, war Lais gestorben.

Sie lief, was sie konnte. Da riss es noch kräftiger am Korbe. Wollte er ihr nicht auf den Buckel kommen? Ja, Lais saß auf dem Korbe. Ihre Sinne verwirrten sich, halb wahnsinnig vor Angst stürzte sie vorwärts. Von weitem blitzte ein Licht. Das war in der Gesindestube des Gutes. Nur noch zehn Minuten aushalten, dachte sie, dann bin ich in Sicherheit. Aber das sage ich, in der Dunkelheit bringt mich niemand wieder hinaus.

Es gab auf ihrem Rücken einen Schlag, der Korb schwankte auf und ab. „Nein, nein," rief sie laut, „Du bist nicht verdammt. Ich habe Dich ja lieb, mein lieber, guter Lais. Ich schämte mich nur, es Dir zu sagen."

Sie lief, wie von Furien gejagt. Schon war sie an der Gartenmauer angelangt — da ruckte es von neuem am Korbe, als sollte er hochgehoben werden . . . ein Hin und Her, ein Hoch- und Niederschwingen, dass sie beinahe gefallen wäre. Wollte Lais sie zurückhalten, wollte er sie nicht wieder unter Menschen lassen? Mit einem Griff löste sie die Tragbänder, so dass der Korb mit der Gelte zu Boden fiel, schrie: „Alle guten Geister loben Gott, den Herrn" und floh.

Zwei Minuten später riss sie die Tür zur Gesindestube auf und stürzte der Länge nach auf den Fußboden. Die Knechte und Mägde hoben sie auf und setzten sie auf die Bank. „Wasser," hauchte sie. Man brachte ihr Wasser, sie trank gierig. Durch den Lärm herbeigelockt, erschien die Mamsell. „Buschen," rief sie erschrocken, „was habt Ihr?"

„Spuk, Spuk. Lais ist tot und saß mir auf dem Buckel."

Die Mamsell schüttelte den Kopf. „Wo ist der Korb?"

„Er liegt an der Gartenmauer."

Zwei Knechte machten sich mit der Laterne auf die Suche nach dem Korbe, und die Buschen erzählte ausführlich ihr Abenteuer. Die Mamsell schüttelte immer öfter den Kopf, die Mägde kreischten und verschwuren sich, nicht zu Bett zu gehen. Sie wollten die Nacht hier in der Stube verbringen, auf den Boden gingen sie auf keinen Fall.

Da kamen die Knechte mit dem Korbe, und noch ehe sie die Tür hinter sich schlossen, hörte man das Schlagen der Karpfen in der Gelte. Man schnürte den Strick auf und öffnete die Gelte. Sofort, plump, plump, schnellten zwei heraus. „Sie leben," jubelte die Mamsell, „schnell frisches Wasser. Buschen, das ist Euer Spuk, das ist Lais, der Euch auf dem Buckel saß." Und sie erklärte, dass man den lebenden Karpfen in Rum getauchtes Brot ins Maul stecke, um sie zu betäuben und ohne Wasser transportiren zu können. „Sie waren betrunken," schloss sie.

„Betrunken?" verteidigte sich die Buschen. „Nein, Mamsell, betrunken war ich nicht. Es war mir von den zwei Glas Grog, die ich beim Kaufmann trank, wohl wirr im Kopfe, aber betrunken war ich nicht."

Die Mamsell lachte laut. „Ach, hört doch, alle vier sind sie betrunken gewesen." — — —

Die Buschen war zwei Tage vor Schreck und Aufregung krank, dann tat sie wieder ihre Arbeit. Nach acht Tagen kam Lais gesund aus dem Krankenhaus zurück, die leichte Brustquetschung hatte keine bösen Folgen hinterlassen. Die Buschen empfing ihn sehr freundlich und gab ihm sogar die Hand. Sie zankten sich nicht wieder, im Gegenteil, sie fielen sich bald um den Hals und küssten sich. Und vier Wochen später schritten sie Arm in Arm zum Traualtar. Als Hochzeitsgericht setzte ihnen die Mamsell Karpfen vor. Die Buschen — oder wie sie jetzt heißt: die junge Frau Lais — hat allen Aberglauben abgelegt. Sie glaubt nicht mehr an Geister und Kobolde, nicht mehr an Mondeszauber und glaubt auch nicht mehr, dass das letzte Wort eines Sterbenden unbedingt eintreffen müsse.

Mit ihrem Mann lebt sie sehr glücklich, obgleich die Melkeimer immer noch so schmutzig wie früher sind.

Die verhängnisvollen † † †. Bei einem Ortsvorsteher eines Dorfes der Lüneburger Haide hatte kürzlich eine alte Frau in einer amtlichen Sache ihre Namensunterschrift zu leisten. „Ja, Hinnerk," meinte sie ganz treuherzig, „weeste, eck was jo in 'r Schaule grade de Dümmste nich, aber schrieben, nee, dat hewwe eck niche lehrt." „Na, Mieken," sagte der Vorsteher, „denn möst Du dree Krüze maken." Mieken wird ganz ängstlich zu Mute, endlich greift sie entschlossen den ihr gereichten Federhalter, taucht blitzschnell ein und kreuzt dann ebenso schnell lustig drauf los. Der Vorsteher hat diskret weggesehen, um Mieke in ihrer schweren Arbeit nicht zu stören. Als er nun ihr kalligraphisches Machwerk sieht, steigen ihm vor Entsetzen die Hare zu Berge. „O, Mieken, Mieken," ruft er, „wat heste nu makt?! Du hest jo mit'n verkehrten Enne innestippt!" — Und Mieken war so stolz auf ihre drei Kreuze, die so dick, stramm und forsch dastanden!

Die Vergleichsspuren. Richter: „Herrgott, die Parteien sehen ja furchtbar zerschlagen aus!" — Huberbauer (vortretend): „Wir haben uns schon außergerichtlich verglichen, Herr Richter!" — — —

Der zärtliche Schwiegersohn. Junge Frau: „Es ist jetzt schon das dritte Mal, dass Du plötzlich verreisen musst, wenn Mama ihren Besuch anmeldet! Was soll sie denn davon denken?" — Junger Ehemann: „Nun — alle guten Dinge sind drei!"

Bissig. „Die Schulz schaut heute wieder brillant jugendlich aus!" — „Wirklich — man kann ihr einen jugendlichen Anstrich nicht absprechen!"

O! Fader Geck: „Sie betrachten mich ja so aufmerksam, gnädiges Fräulein. Was gefällt Ihnen denn so an mir?" — Junge Dame: „Ach, verzeihen Sie, aber Sie erinnern mich so an meinen Großvater!"

Unverfroren. Gauner (zu dem ihn unter'm Bett entdeckenden Zimmerbewohner): „Schämen Sie sich nicht, Sie kräftiger junger Mann, unter's Bett zu leuchten?! . . . Pfui, Sie Hasenfuß!"

Zeitbild. Sie: „. . . Ich weiß allerdings noch nicht, ob Sie der rechte Mann für mich sind; wir können uns aber einstweilen immerhin doch schon heiraten!"

Immer das Schlechteste. Frau Bliemchen sagte zu ihrem Manne, als er sich eine ihr missfällige Farbe zu einem Rocke gewählt hatte: „Weeßte was, Du wählst d'r awer ooch immer 's Schlechtste!" — „Nadierlich," versetzte Bliemchen, „un mit Dir hab' 'ch angefang'."

Ein Schlauberger. Meisterin: „Was willst Du, kleiner Hans?" — Hans: „1 Pfund Cervelatwurst zu 1,60 Mk., 1/2 Pfund Schinken zu 80 Pfg., 3/4 Pfund Leberwurst zu 1 Mk. und 1 Pfund Sülze zu 75 Pfg." — Meisterin: „So, was noch?" — Hans: „Wenn ich Ihnen nun 10 Mark gebe, was bekomme ich dann heraus?" — Meisterin: „5 Mk. 85 Pfg. . . . Nanu, wo willst Du hin?" — Hans: „Nach Hause, das war nämlich meine Rechenaufgabe."

Kasernenhofblüte. Unteroffizier (zum Rekruten, der sich beim Antreten in der Eile auf den rechten Flügel stellt): „Piefke, Sie Heupferd! Ich habe nicht kommandirt: Nach der Dummheit, sondern nach der Größe antreten!"

Ein Zeitkind. Hausfrau: „Helene, was muss ich sehen, sogar eine Flasche Bier geben Sie Ihrem Bräutigam zum Abendbrot?" — Köchin: „Na, gnädige Frau, haben wir denn hier etwa Trockenfütterung?"

Milderungsgrund. Richter: „Sie haben dem Weinhändler Panschmeier mehrere Flaschen Wein gestohlen, sich also der Entwendung von Genussmitteln schuldig gemacht!" — Angeklagter: „Na den hätten Sie kosten müssen, von Genuss kann da überhaupt nicht die Rede sein!"

Geistesgegenwart. Strolch (zum Schutzmann): „Det is richtig, die Spiejelscheibe is kaput, aber zerschlagen habe ick se nich; ick bin nämlich mit'n Kopp rinjefallen, erkennen Sie es nich an die Porträtähnlichkeit?"

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Theodor Timpe, Magdeburg,** betr. **Beste Verwerthung der Magermilch** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa, 11 839.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen
auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen
werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.
Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 19. **Berlin, 11. Mai 1901.** **11. Jahrg.**

Abonnements

auf die „Molkerei-Zeitung Berlin", eingetragen in der Postzeitungsliste unter Nr. 4895, werden für den Monat **Juni** von allen Postanstalten und Landbriefträgern zum Preise von **M. 0,50** angenommen, ebenso können Abonnements für diesen Monat bei der Expedition unter Beifügung des Betrages in Briefmarken aufgegeben werden.

Molkerei-Zeitung Berlin.

Inhalt:

Versuche mit Fliegel's Milchfilter.

Mitteilungen aus der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau.

Von Assistent Fr. Morschök.

Die Internationalen Metallwerke Josef Fliegel, Mallmitz, bringen seit einiger Zeit ein Milchfilter in den Handel, bei welchem die Filtration durch Porcellanschrot und nicht, wie bisher üblich, durch Cellulose oder Kies erfolgt. Das Porcellanschrot besteht aus festen, im Durchmesser ungef. 2 mm großen Kügelchen mit rauher Oberfläche. Das Filter selber wird in verschiedener Form und Größe hergestellt, passend für Milchkannen, Rahmtonnen, oblonge Kühler und Bassins. Das uns von der Fabrik zur Prüfung übersandte Milchfilter war ein kleines konisches Filter für Milchkannen. Der Mantel desselben besteht aus einem Blechtrichter. Sein oberer Durchmesser beträgt 26 cm; das untere cylinderförmige Abflussrohr ist im Durchmesser $12\frac{1}{2}$ cm weit und 13 cm lang und trägt innen auf seiner unteren, nach dem Centrum vorspringenden Kante eine stark durchbrochene, kreisrunde Scheibe, die einem darüber liegenden runden und gleich großen Blechsiebe als Träger dient. Aus der Mitte der unteren Scheibe führt durch das darüber liegende Blechsieb ein Bolzen in die Höhe bis in den konischen Teil des Trichters hinein. Dieser Bolzen ist auf seinem oberen Ende mit einer Schraubenwindung versehen, auf welche mittelst einer Schraubenmutter ein zweiter, genau in die Abflussröhre passender und mit großen Oeffnungen versehener Siebhalter mit einem darunter befindlichen, ebenso großen Blechsiebe aufgeschraubt ist. Zwischen den beiden Sieben befindet sich das vorhin beschriebene Porcellanschrot.

Das Zusammenschrauben der beiden Siebe gegen einander und das hierdurch bewirkte Zusammenpressen des Porcellanschrotes hat den Zweck, zu verhindern, dass durch ein plötzliches Eingießen der Milch in den Trichter die Kügelchen von einander getrennt, also aufgeschwemmt werden.

Die Reinigung des Porcellanschrotes ist einfach und lässt sich bequem in 5 bis 6 Minuten bewerkstelligen. Man schraubt zu diesem Zwecke den oberen Siebhalter herunter, hebt das darunter befindliche Sieb in die Höhe und schüttet die Kügelchen in eine Schale mit Wasser. Nachdem das Schrot mit der Hand tüchtig ausgewaschen ist, wird das schmutzige Waschwasser abgegossen, durch reines ersetzt und das Porcellanschrot von neuem ausgewaschen. Dieser Vorgang wird vier- bis fünfmal wiederholt, bis das Waschwasser klar bleibt.

Der Anleitung des Herrn Direktor Dr. Hittcher folgend, bestimmte ich bei den mit diesem Filter von mir angestellten zehn Versuchen 1. die Leistungsfähigkeit des Filters, 2. die aus der Milch entfernte Schmutzmenge und 3. die Keimzahl in 1 kcm Milch vor der Filtration, in der Mitte und am Schlusse des Versuches.

Die Ergebnisse sind in der Tabelle auf folgender Seite zusammengestellt.

Wie aus den beiden ersten Versuchen hervorgeht, vermochte das Filter 95,5 bis 98,6 Proc. Schmutz aus der Milch zu entfernen, wenn es während der Filtration nicht erschüttert wurde. Diese qualitativ hervorragende Leistung des Filters konnte aber nur auf Kosten einer quantitativ geringeren Filterleistung erreicht werden. Die Milch lief bei beiden Versuchen anfangs zwar sehr schnell, allmählich aber immer langsamer und schließlich nur noch tropfenweise durchs Filter. Im Mittel brauchten bei diesen beiden Versuchen 100 kg Milch zur Filtration 107,4 Minuten. Wie die nächsten Versuche zeigen, konnte allerdings die Filtration durch Schütteln des Filters bedeutend beschleunigt werden, jedoch war in diesem Falle auch die aus der Milch entfernte Schmutzmenge erheblich geringer. Wie noch zu erwähnen wäre, wurden die Ergebnisse nicht nur durch das verschiedene Behandeln des Filters während des Versuches, wie kurzes kräftiges oder langes gelindes Schütteln, allein beeinflusst, sondern auch durch den verschiedenen Schmutz- und Schlammgehalt der Milch.

Auf den Bakteriengehalt der Milch übte die Filtration kaum einen Einfluss aus.

Fassen wir die Versuche Nr. 7 bis 10 zusammen, bei denen das Filter ununterbrochen oder nur mit geringen Unterbrechungen geschüttelt wurde, so ergiebt sich, daß durchschnittlich 100 kg Milch in 10 Minuten filtrirt und dabei 66,5 Proc. Schmutz aus der Milch entfernt wurden, eine Leistung, die für das Filter inanbetracht seiner einfachen Konstruktion als befriedigend bezeichnet werden kann.

Versuch Nr.	Milchmenge in kg	Zeitdauer der Filtration in Min.	Die erste Hälfte der Milch filtrirte in Min.	Die zweite Hälfte der Milch brauchte z. Filtr. Min.	mgr wasserfreier Schmutz in 1 l Milch		Entfernte Schmutzmenge in Proc.	Keimzahl in 1 kcm Milch			Bemerkungen.
					vor der Filtration	nach der Filtration		Vor der Filtration	In der Mitte des Versuchs	Am Schlusse des Versuchs	
1	100,98	150	4	146	7,6	0,1	98,68	3 854 000	3 020 000	1 864 000	Das Filter wurde nicht geschüttelt. Die Milch enthielt viel Schlamm.
2	82,50	47	3	44	40,3	1,8	95,53	33 120 000	30 240 000	27 480 000	Das Filter wurde nicht geschüttelt.
3	103,20	33	4	29	12,5	1,3	89,60	421 000	345 600	403 800	Das Filter wurde gegen Ende des Versuchs leicht geschüttelt.
4	79,90	13	3	10	29,8	11,5	61,41	1 990 000	1 852 000	1 950 600	8 Minuten nach Beginn des Versuchs wurde das Filter geschüttelt.
5	100,60	23	3½	19½	14,1	7,4	47,52	4 760 000	4 280 000	5 030 000	Am Schlusse des Versuchs wurde das Filter kräftig geschüttelt.
6	103,03	27	5	22	14,25	7,5	47,37	4 280 000	—	4 806 000	
7	104,70	9	3½	5½	2,8	1,0	64,29	Gelatine verflüssigt			Das Filter wurde während des Versuchs ununterbrochen geschüttelt.
8	100,15	9	3	6	10,4	3,2	69,23	1 152 000	2 649 000	3 225 000	
9	100,60	13	5	8	17,9	3,8	78,77	15 091 000	12 556 000	14 369 000	
10	102,00	10	4	6	9,4	4,4	53,69	—	—	—	Zeitweise geschüttelt.

Die Beschaffenheit der Milch in den einzelnen Teilen des Gemelkes.

Von Dr. R. Steinegger,
Assistent an der bernischen Molkereischule in Rütti-Zollikofen.

Ueber die Beschaffenheit der Milch in den einzelnen Teilen des Gemelkes liegen in der Litteratur viele Beobachtungen und Untersuchungsergebnisse vor. Dieselben sind zwar etwas einseitiger Natur, indem sie sich fast ausnahmslos nur auf den Fettgehalt beziehen. Alle Angaben stimmen darin überein, dass der zuerst dem Euter entzogene Anteil Milch am ärmsten, der letzte Anteil dagegen an Fett am reichsten ist. Es treten in dieser Beziehung oft recht große Gehaltsunterschiede auf. Ich will mich hier mit der Erwähnung eines einzigen Versuches aus der Litteratur begnügen. Derselbe wurde durchgeführt von Cotta und Clark. Die Autoren fingen ein Gemelke in 13 Teilen auf und bestimmten in jedem den Fettgehalt. Es ergaben sich folgende Resultate:

1.	1,33 Proc.	6.	3,86 Proc.
2.	1,73 „	7.	4,86 „
3.	2,46 „	8.	5,83 „
4.	2,90 „	9.	6,13 „
5.	3,36 „	10.	7,26 „

11. 8,10 Proc. 12. 9,70 Proc. 13. 11,50 Proc.

Der Fettgehalt nimmt während des Melkens stets zu.

Zur Erklärung dieses verschiedenen Gehalts nahm man als nächstliegend an, es finde in der Cisterne des Euters eine Aufrahmung statt, so dass der zuletzt gemolkene Anteil Milch rahmähnliche Beschaffenheit besitzen müsse. Dies erscheint als sehr klar, trifft jedoch für die wirkliche Tatsache wohl nicht zu. Es haben in dieser Beziehung zunächst Reiset und Mendes de Leon festgestellt, dass nicht nur bei hängender, sondern auch bei horizontal stehender Drüse die gleiche Erscheinung auftritt. Ebenso sprechen gegen diese Ansicht Untersuchungen, welche von Hiepe, Schmid-Mülheim u. s. w. ausgeführt worden sind.

Stohmann macht bezüglich der Verschiedenheit auf Adhäsionswirkungen aufmerksam, welche das Fett bei seinem Durchgange durch die zahllosen Milchkanäle erfährt. Durch Flächenattraktion der Gefäßwandungen wird nach diesem Autor das Fett zum größten Teile in den Milchkanälen aufgespeichert, dieselben immer mehr und mehr füllend, bis es bei der mehr oder weniger vollständigen Entleerung der Drüse durch die Tätigkeit des Melkens schließlich aus den Kanälen herausgezogen und so als sehr fettreiche Milch zum Vorschein kommt.

Um weiterhin in dieser Frage Aufklärung zu schaffen, führte ich ebenfalls einige Untersuchungen aus, von welchen hier drei Erwähnung finden mögen. Die Milch wurde jeweils dem erst- und letztgemolkenen Liter von drei Kühen des Viehstandes der landwirtschaftlichen Schule Rütti entnommen. Nr. 1 und Nr. 2 stammen von Simmentalerkühen, Nr. 3 ist die Milch von einer Schwyzerkuh. Die Untersuchungen wurden unseren Verhältnissen entsprechend etwas erweitert und erstreckten sich auf:

1. Bestimmung des specifischen Gewichts (Grade der Milchwage).
2. Bestimmung des Fettgehalts.
3. Ermittlung des durch Essigsäure fällbaren Kaseins.
4. Bestimmung des Albumins.
5. Bestimmung des Säuregrads (nach dem älteren Verfahren von Soxhlet-Henkel).
6. Prüfung auf Labfähigkeit (nach dem Verfahren von Dr. F. Schaffer).
7. Verhalten in der Gärprobe nach 12 und nach 24 Stunden der Aufstellung.

Die Ergebnisse sind die folgenden (siehe die Tabellen auf nächst. Seite).

Der Gehalt an Kasein und Albumin, ferner der Säuregrad, welcher jeweilen nach 15 Stunden bestimmt wurde, und der Gehalt an Milchzucker zeigen keine wesentlichen und, mit Ausnahme des Albumingehalts, namentlich keine regelmäßigen Unterschiede. Die Unterschiede liegen im Bereiche zulässiger Fehlergrenzen oder sind doch so klein, dass Schlussfolgerungen auf eine andere Zusammensetzung in den beiden Anteilen inbezug auf diese Bestandteile nicht gezogen werden könnten. Einzig für den Gehalt an Albumin finden sich durchgehends bei der letztgemolkenen Milch etwas kleinere Ergebnisse; doch sind

Durchschnittzeichnung.

Querschnitt.

Milchfilter der Internationalen Metallwerke Jos. Fliegel, Mallmitz.
A B Siebbecken mit Wandung a, a¹ Wandung des unteren verengten Teils, b Porcellanschrot, c unteres Sieb, d oberes Sieb, e Siebunterlage, mit dem Träger g der Schraube i j, f umgebogener Rand der Siebwandung a, k in den Verschlussdeckel l eingesetzte Mutter.

Nr. 1 (Simmentalerkuh).

	Erstgemolken	Letztgemolken
Spec. Gewicht	34,2 °	29,5 °
Fettgehalt	1,90 Proc.	6,40 Proc.
Kasein	3,20 „	3,01 „
Albumin	0,47 „	0,40 „
Säuregrad	4,10 °	4,10 °
Milchzucker	4,19 „	4,09 „
Labfähigkeit: Gerinnungsdauer:	24 Min.	24 Min.
Labfähigkeit: Beschaffenheit des Gerinnsels:	normal	normal
Gärprobe: nach 12 Stunden:	flüssig	flüssig
Gärprobe: „ 24 „	flüssig	zersetzt, getrieben.

Nr. 2 (Simmentalerkuh).

	Erstgemolken	Letztgemolken
Spec. Gewicht	33,2 °	30,0 °
Fettgehalt	2,70 Proc.	5,10 Proc.
Kasein	2,81 „	2,82 „
Albumin	0,53 „	0,52 „
Säuregrad	3,90 °	3,85 °
Milchzucker	3,96 „	4,09 „
Labfähigkeit: Gerinnungsdauer:	23¼ Min.	23 Min.
Labfähigkeit: Beschaffenheit des Gerinnsels:	normal	normal
Gärprobe: nach 12 Stunden:	flüssig	flüssig
Gärprobe: „ 24 „	kompakt ger.	teilweise geronnen.

Nr. 3 (Kuh der Schwyzerrasse).

	Erstgemolken	Letztgemolken
Spec Gewicht	34,9 °	27,8 °
Fettgehalt	1,00 Proc.	7,85 Proc.
Kasein	2,75 „	2,99 „
Albumin	0,51 „	0,42 „
Säuregrad	4,20 °	4,20 °
Milchzucker	—	—
Labfähigkeit: Gerinnungsdauer:	16¼ Min.	16 Min.
Labfähigkeit: Beschaffenheit des Gerinnsels:	normal	normal
Gärprobe: nach 12 Stunden:	flüssig	flüssig
Gärprobe: „ 24 „	flüssig	flüssig

die Unterschiede so klein, dass hierauf nur aufmerksam gemacht, nicht aber der Schluss, die letztgemolkene Milch sei an Albumin ärmer, gefolgert werden soll.

Bezüglich der Labfähigkeit machen sich keine nennenswerten Unterschiede geltend. In der Gärprobe war bei Kuh Nr. 1 die erstgemolkene Milch nach 24 Stunden flüssig, während die letztgemolkene unter Abscheidung einer milchigen, trüben Sirte total fetzig und zersetzt war. Zudem war die Rahmschichte noch sehr stark getrieben. Auch bei Nr. 2 ergab sich ein kleiner Unterschied. Wodurch ein solch verschiedenes Verhalten verursacht werden kann, muss durch eine größere Anzahl von Versuchen festgestellt werden. Die vorliegenden Untersuchungen dürfen in keiner Weise als abschließend, sondern nur als Beitrag zur Erörterung unseres Themas betrachtet werden.

Ganz wesentliche und regelmäßige Unterschiede treten beim specifischen Gewicht und namentlich beim Fettgehalt auf. Bei der erstgemolkenen Milch zeigt sich ein größeres specifisches Gewicht und ein kleinerer Fettgehalt, bei der letztgemolkenen dagegen ein größerer Fettgehalt und ein kleineres specifisches Gewicht. Dies erklärt sich wohl dadurch, dass der Gehalt an Fett als relativ leichter Bestandteil das specifische Gewicht beeinflussen muss. Es scheint aber bezüglich des specifischen Gewichtes nicht absolute Gesetzmäßigkeit zu herrschen. Versuche, über welche ich schon früher gesprochen habe, ergaben in einigen Fällen bei der erstgemolkenen Milch kleinere Werte als bei der letztgemolkenen. Die vorliegenden, wie überhaupt alle bis dahin vorgenommenen Untersuchungen stimmen aber, wie schon ausgeführt, im Verhalten des Fettgehaltes mit einander überein, und es ist diesbezüglich meines Wissens noch keine einzige Ausnahme festgestellt worden.

Für die Praxis hat diese Tatsache wichtige Folgen. In vielen größeren Städten, wie Rom, Neapel, Lissabon, London 2c., wo noch teilweise das sogenannte Straßenmelken in Uebung ist, wo also auf der Straße den Konsumenten nach einander die gewünschte Menge Milch zugemolken wird, wird derjenige, der zurücksteht, für seine Tugend reichlich belohnt werden. Ebenso muss — was uns näher steht — das verschiedene Ausmelken den Fettgehalt der Milch verändern. Wenn weiterhin ein Lieferant auf den Gedanken verfällt, nur vorab gemolkene Milch in die Hütte zu liefern, so ist das zweifellos eine unstatthafte Handlung. Es bedeutet dies ein Trennen der Milch in einen fettarmen und in einen fettreichen Anteil, ähnlich, wie dies vermittelst Abrahmen bezweckt wird. Die Einlieferung nur des fettarmen Anteils entspricht der Einlieferung abgerahmter Milch; denn sie entspricht bezüglich Fettgehalt dem Durchschnitt der erzeugten Milch nicht. (Schweizerische Milchzeitung.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Süddeutsche Bestrebungen auf Begünstigung des Eisenbahn-Versands von Käse. Der Milchwirtschaftliche Verein im Allgäu hat bei der Generaldirektion der bayerischen Statsbahnen den Antrag gestellt, dass Käse in den Sommermonaten gleich Milchbutter als Eilgut zum Frachtgut-Tarif versandt werden kann. In der Begründung heißt es: „Weichkäse (Limburger, Romadur u. s. w.) namentlich sind bei hoher Temperatur auf dem Transport schnell dem Verderben unterworfen, wodurch oft große Verluste entstehen; diese treffen nicht blos den Händler oder Fabrikanten, sondern indirekt namentlich auch den Milch producirenden Landwirt. Die Produktion von Weichkäsen beträgt allein im bayer. Allgäu jährlich 134 000 Doppelcentner im Werte von rund 7 Millionen Mark. Dagegen ist der Preis leider kein derart hoher, dass eine Beförderung als Eilgut ertragen werden könnte; die teuereren Delikatesskäse werden fast ausschließlich durch die Post versandt."

Der Antrag des Allgäuer Vereins deckt sich mit einem Antrag des Vereins Berliner Butterkaufleute, die namentlich auf die Wichtigkeit der Verkäsung von Magermilch in den Monaten Juli bis September, der Hauptkonsumzeit solcher billigen Weichkäse, hinweisen. Die Handels- und Gewerbekammer Nürnberg hat diesen Antrag der bayerischen Generaldirektion mit gutachtlicher Empfehlung mitgeteilt; letztere Behörde stellt nun Erhebungen über die Notwendigkeit einer solchen Tarifmaßnahme an und hat die bayerischen Handelskammern um Berichte ersucht. Die Generaldirektion bemerkt dazu, dass „eine etwa auf den inneren bayerischen Verkehr beschränkte Begünstigung nach Lage der Dinge wenig Erfolg versprechen und daher wohl nicht in Aussicht genommen werden könnte. Was den allgemeinen deutschen Verkehr betrifft, so ist seinerzeit bei der Schaffung des Eilgut-Specialtarifs ein Bedürfnis nach Ausdehnung desselben auf den Artikel Käse nicht hervorgetreten. Dieser Vorgang würde nun allerdings einem Antrage auf Aufnahme des Artikels in den Eilgut-Specialtarif dann nicht im Wege stehen, wenn nunmehr der Nachweis eines dringenden allgemeinen Bedürfnisses erbracht werden könnte; es wird aber auch dann noch mit dem Umstande zu rechnen sein, dass die Eisenbahnverwaltungen aus betriebstechnischen Gründen genötigt sind, Anträge auf Erweiterung des Eilgut-Specialtarifs mit besonderer Vorsicht zu prüfen."

Bayerische Molkerei-Ausstellung in Zwiesel. Anläslich der vom 2. bis 5. Juni in Zwiesel stattfindenden 37. Wander-Versammlung bayerischer Landwirte ist u. a. auch eine Molkerei-Ausstellung vorgesehen, und zwar soll unter anderem auf Veranstaltung des Milchwirtschaftlichen Vereins in Niederbayern eine Dampfmolkerei in vollem Betriebe gezeigt werden. Die Einrichtung der Ausstellungsmolkerei wurde der Firma Ed. Ahlborn in Hildesheim übertragen, welche diese Anlage nach dem jetzigen Stande der Molkereitechnik zur Ausführung bringt. Von der niederbayerischen Butterverkaufs-Genossenschaft wird auf dem Festplatze eine Kosthalle niederbayerischer Butter eingerichtet.

Verbot des Betretens der Stallungen durch Händler. In der Vorstandssitzung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen wurde hervorgehoben, dass der Verkehr der Händler, Fleischer und anderer Personen in der Zeit des Herrschens von Viehseuchen, insbesondere von Maul- und Klauenseuche recht erhebliche Gefahren in sich schließe. Es wurde weiterhin darauf hingewiesen, dass derartige Leute häufig trotz des ausdrücklichen Verbots des Besitzers in die Stallungen drängen. Hiergegen schützt der § 123 des Reichsstrafgesetzbuches, welcher lautet:

„Wer in die Wohnung, in die Geschäftsräume, oder in das befriedete Besitztum eines Anderen widerrechtlich eindringt, oder wer, wenn er ohne Befugnis darin verweilt, auf die Aufforderung des Berechtigten sich nicht entfernt, wird wegen Hausfriedensbruch mit Gefängnis bis zu drei Monaten oder mit Geldstrafe bis zu dreihundert Mark bestraft."

Es dürfte sich demnach, wie die Königsberger Landw. Ztg. schreibt, für die Besitzer empfehlen, eine Bekanntmachung etwa folgenden Wortlauts an die Hoftüren oder Ställe anzuheften:

„Das Betreten der Stallungen ohne Erlaubnis des Besitzers oder dessen Stellvertreters ist strengstens verboten.

Zuwiderhandlungen sind nach § 123 des Reichsstrafgesetzbuches strafbar."

Viehverkäufe in Folge von Futtermangel. Der in den ostelbischen Provinzen bestehende und voraussichtlich andauernde Futtermangel wird manchen Landwirt leider in die Lage setzen, seinen Viehstand vermindern zu müssen.

Die Genossenschaft für Viehverwertung in Deutschland übernimmt es gern, Angebote in denjenigen Teilen Deutschlands sofort zu machen, wo das betreffende Vieh, welches der Osten abzugeben hat, verwertbar ist. Sie verfolgt dabei den Zweck, möglichst den verkaufenden Landwirt dem kaufenden näher zu bringen und wird entsprechende Sammel-Inserate in den gelesensten landwirtschaftlichen Blättern verbreiten. Man wende sich daher vertrauensvoll an die

Genossenschaft für Viehverwertung in Deutschland zu Berlin W., Köthenerstraße 39.

Betriebs-Ergebnisse der dem Molkerei-Verbande der Provinz Pommern angeschlossenen Molkerei-Genossenschaften im Monat März 1901. Im Verbandsbezirk wurden im Monat März von 58 Genossenschaften nebst Rahmstationen und Rahmgenossen 7 292 485,5 kg Milch und 234 277,8 kg Rahm eingeliefert. Von obiger eingelieferter Milchmenge gelangten 6 968 760 kg zur Verbutterung und wurden hieraus, sowie dem eingelieferten Rahm 573 517,5 Pfd. verkaufsfertige Butter gewonnen. Zu einem Pfund Butter waren im Durchschnitt 14,5 kg Milch bei einem Durchschnittsfettgehalt von 3,19 Proc. erforderlich.

Abgesetzt und verwertet wurde die Butter wie folgt: Im Groß-Verkauf 450 183,5 Pfd. zum Durchschnittspreise von Mark 104,71 der Centner ab Molkerei. Im Klein-Verkauf 72 738,5 Pfd. zum Durchschnittspreise von Mark 115,54 der Centner. Gesamtdurchschnittspreis ab Molkerei Mark 106,21 der Centner. Die Genossen nahmen 39 933 Pfd. Butter zurück. Die Großhandelspreise der Butter ab Molkerei schwankten von Mark 96 bis Mark 115 der Centner.

Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Verbandstag
im Danziger Hof zu Danzig
am 4. Juni 1901.

I. Vorstandssitzung, vorm. 10 Uhr.
II. Sitzung des Aufsichtsrats, vorm. 10½ Uhr.
III. Allgemeine Mitgliederversammlung, mitt. 12 Uhr.

Tagesordnung.

1. Geschäftsbericht über das Jahr 1900.
2. Vorlegung und Abnahme der Kassenrechnung vom Jahr 1900.
3. Warum haben die dem Verband angehörenden käsenden Molkereien die ihnen gewährte Gelegenheit, ihren Käse nach den Beschlüssen des vorigen Verbandstags durch den Verband zu verwerten, meist nicht benutzt?
4. Bericht des Herrn F. Hübner, milchw. Wanderlehrers der Landw.-Kammer, über die von ihm bezügl. der Milchwirtschaft Westpreußens gemachten Wahrnehmungen, insbesondre über die Ergebnisse der Bezirks-Butterprüfungen.
5. Anträge aus der Versammlung.

Der Vorstand.
Dr. Paesler. B. Martiny.

Sommerliche Buttereinsendung. Infolge wiederholter Vorstellungen hat die Kgl. Eisenbahnverwaltung in Aussicht gestellt, die in den Eiskühlwagen der besondern Butterzüge auf dem hiesigen Ostbahnhof nachts eintreffende Butter während der heißen Sommermonate in früherer Morgenstunde als bisher zur Abholung bereitstellen zu lassen. Diese Einrichtung ist von hohem Wert, weil sie ermöglicht, die in den Kühlwagen wolerhalten hier ankommende Butter bis zur Abholung und während der Abrollung vor dem übeln Einfluss der Tageshitze zu bewahren.

Demgemäß werden die Verbandsmitglieder aufgefordert, fortan während des Sommers ihre Butter nur in den besondern, Eiswagen führenden Zügen nach Berlin gelangen zu lassen, und zu Vermittlung dessen sich der ihnen zugesandten Frachtbriefe zu bedienen, die durch den darin vorgedruckten Vermerk „Beförderung in Eiskühlwagen beantragt" den beabsichtigten Zweck sicher stellen. Um Verwechslung zu verhüten, wolle man noch vorhandne andre Frachtbriefformulare für den winterlichen Bedarf zurücklegen.

Damit die Butter nicht unnötig lange auf den Abgangsstationen zu verweilen habe, wolle man sich daselbst nach den betreffenden Anschlusszeiten erkundigen und die Butter erst möglichst kurz vor Abgang der sie aufnehmenden Züge einlifern, die entweder selbst mit Eiswagen ausgestattet sind oder an andre, damit ausgestattete Züge kürzesten Anschluss finden.

Da die Verkaufsstelle des Verbands ihre Rollwagen täglich nur einmal zur Bahn schicken kann, so würde Butter, die mit andern als den Eiswagenzügen verschickt und infolgedessen später in Berlin eintreffen würde, nicht mehr am Tag der Ankunft abgerollt werden, sondern bis zum andern Morgen im Güterschuppen der Eisenbahn stehn bleiben. Für die Absender würde daraus der zweifache Nachteil, des verspäteten Verkaufs und der Beschädigung der Butter durch die Hitze des Lagerraums, erwachsen. Den Verbandsmitgliedern sei daher die Befolgung der vorstehend bezeichneten Maßnahmen dringend empfohlen und dabei das Nützlichkeitsgebot in Erinnrung gebracht, während des Sommers die fertige Butter bis zur Verschickung im Eishaus zu halten und auf der Fahrt zur Bahn durch Einhüllung in Stroh, Bedeckung mit nassen Tüchern, od. dgl. vor Sonnenbrand zu bewahren.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Ein Zwergrind.** Nach Mitteilung von Prof. Lesbre wurde auf dem Markt von Maison-Carrée, Algier, von einem Engländer eine achtzehn Monate alte Kuh gekauft, die folgende vom Tierarzt Ismert zu Algier festgestellte Körpermaße aufwies:

Widerristhöhe	0,67 m	Kreuzlänge	0,25 m
Kopflänge	0,34 „	Kreuzbreite	0,24 „

Kniehöhe vom Boden 0,22 m.

Alle Körperteile seien wohl ausgebildet gewesen. Das Tier werde gegenwärtig in einem großen amerikanischen Cirkus gezeigt.
Chron. agr. du Cant. de Vaud.

* **Weizen als Futter für Rindvieh.** Nachdem vorgeschlagen worden ist, Zucker zur Schweinemast zu verwenden, kann auch der Gedanke, die edelste Brotfrucht, den Weizen, zur Viehfüttrung dienen zu lassen, nicht mehr befremdlich erscheinen. Ein französischer Landwirt, Pluchet, hat in einem Füttrungsversuch gekochten Weizen mit Leinkuchen in Vergleich gestellt und der französischen Landwirtschaftsgesellschaft unterm 3. April d. J. folgende Ergebnisse berichtet:

„Am 3. Januar 1900 merzte ich von meinen Zugochsen der Nivernais- und Salers-Rasse 59 Stück aus, um sie auf Mast zu stellen. Von diesen wurden 30 inbezug auf Körperbau, Gewicht, Alter rc. einander möglichst ähnliche Tiere ausgesucht und in zwei Gruppen zu je 15 Stück zusammengestellt; die eine Gruppe empfing auf den Kopf 2 kg gekochten Hinterweizen, die andre 2 kg Leinkuchen, beide zu 60 kg mit Weizenspreu gemischter Zuckerrübenpülpe und ungef. 7 kg Pressfutter von Klee. Bis zum 16. Februar (nach 43 Tagen) gestaltete sich das Mastergebnis, unter Anrechnung von 15,20 Fr. für 100 kg Weizen und von 19,50 Fr. für 100 kg Leinkuchen, wie folgt:

	Durchschnitts-gewicht kg zu Anfang	zu Ende	Tägliche Zunahme kg	Versuchsfutter Wert Fr.	1 kg Zunahme kostete Fr.
Weizen	705	771	1,535	13,07	0,198
Leinkuchen	719	772	1,233	16,77	0,316

Die Weizenfüttrung stellte sich also als erheblich vorteilhafter heraus."

Später wurde die Beigabe des Versuchsfutters je auf 3 und endlich auf 4 kg erhöht. Da inzwischen einzelne Tiere an den Schlächter abgegeben wurden, so verlor der Versuch damit an Sicherheit; es schien jedoch, als ob mit der verstärkten Füttrung und mit der längern Mastdauer (bis zum 1. Juni) der Unterschied allmälig geringer geworden sei.
Chron. agr. du Cant. de Vaud.

Ueber den Einfluss des Wassers auf die Milchabsonderung des Rindes. Durch wässerige Futtermittel oder durch reiche Tränke nach Salzgaben die Milchergiebigkeit der tierischen Milchdrüse zu erhöhen, ist schon oft das Bemühen manches Frischmilchlieferanten gewesen. Exakte wissenschaftliche Untersuchungen haben sich nicht minder mit der Frage dieser angeblichen Wechselwirkung zwischen Wasseraufnahme und Milchabscheidung befasst. Das diesbezügliche vorliegende Material hat neuesterdings Dr. B. Koch in einer Abhandlung in Heft I. 1901 des „Journal für Landwirtschaft" (Verlag von Paul Parey-Berlin) lt. Deutsch. landw. Presse übersichtlich zusammengestellt und durch die Ergebnisse eigener mit 2 Kühen des Rassestalles des Leipziger landwirtschaftlichen Universitäts-Institutes ausgeführten Fütterungsversuche bereichert.

Man findet auch wieder bei diesem Fütterungsversuche, dass, wie es schon viele Versuchsansteller vorher festgestellt haben, die Versuchsergebnisse nicht gleichmäßig sind und sein können, weil das Individuum als solches gegenüber Einwirkungen auf seine Ernährung sich verschieden verhält. Jedenfalls ist die Frage, ob es möglich ist, durch erhöhte Salzgaben und dadurch gesteigerten Wasserverzehr die von den Kühen erzeugten Milchmengen zu erhöhen, womit dann eine erhebliche Verminderung des Gehaltes der Milch an Trockensubstanz und deren einzelnen Teilen Hand in Hand geht, mit „Nein" zu beantworten. Es ist allerdings die Möglichkeit vorhanden, dass einige Kühe bei nicht allzu starker Salzgabe etwas mehr Milch liefern als ohne solche; anderseits ist es aber auch nicht ausgeschlossen, dass durch diese Maßnahmen bei anderen Kühen die Milchsekretion herabgedrückt wird. Das Interesse des Milchkonsumenten wird durch eine verstärkte Salzfütterung und deren Folgen also kaum benachteiligt, da die Zusammensetzung der Milch sich aufgrund der vorliegenden Versuche in erheblicher Weise zu ihrem Nachteile nicht verändert. Das Resultat dieses Versuches ist sehr wohl erklärlich, wenn man bedenkt, dass die Milch das Produkt der tätigen Drüsenzellen ist, welche zwar das für die in ihnen stattfindenden Umsetzungen nötige Rohmaterial aus dem Blute entnehmen, aber in einer ihnen eigenartigen Weise zu dem Sekret verarbeiten, wenn man ferner beachtet, dass, ein ausreichendes nährstoffreiches Futter vorausgesetzt, die Höhe des Milchertrages und die Zusammensetzung der Milch jedenfalls in erster Linie, wenn nicht allein, von der Entwicklung der Milchdrüsen, also von der Individualität des einzelnen Tieres abhängig ist.

Ueber die Möglichkeit der Infektion durch Tuberkelbacillen, welche von Kühen beim Husten ausgeschieden werden. Von Ravenel. Von der allgemeinen Ansicht, daſs die Tuberkulose durch Einatmen eingetrockneten, staubförmigen Sputums übertragen wird, weicht neuerdings die von Flügge ab, welcher behauptet, daſs die Tuberkulose vornehmlich durch Einatmung von bacillenhaltigem Sputum entstehe, welches durch den Hustenstoß äußerst fein zerteilt, sich längere Zeit in der Luft schwebend erhalten und durch Strömungen weit verbreitet werden kann. Klebs hat nachgewiesen, daſs im Mundspeichel tuberkulöser Personen regelmäßig Tuberkelbacillen zugegen sind. Ravenel hat beim Rind die analogen Verhältnisse untersucht. Den vielfachen Beobachtungen entsprechend, daſs Rinder ihr Sputum abschlucken, sollte man annehmen, daſs hustende Rinder keine Tuberkelbacillen in die Luft schleudern. Ravenel band nun seinen Versuchskühen eine Art von Fressbeutel vor und brachte in dem Boden derselben sterilisirte Brettchen aus weichem Holze an. Ein derartig armirter Beutel ist sehr leicht anwendbar und kann den Tieren bequem mehrere Stunden lang vorgehangen werden. Selbst die kleinsten, durch den Husten ausgeschiedenen Partikelchen bleiben auf dem Brettchen haften. Der feuchte Anteil des ausgehusteten Materials wird von dem weichen Holze aufgesogen, und der trocknere Rückstand läſst sich dann leicht, entweder mit bloßem Auge oder auch mit der Lupe erkennen und zu Experimenten verwerten. In dieser Weise konnte R. im Sputum jeder einzigen seiner Versuchskühe Tuberkelbacillen nachweisen. Durch Verimpfung des aufgefangenen Materials wurden stets positive Resultate erzielt, selbst in Fällen, in welchen der mikroskopische Nachweis der Tuberkelbacillen negativ ausfiel. Diese Versuche wurden von R. noch erweitert, indem er in den, den tuberkulösen Kühen vorgehangenen Fressbeuteln Meerschweinchen verschieden lange Zeit verweilen ließ und sie so der Ansteckung durch Einatmung kleinster Partikel tuberkulösen Sputums aussetzte. Von 12 Meerschweinchen, welche von 2 bis 27 Stunden lange in den Fressbeuteln verweilt hatten, ist jedoch keines tuberkulös geworden. Brauer. (University medical Magazine, Pennsylvania, d. Zeitschr. f. Fleisch- u. Milchhygiene.)

Tuberkulin-Impfung der Zuchtstiere. Auf Anregung des land- und forstwirtschaftlichen Provinzialvereins für Lüneburg wurde als ein erster Schritt zur Bekämpfung der Tuberkulose des Rindviehes die Impfung der öffentlich zum Decken aufzustellenden Zuchtstiere mit Tuberkulin für den Umfang des Regierungsbezirks Lüneburg unterm 27. August 1900 auf dem Wege der Polizeiverordnung vorgeschrieben. Die neue Bestimmung, nach welcher nur solche Stiere angekört werden dürfen, welche nach dem Zeugnisse eines approbirten Tierarztes im Laufe der letzten 3 Monate vor der Körung mit Tuberkulin geimpft sind und auf die Impfung nicht reagirt haben, trat mit dem Beginn der Herbstkörung 1900 in Kraft. Für die Werminderung, welche ein Stier durch seine Ausschließung von der Verwendung als öffentlicher Zuchtstier erleidet, wird dem Besitzer eine Entschädigung von 60 M. gezahlt. Mit der Perleberger Viehversicherungs-Gesellschaft hat der genannte Verein zu diesem Zwecke einen Vertrag abgeschlossen und trägt bis auf weiteres die Versicherungsprämie, so daſs die Stierbesitzer nur die Kosten der Impfung zu bestreiten haben, wofür ihnen als Entgelt eine Erhöhung des Deckgeldes gewährt worden ist. Zu den im Herbst 1900 stattgehabten Körterminen sind nun in den 13 Landkreisen des Bezirks von etwa 45 Tierärzten 1462 Stiere geimpft worden, von denen 189 Stiere, also etwa 13 Proc., reagirt haben. In 2 Kreisen betrugen die Reaktionen nur 2 bezw. 4 Proc., in 4 Kreisen 7 bis 10 Proc., in 3 Kreisen 11 bis 15 Proc., in 3 Kreisen 19 bis 20 Proc. und in einem Kreise sogar 26 Proc. Von 27 aus Ostfriesland mit Impfscheinen eingeführten Stieren erwiesen sich bei der Impfung im Lüneburger Bezirk etwa 20 Stück reagirend.

In einer im Januar d. J. stattgehabten Konferenz des Vorstandes des obengenannten Vereins kamen die bei der Durchführung der neuen Polizei-Verordnung gemachten Erfahrungen zur Besprechung und gaben Veranlassung, die Tierärzte des Bezirks zwecks Besprechung einheitlicher Maßnahmen zur zweckmäßigen Durchführung der Impfung zu einer Versammlung zu laden, deren wichtigste Beschlüsse wir nach der „Berliner Tierärztlichen Wochenschrift" hier wiedergeben:

Die Temperaturaufnahme vor der Impfung — die Vormessungen — sind auszuführen: drei Stunden vor und unmittelbar vor der Impfung; Voraussetzung dabei ist, daſs die Tiere schon zur Zeit der ersten Messung vollkommen beruhigt sind. Für sämmtliche Messungen — vor und nach der Impfung — ist möglichst für jedes Tier stets das gleiche Thermometer zu benutzen. Als Impfstunde ist die späte Abendstunde die empfehlenswerteste (9 bis 10 Uhr abends).

Das Tuberkulin soll in vorschriftsmäßig verdünntem Zustande und in abgemessenen Dosen aus Quellen bezogen werden, die unter staatlicher Aufsicht stehen (tierärztliche Hochschulen).

Die Menge des zu verwendenden Tuberkulins soll betragen: 0,5 g bei Tieren, die ein Jahr und darüber alt sind; 0,3 g bei Tieren, die noch kein Jahr alt sind.

Als Zeit für die vier Nachmessungen sind zu wählen: etwa 6 Uhr vormittags, etwa 9 Uhr vormittags, etwa 12 Uhr mittags, etwa 3 Uhr nachmittags. Es sollen unter allen Umständen vier Messungen vorgenommen werden, auch wenn gleich bei den ersten Messungen eine Temperatursteigerung von mehr als 1° C. vorgefunden wird. Sämmtliche Vor- und Nachmessungen sind nur durch den Impf-Tierarzt auszuführen.

Der Beurteilung der bei den Vor- wie Nachmessungen gefundenen Temperaturen ist der Ministerialerlaſs vom 29. Okt. 1900 zugrunde zu legen. Hiernach ist als höchste Normaltemperatur, bei welcher noch die Impfung vorgenommen werden kann, 39,5° C. anzusehen. Die Versammlung beschließt, daſs in anbetracht des jugendlichen Alters der meisten Stiere und der besonderen Umstände, in welchen sich die Tiere durch den vorausgegangenen Transport und das ungewohnte Zusammensein mit ihren Geschlechtsgenossen befinden, die Impfung noch statthaft sein soll, wenn das betreffende Tier eine Temperatur von etwas über 39,5° C. aufweist. Jedoch hat der Sachverständige alle ins Gewicht fallenden Momente auf das Sorgfältigste zu prüfen und die Impfung zu unterlassen, falls die Ursache der erhöhten Temperatur sich nicht einwandsfrei durch die äußeren Umstände erklären läſst. Eine Reaktion ist eingetreten, falls die höchste nach der Impfung gefundene Temperatur 39,5° C. übersteigt und mindestens 1,0° C. höher ist, als die höchste vor der Impfung gefundene Temperatur.

Sprechsal.

Oekonomische Verwendung der Buttermilch. Der leitende dänische Meierei-Konsulent hatte s. Z. die Meiereibeamten aufgefordert, Buttermilch mehr als bisher im eigenen Haushalte zu verwenden. Namentlich als Getränk bei den Mahlzeiten sei sie, weil billiger, nahrhafter und gesünder als Bier, diesem vorzuziehen, auch müsste in der Meierei selbst immer Buttermilch zum Trinken vorhanden sein. Diese Anregung scheint viel Anklang gefunden zu haben und der Konsulent schlägt, dadurch ermutigt, vor, überall darauf hinzuwirken, daſs auch der breiten Masse der Bevölkerung dieses billige und gute Nahrungsmittel mehr als bisher zugänglich gemacht werde.

In Dänemark wird täglich über 1 Million Pfund (½ kg) Buttermilch gewonnen, die in der Hauptsache als Schweinefutter benutzt und nur mit 1½ bis 2 Pfg. das Liter verwertet wird. Wenn es möglich wäre, diese Menge als Nahrung für Menschen abzusetzen, z. B. zum Preise von 2 bis 4 Pfg. das Liter, so wäre nicht nur eine sehr schöne Mehr-Einnahme für die Meiereien gesichert, sondern gleichzeitig für breite Volksschichten eine bessere und billigere Nahrung als bisher durch Bier oder sonstige Getränke gegeben.

Die Buttermilch von den jetzigen Meiereien ist ein in seiner Art fast vollkommenes Produkt. Früher war die Buttermilch bald gut und wohlschmeckend, bald von unreinem Geschmack oder bitter, während sie jetzt, wo der Rahm bei 85 bis 90° C. pasteurisirt und dann durch besonders sorgfältig zubereitete Säuerungs-Kulturen gesäuert wird, frei von Tuberkel-Bacillen u. s. w. ist und einen milden, angenehm säuerlichen Geschmack hat.

Die Buttermilch ist aber nicht allein ein angenehmes, durstlöschendes Getränk, sondern auch eine ausgezeichnete, kräftige Nahrung. Ein Liter enthält z. B. ebensoviel leicht verdauliches Eiweiß als 4 Hühnereier und es ist deshalb ganz natürlich, daß man sich von Buttermilch leicht gesättigt fühlt. Für viele Arbeiter und Handwerker, welche den ganzen Tag über nur trockene Nahrung bekommen, ist Buttermilch als Getränk besonders zu empfehlen.

Die Buttermilch muss man dann aber auch dementsprechend besser behandeln, dieselbe muss z. B. gleich nach der Butterung, möglichst ohne Verdünnung mit Wasser durchgeseiht und abgekühlt und auch bis zur Verwendung kühl gehalten werden.

A. V. Branth, Hamburg 8.

Handel und Verkehr.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Geschäftsbericht für den Monat April. Angeschlossne Molkereien 89.

Verkauft wurden:

a.	Tafelbutter	81 335,5	Pfd.; erstklassige d. 100 Pfd.	zu	102	bis	113,5 M.
b.	Molkenbutter	226,5	Pfd., sämmtliche	„	95	„	— M.
c.	Frühstückskäschen	2690	St., die 100 St.	„	—	„	7 M.
d.	Quadrat-Magerkäse	154	Pfd., die 100 Pfd.	„	10	„	— M.
e.	Tilsiter Käse, vollfett	183,1	„ „ „ „	„	—	„	60 M.
	„ „ mager	—	„ „ „ „	„	—	„	— M.
f.	Emmentaler Käse	335	„ „ „ „	„	60	„	— M.

Der Durchschnittserlös für die sämmtlichen 81 335,5 Pfd. Tafelbutter war um **6,70** M. höher als das Mittel der entsprechenden

Durchschnittserlöse im April der letztvoraufgegangnen 7 Jahre. Die Notirungen für erstklassige Butter bewegten sich während des Monats zwischen 100 und 112 M.

Die 89 Molkereien setzen sich zusammen aus: 18 Genossenschaftsmolkereien (davon 9 in eignem Betrieb, 9 in Pachtbetrieb), 1 Gesellschafts-, 62 Guts- und 8 selbständigen Molkereien, davon 3 in Pommern, 6 in Ostpreußen, 5 in der Prov. Posen.

Berlin SW., Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 11. Mai 1901. Der steigenden Nachfrage genügen die kleinen Einlieferungen feiner Ware nicht, so dass die Preise in der Berichtswoche erheblich angezogen werden konnten.

Auch der Hamburger Markt lag sehr fest und konnte zu hohen Preisen alles räumen. In der ostholsteinischen Auktion wurden 108 M. 72 Pf. gegen 100 M. 45 Pf. in der Vorwoche erzielt.

Berlin erhöhte seine Notirung am Mittwoch um 2 M. und notirt heute um weitere 3 M. höher. Hamburg notirt heute 8 M. höher.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 11. Mai 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . bis 105 **Mk.**
Hamburg . . . . . bis 107 „

Berlin, 11. Mai 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Von Tag zu Tag gestaltete sich das Geschäft in dieser Woche lebhafter und begegneten alle Qualitäten feiner Butter reger Nachfrage. Die Provinz legte, da in Hamburg die Stimmung noch fester scheint, mehr als gewöhnlich Aufträge nach hier und trug wesentlich dazu bei, hier erheblich höhere Preise zu erzielen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 11. Mai 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 5. Mai bis 11. Mai 1901.

				8. Mai	11. Mai
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	105—107	107—110
do.	do.	IIa	„ „ „	102—104	104—107
do.	do.	IIIa	„ „ „	99—102	100—104
do.	do.	Abfallende	„ „	—	—
			Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 10. Mai 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 103—113, II. Klasse 100—102 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Unser Buttermarkt verlief in dieser Woche sehr lebhaft, die frischen Zufuhren räumten sich sofort nach Ankunft und wurden erhöhte Forderungen auch schlank bewilligt. Am Mittwoch war schon sämmtliche Butter ausverkauft und erzielten später eintreffende kleine Sendungen daher hohe Preise. Im Engroshandel wurde anfangs bis 105 Mk. fest bezahlt, späterhin wurde nur auf Basis der Notirung gehandelt. Diese wurde um 8 Mk. erhöht. Von russischer Butter kamen verschiedene Partien heran, die von 99—103 Mk. verzollt rasch begeben wurden. Kopenhagen blieb bei ruhigem Markt unverändert.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 90—95. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 88—96 u. ———. Galizische und ähnliche (verzollt) M. ———. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65. Amerikanische M. 78—85.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 9. Mai 1901. Butter: I. Klasse 84—88 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Ruhig.

Berlin, 10. Mai 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 104—108, IIa M. 102—104, Abfallende M. 95—100, Landbutter M. 85—95.

Marktlage: Geschäft anhaltend ruhig, Preise unverändert.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 8. Mai 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 9 Drittel zu $111^1/_2$, 17 Drittel zu 111, 4 Drittel zu $110^1/_2$, 21 Drittel zu 110, 25 Drittel zu $109^1/_2$, 84 Drittel zu 109, 30 Drittel zu $108^1/_2$, 11 Drittel zu 108, 23 Drittel zu $107^1/_2$, 20 Drittel zu 107, 10 Drittel zu $106^1/_2$, 5 Drittel zu 106, 9 Drittel zu $105^1/_2$ M. Zusammen 1. Klasse 268 Drittel zu 108,72 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 6 Drittel zu 104,75 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 9. Mai 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Der Schlussmarkt der Vorwoche verlief recht animirt, daher wurde die Notirung auch unverändert auf 105 Mk. gelassen; die Vorräte wurden überall gänzlich geräumt. Man musste für die nächste Woche gleichfalls auf einen flotten Handel mit eventuell steigenden Preisen rechnen, Inhaber waren daher nur zu bestimmen, ihre feine Butter auf Basis der kommenden Notirung abzugeben. Da die allgemeine Nachfrage eine rege blieb und schon Montag größere Aufträge unter genannter Bedingung vorlagen, so war es nur zu natürlich, dass die ganze Lage als eine gesunde angesehen wurde und die Kauflust von allen Seiten energisch weiter eingriff. Die Folge war, dass die frischen Einlieferungen schnell geräumt wurden und viele Läger schon Mitte der Woche gänzlich ausverkauft waren. England legte keine Aufträge hierher, Kopenhagen meldet eine unveränderte Notirung mit der Tendenz „ruhig". Das Inland beorderte dagegen von vielen Seiten recht bedeutend, mehrere Plätze verhielten sich unseren Offerten gegenüber noch immer durchaus ablehnend. Natürlich sind alle Käufer auf eine Erhöhung unserer Notirung vorbereitet, es wäre jedoch wünschenswert, wenn dieselbe nicht zu stark bemessen wird. Glaubt man mit einer Steigerung von 5 Mk. nicht auskommen zu können, so dürfte doch schon mit Rücksicht auf einen weiteren guten Handel, eine solche von 7 bis 8 Mk. als die äußerste Grenze zu betrachten sein, es muss jedoch bemerkt werden, dass auch Stimmen für eine Erhöhung von 10 Mk. vorhanden sind, um unter keinen Umständen weitere Ueberbietungen im Lande aufkommen zu lassen.

Auffallend ist, dass in derselben Woche des Vorjahres unser Handel und die bezahlten Preise in der Auktion des Osth. Meiereiverbandes fast genau dieselben waren, wie in diesem Jahr. Auch damals mussten die Preise bedeutend erhöht werden. Die Verhältnisse änderten sich dann aber schnell, schon in 14 Tagen war die Marktlage eine durchaus entgegengesetzte. Man fragt sich daher mit Recht: Was werden uns die nächsten Wochen für Märkte bringen? Das Wetter ist den Weiden in diesem Jahr günstiger als 1900, das Vieh wird daher einen kräftigen Graswuchs vorfinden, wenn es in den nächsten Tagen herausgetrieben wird.

Hamburg, den 8. Mai 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 64—66, sekunda M. 55—60, tertia und beschädigte M. 40 bis 50. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. 57 bis 59, sekunda M. 50—52, tertia ——— M., prima vollfette Stallware M. 55—57, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35, tertia nominell.

Halle, den 9. Mai 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die in unserem letzten Berichte ausgesprochene Erwartung auf eine Zunahme des Verbrauches hat sich erfüllt. Die Abforderungen sind jeden Tag größer geworden, während die Eingänge sich vermindert haben. Alte Läger dürften kaum noch vorhanden sein. Preise steigen schnell.

Wirklich feinste Molkereibutter		115	M.
I	„	105—112	„
II	„	———	„

Magdeburg, 9. Mai 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 97 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 100 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr fest.

Königsberg i. Pr., 9. Mai 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Der Konsum ist, durch den Witterungsumschlag ungünstig beeinflusst, immer noch kein reger und gelangen daher die Zufuhren nur schleppend zur Räumung.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 92—97 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 8. Mai 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 91 M. für den Centner,
Sennbutter . 88 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Gute Nachfrage.

Hamburg, 7. Mai 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Die feste Haltung unseres Marktes hielt auch in der abgelaufenen Woche an, trotzdem Umsätze von Bedeutung nicht stattfanden, und das Geschäft in prompter Ware belanglos blieb. Erdnusskuchen bleiben fest. Preise für Baumwollsatmehle sowohl für nahe Sichten als auch auf spätere Termine erfuhren eine weitere Aufbesserung, alle übrigen Artikel dagegen sind unverändert zu notiren.

Erdnusskuchen 139—150 M., Kokoskuchen 110—136 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 121—126 M., Sesamkuchen 114—132 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 115—139 M., Palmkernkuchen 106—109 M., Leinkuchen 140—152 M., Amerik. Maisölkuchen 112—118 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 8. Mai 1901. Zum Verkauf standen: 718 Rinder, 2635 Kälber, 1174 Schafe, 9512 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ———; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ———; 4. gering genährte jeden Alters ———. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ———; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ———; 3. gering genährte 46—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ———; 3. mäßig genährte 42—45; 4. gering genährte Färsen und Kühe 36—40. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 72—75; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 60—64; 3. geringe Saugkälber 55—59; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 32—40. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 58—61, 2. ältere Masthammel 48—56, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 44—47, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfd. schwer, 54—55; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 51—53; gering entwickelte 48—50 M., Sauen 48—49 Mark.

Verlauf und Tendenz:

Vom Rinderauftriebe blieb etwa die Hälfte unverkauft. Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. Bei den Schafen fanden etwa 600 Stück Absatz. Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen — bis — M., junge, fette Kühe ——— M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 52 bis 53 M., Kälber I. Qualität ——— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 31—33 M., für Kühe I. Qual. ——— M., für Kälber 42—46 M., für Schweine I. Qual. — bis 55 M., II. Qual. 53—54 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 31—33 M., für Kühe 30—31 M., für Kälber I. Qual. 36—— M., für Schweine mit 20 Proc. Tara — 41 M. (Lebendgewicht).

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Molkereischule Lauterbach für weiblich. Personal! Ausbildung von Meierinnen! Näheres durch **Direktor Backhaus,** Lauterbach, Hessen.

Stellen-Angebote.

Gesucht zum 1. Oktober d. J. ein **Meierei-Verwalter.** Jahreseinlieferung ca. 1 Million Liter. Meldungen nebst Zeugnissen und Gehaltsanspruch sind spätestens einzusenden bis zum 15. Juni an den **Vorstand der Vereinsmeierei Nusse** i. Lbg.

Suche zum 1. Juni cr. einen tüchtigen **Meier.** Anfangsgehalt 75 Mark per Monat. **M. Berberich, Hamburg,** Schlump 4.

Suche zum 15. Mai einen jüngeren, tüchtigen **Gehilfen.** Gehalt monatlich 20 Mark. Zeugnißabschriften mit Angabe des Alters erb. Dampfmolk. **Ober-Rengersdorf,** O.-L. **H. Wehrstedt.**

Meierist, unverheirathet, der selbständig käsen kann, findet angenehme, dauernde, selbständige Stellung. Offerten mit Angabe der Kenntnisse und Gehaltsansprüche erbittet **Julius Werner, Neumünster** i. Holst.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Buttermeier, der schon selbständig als solcher thätig war, sucht Stellung zum 1. Juni d. Js. Angebote unter A. W. postlagernd **Söllingen** (Herzogth. Braunschw.).

Junger Gehilfe, mit Kessel, Maschine, Alfa, Butterei und Tilsiter Magerkäserei vertraut, sucht zum 15. Mai oder später Stellung. Gefl. Offerten erbittet **Otto Voß, Lamenstein** bei Gr.-Trampken.

Ein Molkereiverwalter, verheirathet, 25 Jahre beim Fach, sucht, gestützt auf langjährige Zeugnisse, zum 1. Juni oder später Stellung. Offerten bitte zu richten unter **4018** an die Expedition dieses Blattes.

Gehilfe sucht bald Stellung. Selbiger ist vertraut mit Hand- und Dampfbetrieb und mit Magerkäserei vollkommen bewandert, auch im Stande, eine kleine Molkerei selbständig zu leiten. Offerten erbittet **Josef Lachnitt** in **Neuwaltersdorf** bei Habelschwerdt.

Eine junge, kräftige **Meierin** sucht zu sofort oder zum 1. Mai Stellung. Gefl. Offerten erbittet **Martha Zimmermann,** Molkerei **Schnega** (Hannover).

Junger Mann sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung. Derselbe ist mit Hand- und Kraftbetrieb sowie Fabrikation verschiedener Sorten Käse und hochfeiner Tafelbutter gut vertraut. Offert. erbeten unt. **H. 100** postlagernd **Meißen III.**

Gelernter Meier mit guten Zeugnissen sucht per sofort Stellung als Milchfahrer oder Gehilfe in einer Käserei. Gefl. Angebote erbittet **Robert Rothe, Roßperwender** bei Berga a. Kyffh.

Tüchtiger Meier, 23 Jahre alt, mit sämmtlichen Maschinen der Neuzeit, Butterei, verschiedener Sorten Käse, Eismilchfabrikation und Milchuntersuchung nach Gerber und Babcock aufs Beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Juli anderweitig Stellung. Hat bereits größere Molkereien selbständig geleitet. Offerten erbittet **E. Kißmann, Molkerei Praust** bei Danzig.

Junger Molkereigehilfe sucht per 1. Mai Stellung. Gefl. Offerten erbittet **Fr. Müller,** Molkereigehilfe, **Berlingerode,** Post Teistungen.

Vermischte Anzeigen.

Ia Tafelbutter, **30—40 Ctr. per Woche** von solventem Abnehmer zur dauernden Lieferung **gesucht.** Offerten unter **P. 533** an **Fritz Kabath, Breslau I,** erbeten.

Die wöchentliche Lieferung von ca. **100 Pfd. Süssrahmbutter** soll für 1 Jahr vergeben werden. Offerten sind unter Angabe des Preises für 1 Pfd. franko Postagentur Göttelborn einschl. Verpackung an den unterzeichneten Vorstand einzureichen. **Der Vorstand des Konsumvereins der Grube Göttelborn,** e. G. m. b. H. zu **Göttelborn.**

Krankheitshalber verkaufe meine in **Oberschöneweide,** Wilhelminenhofstr. 38, **sehr gut gehende Meierei. Milch** wird von 4 Wagen **zu 20 und 25 Pfg. verkauft;** dazu **mehrere Käsesorten** und **Butter,** Mk. 1,20 bis 1,30. **Kraft.**

Günstiger Molkerei-Verkauf.

Die gut eingerichtete Genossenschafts-Molkerei in Usedom mit großen Gebäuden, ca. 1 Morgen Garten, neuer Dampf- und Eismaschine, 4 de Laval, Bergedorfer Pasteur, Sterilisir-Apparat u. s. w. soll wegen Auflösung der Genossenschaft verkauft werden.

Es sind ca. 2000 Liter Milch und noch mehr zu erreichen, die im Sommer günstig an die benachbarten Badedörfer abgegeben werden kann.

Usedom hat Bahn- und Wasserverbindung, keine Kommunal-Abgaben und für jedes Unternehmen eine Zukunft. Verkaufspreis ca. 30 000 Mk.

Angebote sind an **O. Bartel,** Molkerei, **Usedom,** zu richten.

Th. Witt, Aachen. Specialfabrik für **komplete Kühlanlagen u. Eismaschinen** Bestes System für **Molkereien. Feinste Referenzen.** Katalog und Kostenanschlag unentgeltlich zu Diensten.

Hehle & Burkhart, Butter en gros, **Berlin SO.,** Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Molkerei-Verpachtung in Merseburg. Die **Burde'sche,** gut eingerichtete Molkerei hierselbst, Amtshäuser 8a, soll Umstände halber auf mehrere Jahre öffentlich verpachtet werden und hierzu habe ich Termin auf **Freitag, den 17. Mai d. J., Nachmittags 4 Uhr,** im **Sächs. Hof** angesetzt. — Die Molkerei ist die einzige am Orte und hat über ausreichende Milch verfügt. **Merseburg,** den 6. Mai 1901. **Fried. M. Kunth.**

Gebrüder Manns, Hoflieferanten, Butter-Grosshandlung. **Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.** sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse. Jahresabschluss erwünscht. **18 eigene Detailgeschäfte.**

Gust. Schultze & Sohn, Berlin C., Gertraudten-Strasse 22. **Butter-Grosshandlung.**

Feinste Butter kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse **M. Lehnhardt, Magdeburg.**

□ **Käse,** schöne, gelbe, weiche, Centner 12 Mark, gegen Nachnahme **verkauft B. Nietz,** Dampfmolkereibesitzer, **Schleusenau,** Bromberg.

Wir suchen beständige **Lieferanten** für **feine Butter** und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht. **Gebrüder Groh,** Hoflieferanten, **Berlin O.,** Blumenstraße 70. **16 eigene Detail-Geschäfte.**

Zur Verpackung von: **Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.** Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen, Schmidt & Co. Elberfeld. Muster frei.

Normal-Säure-Entwickler B. & T. Schläuche. Riemen. Putztwist. Farbe Lab **Oel. A. V. Branth, Hamburg 8.**

Otto Reichelt, Buttergrosshandlung, BERLIN N., Neue Königstr. 37, sucht regelmässige Lieferanten für **feine und feinste Butter.** Jahresbedarf 5—6 Millionen Pfd. Abrechnung und Kasse wöchentlich.

Silberne Medaille. **Pariser Weltausstellung 1900:** Silberne Medaille. **W. Schmidt, Bretten** (Baden) *Erste und grösste Spezialfabrik für die bewährten* Original-Schmidt'schen **Milchkühlapparate Rahmkühler** und **Vorwärmer.** Neu! **Kühler** für direkte **Salzwasserkühlung.**

Friedrich Bode, Ostingersleben b. Wefensleben, Fabrik landwirthschaftlicher Geräthe, fertigt als Specialität **Schmiedeeiserne Schweinestall-Einrichtungen** mit Trogthür-Vorderwänden, D. R.-P., u. Kipptrögen m. Auswaschvorrichtung, D. R. G. M. **Grösste Platzausnutzung, bequemste Fütterung, leichteste Reinigung u. Düngerherausnahme.** Ueber 1000 Buchten in Benutzung. Für Molkereien mit Schweinemästerei vorzüglich geeignet. Kataloge stehen zu Diensten.

Preisgekrönte KANNE

Grosse bronzene Denkmünze der deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft für neue Geräthe

mit luftdichtem Metallverschluss erteilt 1899 für Versandkanne

Internationale Metallwerke: Josef Fliegel Mallmitz. Fabrikation von Molkereigeräthen sämmtlicher Systeme.

Achtung! Luftdicht ohne Gummi! Bacterienfrei.

BESTES STAHLBLECH im VOLLBADE dreifach verzinnt. MOLKEREI-GERÄTHE. Specialität: KANNEN bewährtester Systeme. Letzte Neuheit: NAHTLOSE KANNEN. MARIENHÜTTE. MALLMITZ, SCHLESIEN.

Niederlagen in den bedeutendsten Plätzen Deutschlands.

Vertreter: **Hans Weyergang, Berlin-Schöneberg.**

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.

Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungs-pulver.

Chemische Fabrik B. Rothmann,
BERLIN SO.,
Neander-Strasse 3.

Chr. Hansen's Technisch-Chemisches Laboratorium.

Fabrikation von Molkereipräparaten. Copenhagen. Dänemark. 123 Preise erster Klasse.

Erfinder des reinen Käselabextractes. Little Falls N. Y., Nord-Amerika. 123 Preise erster Klasse.

Schutzmarke

Chr. Hansen's Säureentwickler in Pulverform,
Chr. Hansen's Butterfarbe,
Chr. Hansen's Käsefarbe,
Chr. Hansen's Käselab in Pulver, Tabletten und flüssiger Form.

sind die besten und im Gebrauch billigsten Molkereipräparate.

Die Etiquettes der Flaschen und Dosen müssen sämmtlich mit der oben abgebildeten eingetragenen Schutzmarke versehen sein, worauf man besonders achten wolle.

General-Dépôt:

GEBR. ALTVATER, Hildesheim.

GAGGENAUER

Dampf-Sparmotor

stationär und fahrbar
1–36 Pferdekraft.

Neueste wesentlich verbesserte Bauart des seit Jahren von uns gebauten Dampf-Sparmotors.

Bewährte, billige, bequeme Betriebskraft für alle Zweige des Kleingewerbes.

Gefahr-, geruch- u. geräuschloser Betrieb.

Jedes Brennmaterial verwendbar, sparsamer Verbrauch.

Geringer Raumbedarf, keine fachkundige Wartung.

Zeugnissabzüge und Kataloge kostenfrei.

Transmissionen

in Rohguss und fertig bearbeitet
Wellen, Lager, Kuppelungen, Oelkammerlager,
mit Ringschmierung, moderne Bauart, genaue, saubere Ausführung.

Riemscheiben
ein- und zweitheilig in jeder Grösse.
Patent-Maschinen-Formung
(bis $1^1/_2$ m Durchmesser).
Bevorzugte Specialität der

Eisenwerke Gaggenau, Aktiengesellschaft, Gaggenau.
Preislisten auf Verlangen kostenfrei.

Molkerei-Wagen-Fabrik

von

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133 123.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Linzer Molkerei

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersterAusführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin, Faßfabrik.

Adolph F. Meyer, Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig. Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Stanz- und Emaillir-Werke,

vorm. **Carl Thiel & Söhne,** Akt.-Ges., **Lübeck.**

Specialität:
Molkerei-Geräthe.
3 Mal im Vollbade verzinnt.

Transportkanne 19c
mit patent. Hochschieber in allen Größen. Aus bestem Stahlblech gestanzt, sehr kräftig, absolut dicht schließend.

Specialitäten:
Patentirte Milchtransportkannen.
Milchkühler. Milchbassins.
Milchsterilisir- u. Pasteurisir-Apparate.

Neuere Auszeichnungen:
1893. Chicago: Höchste Auszeichnung.
1894. Dresden: Goldene Medaille.
1895. Lübeck: Silberne Staatsmedaille und goldene Ausstellungsmedaille.
1897. Berlin: Nahrungsmittel-Ausstellung, Goldene Medaille.

Illustrirte Preisliste gratis und franco.

Flensburger Eisenwerk, Aktien-Gesellschaft

vormals Reinhardt & Messmer.

Hohe Auszeichnungen!

Goldene Medaillen
f. Germania-Centrifugen u. Molkereimaschinen.
1899 Intern. Molkerei-Ausstellung St. Petersburg.
1900 Welt-Ausstellung Paris.

Reinigt die Milch!
Kiesfilter von Mk. 20 bis Mk. 350 für jeden Betrieb.
Pasteurisirt die Milch in geschlossenen Kannen und den Rahm, es kostet fast nichts u. die Milch gewinnt sehr! Apparate für jeden Bedarf billig!
Sterilisirapparate, Milchflaschen, Kannen, Centrifugen vorzüglich und sehr billig.
Theodor Timpe in **Magdeburg**

Buttertonnen,

gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.

Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, **Berlin O.,** Blumenstraße 70.

Brunnenbauten, Tiefbohrungen

jeden Umfanges führen aus

Gebrüder Hamann,
Magdeburg. Fernsprecher 3677.
Feinste Referenzen.
Kostenanschläge stehen zu Diensten.

Feierabend.

Die Dankbarkeit ist die Tugend der Nachwelt.
V. Fischer.

Wer eine Wohltat nicht mit Dankbarkeit vergilt,
Trübt selbst die Quelle sich, die ihm den Durst gestillt.
J. Hammer.

Der Besuch auf der Farm.

Novellette von Friedrich Thieme.

Nachdruck verboten.

Tief im Urwald von Arkansas lag die Farm des Mr. Schilling. Franz Schilling war ein Deutscher, aber er hatte eine Amerikanerin geheiratet, und die große Farm mit dem ausgedehnten Besitz an Ländereien und Waldungen von ihren Eltern, deren einziges Kind Adele war, ererbt. Franz hatte Glück gehabt, er war als armer Knecht in den Dienst des reichen Farmers getreten, doch man merkte ihm an, dass er ein Mann von höherer Bildung war, und dieser Umstand in Verbindung mit seinem stattlichen, angenehmen Aeußern und seiner Gesittung, Arbeitsamkeit und Tüchtigkeit gewann ihm bald Adelens und ihrer Eltern Herz, so dass alle drei seiner Werbung um die Hand des hübschen jungen Mädchens mit offenen Armen entgegenkamen.

Nun war Franz schon seit zehn Jahren glücklicher Gatte und Vater — drei blühende Kinder umjubelten ihn — und seit fünf Jahren, seit der Schwiegereltern Tod, alleiniger Besitzer des reichen Anwesens. Die Nachbarn und alle, die ihn kannten, nannten ihn einen glücklichen Mann, und er hätte es wohl sein müssen. Und doch schien er sich seines Glücks, seiner liebenswürdigen Frau und seiner Kinder nicht recht zu freuen, er war immer still, in sich gekehrt und traurig, und nur in der Arbeit fand er Befriedigung. So war er vom ersten Tage an gewesen, und da er dabei so gut und liebevoll war, so hilfsbereit gegen Jedermann, so nahm seine Frau an, es müsse das wohl so in seinem Charakter liegen, oder es sei ihm vielleicht einmal ein großes Unglück im Leben begegnet, das sein ganzes inneres Wesen verwandelt habe, und damit möge es auch zusammenhängen, dass er nie über seine Vergangenheit sprach, selbst nicht gegen sie.

Und doch gab es auch Tage, an welchen Franz wie ausgewechselt war, und das waren solche, an denen die einsame Farm Besuch von Deutschen erhielt, die noch nicht lange ihrem Vaterlande den Rücken gekehrt hatten. Dann bemächtigte sich seiner eine fieberhafte Aufregung, die er kaum zu verbergen vermochte. Alles wollte er von ihnen wissen, wo sie her waren, ob sie da und dort bekannt seien und vieles andere mehr und nur schwer glitt sein Gemüt in die altgewohnten Gleise zurück. Derartige Besuche gehörten indessen zu den Seltenheiten, manchmal vergingen ganze Jahre, bevor wieder einmal ein Landsmann dieser Art auf der Farm einkehrte.

An einem stürmischen Aprilabende war es aber doch der Fall, ein junger Deutscher, der sich Winkler nannte, nahm die Gastfreundschaft des Farmers in Anspruch. Der Fremde befand sich erst wenige Monate im Lande, hatte auf einer etwa fünfzig Meilen entfernten Niederlassung gearbeitet, seine Stelle aber der schlechten Behandlung wegen aufgegeben und sich nun auf den Weg gemacht, eine neue zu suchen.

Nachdem er mit dem Farmer und seiner Familie das reichliche Abendbrot eingenommen, fragte ihn dieser seiner Gewohnheit gemäß nach dem alten Lande aus. Vor allen Dingen erkundigte er sich, in welcher Gegend Deutschlands er zu Hause sei.

„In Helchingen im B.'schen," erwiderte der Gast.

„In — in Helchingen?" wiederholte Franz, während jeder Blutstropfen aus seinen Wangen wich. „In Helchingen im Wildental?"

„Ganz recht — kennen Sie den Ort?"

Der Farmer sammelte alle seine Kräfte. „Ein wenig — ich bin auf der Wanderschaft durchgekommen," warf er mit anscheinendem Gleichmut hin.

„Ein hübsches Städtchen — als ich damals dort war, herrschte gerade unbeschreibliche Aufregung wegen eines am Tage vorher begangenen Mordes."

„Wegen eines Mordes — wann war das?"

„Vor etwa zwölf Jahren."

„Ach so — damals war ich erst elf Jahr alt — aber ich besinne mich ganz gut darauf. Man hatte einen Förster erschossen."

„Einen Förster, richtig," murmelte der Farmer in der Weise eines Mannes, der sich so obenhin erinnert. „Der Mörder war, glaube ich, entflohen?"

Der Gast schüttelte lebhaft den Kopf.

„O nein — den nahm man nach wenigen Tagen schon fest — er sitzt jetzt noch."

Auf dem Antlitz des Farmers erschien ein Ausdruck mit unbeschreiblicher Verwunderung gemischten Schreckens.

„Man hat ihn ergriffen? Er sitzt noch?"

„Jawohl."

„Wer war es denn?"

„Ein berüchtigter Wilddieb, ein gewisser Ruthenus, der den Förster Heckler, der ihm schon lange nachgespürt, erschoss, weil er sich von ihm erkannt sah. Er wurde für den Mord zum Tode verurteilt, aber vom König zu lebenslänglichem Zuchthaus begnadigt."

„Hat er — die Tat eingestanden?"

„Das weiß ich nicht — wenn er's nicht getan hat, so hat's ihm sicher nicht viel geholfen. Denn im Zuchthaus sitzt er nun doch, und kommt Zeit seines Lebens nicht wieder heraus."

Der Farmer sagte nichts mehr, er richtete keine Frage mehr an seinen Gast, aß aber auch nicht weiter, sondern stellte sich nur, als nehme er noch einige Bissen zu sich, und sobald es, ohne dass es auffiel, geschehen konnte, zog er sich unter dem Vorwand, er habe heftige Kopfschmerzen, in sein Schlafgemach zurück.

Seine Frau folgte ihm nach einiger Zeit dahin, sie fand ihn auf einem Stuhle am Bett sitzen, den Kopf auf das Bett gelegt, den Arm unter der Stirn.

„Franz, was fehlt Dir nur?" forschte sie, ihm sanft über das blonde Har streichend.

„Nichts, Adele — ich habe Kopfschmerzen, das ist alles."

„Hat die Erzählung des Fremden Dein Heimweh wieder geweckt?" fragte sie mitleidig.

„Nein, nein, lass mich nur. Morgen wird alles wieder gut sein."

Weiter war nichts aus ihm herauszubringen. Kopfschüttelnd begab sich die junge Frau zur Ruhe, lange mied sie der Schlaf, ihres Mannes Kummer ging ihr zu Herzen. Endlich siegte die Erschöpfung, die qualvoll geöffneten Lider schlossen sich, ihre Brust hob und senkte sich in den tiefen, regelmäßigen Wellen des Schlummers. Plötzlich schreckte sie auf, sie fühlte eine leise Berührung ihrer Stirn und den Druck einer Hand auf ihrem Arm.

Verwundert blickte sie auf — im ersten Dämmerlicht des Morgens stand ihr Gatte vor ihr, fix und fertig gerüstet für eine Reise, ein Bündel über die Schulter gehängt, den Knotenstock in der Hand.

„Um Gottes willen, wo willst Du hin, Franz?"

„Ich komme, von Dir Abschied zu nehmen, Adele, Abschied für immer."

„Für immer?"

„Ja."

Erschrocken starrte sie ihn an, sein starker Körper bebte wie Espenlaub, sein Antlitz war blass wie Marmor. Aber aus seinen blauen Augen leuchtete ein eiserner Entschluss.

„Ich will der Qual, die mich seit 12 Jahren verzehrt, ein Ende machen, Adele. Vernimm die Wahrheit. Ich bin Deiner nicht würdig, und meine Kinder müssen sich meiner schämen. Eine schwere Schuld lastet auf meinem Gewissen — ich bin ein Mörder, Adele, ein feiger, erbärmlicher Mörder!"

Die junge Frau bebte zurück und barg ihr Antlitz in den Kissen ihres Bettes.

„Ich bin es, welcher den Mord begangen hat, von welchem gestern Abend der Fremde erzählte," fuhr der Farmer in seinem Bekenntnis fort. „Helchingen ist mein Geburtsort. Anton Heckler und ich waren als Gehilfen dem alten Förster Börnemann beigegeben, doch zwischen uns bestand ein nichts weniger als kameradschaftliches Verhältnis, denn wir waren sowohl Konkurrenten in der Bewerbung um die Försterstelle, die durch die Pensionirung des kränklichen Börnemann bald frei werden musste, als auch in der Liebe zu Marie, der reizenden Tochter des Försters, und die Eifersucht gestaltete sich bei mir zum grimmigen Hass, als Marie meinen Kameraden mir vorzog und dieser, als künftiger Schwiegersohn des Försters, auf dessen Befürwortung auch die schöne Stelle erhielt. Es war gerade in der Nacht vor dem Tage, an welchem Anton und Marie Hochzeit machen wollte, eine schöne, warme, mondhelle Septembernacht. Tief im Walde ging ich, in trübe Gedanken versunken, als ich plötzlich meinen Nebenbuhler erblickte. Er stand in der Mitte einer kleinen Lichtung neben einem Hornbaum, die Flinte im Anschlag, im Begriff, auf ein Wild abzudrücken. Wie ein Blitz durchzuckte mich der Gedanke: wenn ich nicht glücklich sein darf, so sollst Du es auch nicht werden! Und meiner Besinnung nicht mächtig, riss ich das Gewehr in die Höhe und zielte. Zwei Schüsse fielen dicht nacheinander, einer aus seiner Büchse, den er auf das Wild abgefeuert, und gleich darauf der meinige. Das Dröhnen des Schusses brachte mich zum Bewusstsein, ich wusste kaum, dass ich geschossen hatte, und doch war es der Fall, der Unglückliche brach zusammen, ich eilte auf ihn zu, er lag in seinem Blute, tot, tot, gemordet durch mich!"

Der Erzähler stöhnte auf in der Erinnerung an die entsetzliche Scene.

„Da fasste mich die Angst, die Verzweiflung! Ich warf mein Gewehr hin und lief davon, wie ein gehetztes Tier. Nachher erreichte ich meine Wohnung, raffte einige Sachen zusammen, steckte mein erspartes Geld zu mir, und rannte nach der Stadt, nach dem Bahnhof. Soll ich Dir die Todesangst schildern, die ich während meiner Flucht ausgestanden, die Gewissensqualen, die mich folterten? O, ich ward hart gestraft, hart! Zitternd vor jedem Auge, das dem meinigen begegnete, in jedem Schutzmann den Häscher erblickend, bei jedem Aufgehen der Coupétür zusammenfahrend, tausendmal in Versuchung, umzukehren und mich dem Gericht zu stellen, um nur dieser Furcht und Verzweiflung ledig zu werden — es waren Tage, Wochen unbeschreiblichen Entsetzens! Aber ich entkam glücklich — ich erreichte Amerika, verbarg mich in den Wäldern von Arkansas — ich war so bodenlos verworfen, Dein Geschick an das meine zu knüpfen und mit meinen Mörderaugen in das Gesicht schuldloser Kinder zu blicken — und weshalb das alles? Mein Ernst war dahin, verflogen wie ein Stäubchen, meine Liebe ein Rausch, das fühlte ich, als ich Dich sah, die ich allein wahrhaft geliebt! So habe ich all diese Jahre gelitten und gebüßt, Adele — ich konnte meine Schuld ertragen, so lange ich nur allein unglücklich war. Seitdem ich jedoch erfahren habe, dass ein Unschuldiger für mich leiden muss, dass ein Unschuldiger für meine Tat seit 12 Jahren im Zuchthause schmachtet, lässt es mir keine Ruhe mehr. Ich will fort, will zurück, will mich dem Gericht stellen, will den Unglücklichen retten — leb' wohl, teures Weib, leb wohl!"

Er wollte gehen, sie hielt seine Hand und flehte ihn an, zu bleiben. Sie war eine Farmerstochter und im Urwald aufgewachsen, für sie besaß die Tat ihres Mannes nicht das Schreckliche, welches ihr in unseren Augen anhaftet. Ein Menschenleben galt nicht viel unter jenen rauhen Waldmenschen, und er war ja nicht im vollen Besitz seiner Geisteskraft gewesen.

„Bleib', Franz — Du kannst ja diesen Unschuldigen auch retten, wenn Du Dich schriftlich zu dem Verbrechen bekennst — bleib' um meinet- und der Kinder willen!"

„Nein, nein, Adele — ich bin verloren für mich und Euch, ich muss sühnen, sonst kann ich nie wieder froh werden. Und denkst Du, dass ich hier noch einen Augenblick sicher wäre, sobald man Kenntnis von meiner Schuld erlangt hat? Man würde meine Auslieferung fordern, ich müsste von neuem entweichen, müsste wieder ein Kain werden, der unstät und flüchtig umherirrt — nein, ich muss gehen, Adele!"

Und er ging . . . Er reiste nach Deutschland, nach Helchingen. Auf der Reise war er still und in sich gekehrt, wie er es immer gewesen, je näher er aber der Heimat kam, je mehr klärten sich seine Blicke auf, und als er nun vor den alten Statsanwalt in Helchingen trat und seine Schuld frei und offen bekannte, da war es, als fielen ihm Steine und Felsen von der Brust.

Ernsthaft hörte der alte Beamte ihm zu, und als er geendet, trat er auf ihn zu, erfasste seine Hand, schüttelte sie und sagte:

„Ihre Rückkehr und Ihr Geständnis macht Ihnen Ehre, Herr Schilling. Sie haben damit großen Segen gestiftet, aber nicht für den Mörder im Zuchthaus, sondern für sich selbst! Sie haben sich Ihre Ruhe, Ihr Glück wiedergeholt und werden dasselbe von hier aus in Ihre neue Heimat wieder mit zurücknehmen. Denn hören Sie, was ich Ihnen zu eröffnen habe: Ihre Selbstanklage habe ich vernommen, aber Ihrem Wunsche, Sie zu verhaften, kann ich nicht entsprechen, denn Sie sind unschuldig! Ich habe damals selbst die Untersuchung geführt, und kenne alle Einzelheiten des traurigen Falls. Wohl richtete sich der erste Verdacht gegen Sie, weil man Ihre abgeschossene Waffe neben der Leiche der Ermordeten fand. Bald aber erkannte man, dass der Tote nicht von Ihrer Kugel gefallen war, die steckte sicher und fest in dem Hornbaum; der Tote war von keinem Schusse gefallen, der in seinen Rücken abgefeuert wurde, sondern die mörderische Waffe war auf seine Brust gerichtet, in dieser steckte das tötliche Geschoss, das viel zu groß für den Lauf der Ihnen, wie nachgewiesen wurde, gehörenden Flinte war. Geschossen hatten Sie allerdings, die böse Absicht haben Sie gehabt, den Armen zu töten, aber getroffen haben Sie ihn nicht! Gefallen ist er von dem ersten Schuss, den Sie hörten, den der Ihrigen dicht vorherging, und der nicht, wie Sie meinten, von dem Förster selber auf ein Wild abgefeuert wurde, sondern aus der Büchse eines kaum dreißig Schritt davon hinter einer Eiche im Walde versteckten Wilddiebs kam. Der Förster hatte ihn entdeckt, seine Flinte auf ihn gerichtet, um ihn zum Stehen zu bringen; der Mond schien hell, er sah sich erkannt und um nicht verraten zu werden, erschoss er den Förster. Der Mörder war ein längst der Wilddieberei verdächtiger Bauer, Ruthenus, die Kugel passte genau in sein Gewehr, das er vergraben hatte und das einige Tage später von Holzarbeitern entdeckt wurde, er wurde verhaftet und legte sofort ein offenes Geständnis ab. Sie also sind unschuldig am Blute Ihres Kameraden, und für die schlimme Absicht haben Sie gebüßt durch langjährige Reue und das nagende Bewusstsein einer Tat, die nicht durch Sie verübt worden ist. Reisen Sie mit Gott wieder nach Hause, zu Weib und Kindern, die in schwerer Sorge um Sie zurückgeblieben sind!"

Franz hatte fassungslos zugehört, er traute seinen Ohren nicht, der Statsanwalt musste ihm alles wiederholen. Als er aber endlich begriffen hatte, dass er frei von Blutschuld sei, wirklich und wahrhaftig frei, da stürzten Tränen aus seinen Augen, er sank auf seine Kniee, und ein heißes Dankgebet strömte von seinen Lippen! . . .

Zwei Monate waren seit seiner plötzlichen Abreise vergangen. Ein herrlicher Juniabend breitete seine mondlichtversilberten Flügel über die Farm und den Wald aus. Auf der Bank vor dem Hause, auf der sie oft mit dem Gatten gesessen, saß Adele, in schwermütiges Sinnen versunken. Wo würde er jetzt sein? Sie hatte nichts wieder von ihm gehört. Den Leuten hatte sie gesagt, er sei vom Heimweh getrieben, nach Deutschland gereist, dass er nicht zurück-

kehren würde, verschwieg sie; kam er nicht wieder, so fand sich später wohl eine ausweichende Erklärung dafür. Er konnte ja verunglückt, gestorben sein. Und gestorben war er vielleicht auch. Gestorben? Gott im Himmel, vielleicht auch — ihr schauderte, sie scheute sich, den Gedanken auszudenken. Da schlug der große Hund an ihrer Seite an, wie er zu tun pflegte, wenn jemand kam. Aber sein Gebell verkündete keinen Fremden, sondern einen Anwohner der Farm. Sie blickte auf und sah eine dunkle Gestalt aus dem Schatten des Waldes treten.

Wer war das? Diese Umrisse erschienen ihr so vertraut — sie presste die Hand auf das mächtig klopfende Herz — ja, er war es, er der Totgeglaubte kehrte zurück!

„Adele!"

„Franz!"

Da lag sie auch schon in seinen Armen. Und wie frisch und heiter sah er aus, wie sie ihn noch nie gesehen!

„O Gott lob, Du kehrst uns wieder, Franz!"

„Ja, Adele, und als ein anderer, als ein Geretteter! Ich darf von nun an Dir und den Kindern frei ins Augen sehen, Geliebte, ich bin unschuldig! Von heute an erst bin ich wahrhaft und ganz Euer!"

Und er erzählte der Weinenden tiefbewegt seine Geschichte. Seit ihrem Hochzeitstage hatte die junge Frau keinen so glücklichen Tag erlebt als diesen und bis tief in die Nacht hinein beschien der Mond zwei selige, in inniger Umarmung verschlungene Herzen!

Auf einer Vergnügungsreise. Frau Bliemchen: „Wie scheen is es doch, hier in dieser brächtig'n Gegend an d'r Seide eenes geliebd'n Wes'ns zu wandeln, nich wahr, liewes Männchen?" — Herr Bliemchen (lakonisch): „Ei cha, meine Dheire, das muss, weeß Knebbchen, rechd angenehm sin."

Im Wirtshaus. Meier: „Das Beefsteak scheint auch so hart wie Sohlenleder zu sein!" — Müller (Schuhmacher, seufzend): „Ja, wenn wir heutzutage noch solches Leder hätten!"

Komisch. Lehrer: „Sag' mal, Fritz, wenn ich sieben Eier habe und lege noch zwei Eier dazu, wieviel Eier habe ich dann? — Nun, warum lachst Du denn?" — Fritz: „Weil Sie Eier legen wollen, Herr Lehrer!"

Gefährlich. „Sie machen mir als Strohwitwer Liebeserklärungen?" — „Na deshalb fange ich ja eben so leicht Feuer!"

Ein braves Töchterchen. Aennchen (die mit ihrem Vater, einem Schneider, an einer meckernden Ziege vorbeigeht, schreit, indem sie einen Stein nach der Ziege wirft): „Garst'ges Vieh Du, ich werd' Dir zeigen, mein' Vater ausspotten!"

Holland in Not. „Pumpen Sie mir doch um Gotteswillen fünfzig Mark, Kollege! Wenn ich meiner Frau heute kein Geld schicke, da kehrt sie morgen von ihrer Besuchsreise zurück!"

Im Dusel. Mann (am Morgen nach dem Preiskegeln): „Gestern hab' ich beim Kegeln den ersten Preis, ein Spanferkel, gewonnen!" — Frau: „Du hast aber doch eine Gans mit nach Hause gebracht!" — Mann (nachdenklich): „So, so, eine Gans hab' ich nur gekriegt?! . . . Ja, ja, jetzt weiß ich's auch, warum das Schwein immer fliegen wollte!"

Aus der Instruktionsstunde. Unteroffizier: „Wenn im Felde die Truppen ein Lager beziehen, worauf freut sich dann der brave Soldat?" — Rekrut Sumpfhuhn: „Auf's Lagerbier!"

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 20. Berlin, 18. Mai 1901. II. Jahrg.

Inhalt:

Die Meierei-Genossenschaften in Schleswig-Holstein.

Ihr gegenwärtiger Stand, ihre Entwicklung und ihre Arten.

Von G. v. Marées. (Nachdruck verboten.)

Nach dem Ergebnis der letzten Zählung im Herbst 1900 bestanden in der Provinz Schleswig-Holstein im ganzen 575 Meierei-Genossenschaften mit 26 755 Mitgliedern und 8801 Lieferanten. Durch die Meiereien wurde die Milch von etwa 202 000 Kühen gemeinschaftlich verwertet. Vollbetrieb hatten nur 67 Meiereien und die übrigen beschränkten Betrieb oder beschränkten Vollbetrieb. Nebenbetriebe, und zwar größtenteils Müllereien, waren mit 62 Meiereibetrieben verbunden. 560 Meiereien arbeiteten mit Dampfkraft, in 6 Meiereien wurden Motore als Triebkraft verwendet, 1 Meierei hatte Göpelbetrieb, und 8 benutzten Wasserkraft. In sämmtlichen Meiereien wurde die Milch mittelst Centrifugen verarbeitet. Im ganzen waren 938 Centrifugen verschiedener Systeme im Gebrauch. Die verbreitetste Centrifuge war der Alfa-Separator; nächst diesem die Rendsburger Balance-Centrifuge; während die alten dänischen Schäl-Centrifugen von Burmeister u. Wain zum größten Teil außer Betrieb gesetzt waren, und auch die Flensburger Germania-Centrifuge nur in einer kleinen Zahl von Exemplaren vertreten war. Andere Systeme waren nur ganz vereinzelt vorhanden. Moderne Einrichtungen und Apparate zur Magermilch- und Rahm- bezw. Vollmilch-Pasteurisirung befanden sich in 420 Meiereien. Seitdem sind aber weiter in vielen Meiereien mehr solche Einrichtungen getroffen worden, und es dürfte in absehbarer Zeit wohl kaum noch Dampfmeiereien geben ohne Vorrichtung für Magermilch-Pasteurisirung und ohne Rahm- bezw. Vollmilch-Pasteurisir-Apparate. Auch Kühlmaschinen waren in mehreren Meiereien in Betrieb und sind in letzter Zeit in noch einigen Betrieben mehr aufgestellt worden.

Die Bezahlung der Milch in den Meiereien erfolgte meistenteils nach Gewicht oder Menge, in wenigen Meiereien nach Fettgehalt. Mehr eingeführt waren regelmäßige Untersuchungen der Milch auf Fettgehalt zum Zweck der Kontrolle.

Die mit der Zählung verbundenen sonstigen statistischen Erhebungen haben weiter ergeben, dass von den Meierei-Genossenschaften nur 154, also etwa der vierte Teil von allen, eingetragene Genossenschaften waren, und der größte Teil aus sogenannten „freien", nicht eingetragenen Genossenschaften bestand.

Inbezug auf die Zeit der Entstehung dieser Genossenschaften lassen sich ziemlich genau drei Perioden unterscheiden. Die erste Periode, beginnend mit der Errichtung des ersten gemeinschaftlichen Geschäftsbetriebes zur Milchverwertung, reicht bis zum Jahre 1884 etwa. Die zweite Periode umfasst die folgenden fünf Jahre, und die dritte Periode währt seitdem.

In der ersten, etwa zehnjährigen Periode entstanden alljährlich nur einzelne Genossenschaften, in der darauf folgenden Periode wuchs die Zahl derselben plötzlich mächtig an, und mit der dritten Periode begannen die alljährlichen Gründungen wieder abzunehmen und von Jahr zu Jahr weniger zu werden.

Weiter erscheint bemerkenswert an dieser periodischen Entwicklung der Meierei-Genossenschaften, dass in der ersten und zweiten Periode, also bis zum Jahre 1889 ungefähr, dieselben hauptsächlich in einigen bestimmten Gegenden des ehemaligen Herzogtums Schleswig errichtet worden sind. Das ist der Teil der Provinz, wo einst die Sammel-Meiereien am frühesten und weitesten verbreitet waren, und wo heute sowohl die Meierei-Genossenschaften überhaupt als besonders die freien am dichtesten gesäet sind. In der dritten Periode dagegen haben die meisten Gründungen von Meierei-Genossenschaften im südlichen Teile der Provinz stattgefunden, in den Gegenden des ehemaligen Herzogtums Holstein. Hier liegen die Güter-Distrikte mit ihren vielen, zumteil recht großen Guts- und Hof-Meiereien, und hier waren einst die Holländerwirtschaften am zahlreichsten vertreten. Ferner sind hier seit geraumer Zeit viele Milchproducenten an der Milch-Versorgung der dort gelegenen großen Städte direkt oder indirekt beteiligt. Heute haben in diesem Teile der Provinz die meisten von allen eingetragenen Meierei-Genossenschaften der Provinz ihren Sitz.

Auch die verschiedenen bewegenden Momente dieser charakteristischen periodischen Entwicklung lassen sich unschwer erkennen.

In der ersten und zweiten Periode waren es die Wirkungen der betriebstechnischen Fortschritte und Erfindungen jener Zeit: zuerst das Eis- und Kaltwasser-Verfahren, dann die Epoche machende Erfindung der kontinuirlich arbeitenden Centrifuge im Verein mit der Einführung des beschränkten Betriebes. In der dritten Periode zeigt sich, schon in der Gestalt der Mehrzahl der da entstandenen Genossenschaften, der Einfluss des Genossenschaftswesens selbst. Die letzte Periode ist jedoch insofern nicht von gleicher Bedeutung, wie die vorhergegangenen, als zur Zeit ihres Beginnes die Meierei-Genossenschaften in Schleswig-Holstein schon nach Hunderten zählten. Während der Zeit der Haupt-Entwickelung der Meierei-Genossenschaften in Schleswig-Holstein aber stand das deutsche Genossenschaftswesen noch in seinen Kinderschuhen, und der Einfluss seiner Organe und Vertretungen war nur von untergeordneter Bedeutung. Von viel mehr Einfluss auf die Gestaltung der gemeinschaftlichen Milchverwertung in Schleswig-Holstein ist um diese Zeit das benachbarte Dänemark gewesen. Davon zeugt die Aehnlichkeit der damals entstandenen und ebenso der später, nach dem Muster der früheren, gegründeten Meierei-Genossenschaften mit den dänischen Anteils-Meiereien, wie auch die derzeitige Beschränkung der Errichtungen von Meiereien auf bestimmte Gegenden.

So erklärt sich denn auch, wie es angehen konnte, dass in Schleswig-Holstein eine besondere Associationsform für Meierei-Genossenschaften sich in so auffallender Weise eingebürgert hat, die in anderen Provinzen nur ganz vereinzelt angewandt worden ist, weil dort die Meierei-Genossenschaften in der Hauptsache erst durch den allgemeinen Aufschwung des Genossenschaftswesens hervorgerufen wurden, und zwar nach dessen neuer gesetzlicher Regelung im Jahre 1889.

Es sei dahingestellt, ob es nicht trotzdem möglich gewesen wäre, bald nach dem Erlass des Gesetzes betr. die Erwerbs- und Wirtschafts-Genossenschaften, die bestehenden nicht eingetragenen Genossenschaften mit Erfolg zu bewegen, sich diesem Gesetze zu unterstellen, um sich die Vorteile derselben zu verschaffen. Tatsache ist, dass die Form der eingetragenen Genossenschaft recht wenig Gegenliebe bei den Genossenschaften für Milchverwertung in Schleswig-Holstein gefunden hat, und dass nach wie vor die freie Form der Vereinigung der anderen, auf gesetzlicher Grundlage basirten vorgezogen wurde. Zum Teil mögen hierbei die langjährigen und vielen praktischen Erfahrungen der freien Genossenschaften allerdings beigetragen haben, zum Teil vielleicht auch der ganze Charakter des Volkes, mehr aber haben gewisse Bestimmungen des Gesetzes selbst die Abneigung gegen die Eintragung genährt: Mit einem gewissen Recht werden die Revisionsbestimmungen als ein Eingriff in die Selbstverwaltung der Genossenschaften bezeichnet. Mit einem gewissen Recht auch wird die Bestimmung des § 17 Abs. 2 des G.-G. mit ihren Folgen als lästig und zu weit gehend empfunden, wenn man den einfachen, für jeden Beteiligten leicht übersehbaren Geschäftsbetrieb einer Meierei-Genossenschaft mit beschränktem Betriebe berücksichtigt und ebenso die Persönlichkeiten, welche in diesen Betrieben solchen gesetzlichen Vorschriften unterworfen werden. Desgleichen braucht auch die obligatorische Bestimmung, dass jedes Mitglied, ohne Rücksicht auf seine Leistungen und Verpflichtungen, nur eine einzige Stimme in der Hauptversammlung der Genossenschaft haben darf, nicht unbedingt und immer praktisch und zweckmäßig zu sein. Alles dieses sind Gründe, welche nicht nur die damals schon vorhandenen Meierei-Genossenschaften abgehalten haben, sich unter das Genossenschafts-Gesetz zu stellen, sondern viele der nach dem Erlass dieses Gesetzes entstandenen ebenso, obgleich die Rechtsstellung der freien Genossenschaft stets eine fragliche, von der Willkür und Auffassung des Richters abhängige war, hingegen die der eingetragenen Genossenschaft eine gesicherte. Dadurch aber, dass in den meisten Fällen, ausgenommen, wo es sich um den Erwerb von Grundeigentum handelte, auch die freie Genossenschaft als juristische Person anerkannt worden ist, wurde ihrer Verbreitung nicht nur Vorschub geleistet, sondern ist ihre Form in gewisser Weise auch sanktionirt worden. Also hat sie in mancher Beziehung, vor allem aber aufgrund ihrer historischen Entwicklung sich ein Recht erworben, auch ferner als ein rechtsfähiger Erwerbs-Verein anerkannt zu werden.

Nach verschiedenen Auslegungen der Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches sollte es allerdings nach dem 1. Januar 1900 für die freien Genossenschaften keine Möglichkeit mehr geben, ohne Weiteres mit den Rechten einer juristischen Person als solche fortzubestehen. Ein Erwerbsverein mit gemeinschaftlichem Geschäftsbetrieb ohne diese Rechte aber würde nicht nur seinen Zweck nur schlecht erfüllen, sondern könnte unter Umständen leicht die bedenklichsten Nachteile davon haben. Darin stimmen die Ansichten aller Rechtsgelehrten, die sich öffentlich zur Sache geäußert haben, überein.

So hat sich auch der 14. allgemeine Vereinstag der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bereits am 27. August 1898 in Karlsruhe entschieden, und ebenso beschloss auch der 15. Vereinstag der schleswig-holsteinschen landwirtschaftlichen Genossenschaften am 18. Oktober 1898 in Lauenburg. Von beiden Interessen-Vertretungen wurde den freien Genossenschaften die Unterstellung unter das Genossenschaftsgesetz dringend empfohlen. Hätten diese dringenden Empfehlungen aufgrund einer Unwiderlegbarkeit ihrer Motive vielleicht auch nur eine geringe Hoffnung geboten, dass sie auf fruchtbaren Boden bei den freien Meierei-Genossenschaften in Schleswig-Holstein fallen würden, so hätten zweifellos alle beteiligten Interessen-Vertretungen sich kein schöneres und erstrebenswerteres Ziel in ihrer Wirksamkeit nach dieser Richtung stecken können. Die ganzen Verhältnisse jedoch berechtigten zu solcher Hoffnung nicht. Vielmehr stand zu erwarten, dass die meisten freien Meierei-Genossenschaften andere Wege gegangen wären, um sich ihre erprobten und eingelebten Bräuche, ihre ganze gewohnte wirtschaftliche und geschäftliche Bewegungsfreiheit zu erhalten. Das aber hätte eine völlige Zersplitterung der Erwerbsvereinsformen zur Folge gehabt und wäre ein Hemmschuh geworden für jede nützliche Weiterentwicklung der genossenschaftlichen Arbeit überhaupt auf diesem Gebiet in Schleswig-Holstein. So musste denn nach anderen Mitteln und Wegen gesucht werden, diese Gefahr zu beseitigen, und musste ein Weg gefunden werden, den freien Meierei-Genossenschaften eine gesicherte Rechtsstellung zu verschaffen, auch ohne künstliche Einrichtungen und ohne Ausnutzung gewisser Lücken in der Gesetzgebung.

Zu dem Zweck richtete der Vorstand der Landwirtschaftskammer im December 1899 unter Beifügung einer Normal-Vereins-Satzung für freie Meierei-Genossenschaften, welche den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches über die Vereine angepasst ist, und in welche die Grundsätze der bisherigen Satzungen der freien Meierei-Genossenschaften mit aufgenommen sind, eine Eingabe an den Minister für Landwirtschaft, in welcher derselbe aufgrund des Artikels I der Verordnung zur Ausführung des Bürgerlichen Gesetzbuches vom 16. November 1899 und des § 22 des Bürgerlichen Gesetzbuches ersucht wurde, denjenigen freien Meierei-Genossenschaften in Schleswig-Holstein auf Antrag die Rechtsfähigkeit zu verleihen, welche die Normal-Vereinssatzung annehmen würden.

Die Bemühungen des Vorstandes der Landwirtsschaftskammer hatten, trotz mancherlei Gegenwirkungen, denn schließlich doch den gehofften Erfolg. Die zuständigen Minister entschieden, dass der nachgesuchten Verleihung der Rechtsfähigkeit an die bestehenden freien Meierei-Genossenschaften Bedenken nicht entgegenstehen. Von allen neu zu errichtenden Genossenschaften jedoch wurde verlangt, dass sie sich den Vorschriften des Genossenschaftsgesetzes vom 20. Mai 1889 oder den Bestimmungen des Reichsgesetzes vom 20. April 1892 betreffend die Gesellschaften mit beschränkter Haftung unterstellen.

Mag diese Entscheidung nun auch für den Genossenschafter im Sinne des modernen Genossenschaftswesens insofern eine betrübende sein, als sie einer Art von Erwerbsvereinen mit wirtschaftlichem Geschäftsbetrieb, welche sich ebenfalls Genossenschaften nennen, ohne Unterstellung unter das Genossenschaftsgesetz die gleichen Rechte gewährt, wie den Erwerbs- und Wirtschafts-Genossenschaften, so kann er sich doch damit trösten, dass diese Entscheidung imgrunde genommen nur eine ausnahmsweise ist. Für die weitere Entwicklung des schleswig-holsteinischen Meiereiwesens aber ist sie nicht allein eine hoch erfreuliche, weil sie die Anerkennung von jahrelangen Leistungen und praktischen Erfolgen enthält, sondern wirtschaftlich auch eine sehr bedeutende, weil sie einer großen Zahl von Erwerbs-Vereinen mit wirtschaftlichen Geschäftsbetrieben eine gesicherte Rechtsstellung gewährt.

Mögen nun die freien Meierei-Genossenschaften einen Weg wählen, welchen sie wollen! Mögen sie sich eintragen lassen, oder mögen sie als freie Genossenschaften mit Rechtsfähigkeit sich konstituiren, andere empfehlenswerte Wege giebt es nicht! Jedenfalls ist der schönen Aussicht Raum gegeben, dass es in absehbarer Zeit keine Meierei-Genossenschaften in Schleswig-Holstein mehr geben wird, die der erforderlichen gesetzlichen Grundlage entbehren.

Fliegel's Milchfilter.

Bericht über Arbeitsversuche, erstattet von Professor Dr. Vieth-Hameln und Benno Martiny-Berlin,
Mitteilungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft 1901 S. 95.

Auf der 14. Wanderausstellung der „Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft" zu Posen im Juni 1900 war von Joseph Fliegel, Internationale Metallwerke, Mallmitz, Schlesien, ein Milchfilter zur Vorprüfung als neu angemeldet und auch ausgestellt. (s. Abbildung und Beschreibung in voriger Nummer dieses Blattes. D. R.).

Zu den der Beschreibung beigegebenen Abbildungen ist zu bemerken, dass das als Filtermasse verwendete Porzellanschrot nicht aus unregelmäßig geformten und sehr dicht an einander gelagerten Körnern besteht, sondern vielmehr aus kleinen Kugeln von etwas wechselnder Größe, die natürlich Zwischenräume zwischen sich lassen müssen. Das Filter wurde von den Richtern zur Prüfung zurückgestellt und zur Ausführung von Arbeitsversuchen mir überwiesen. Die Versuche wurden in der Molkerei Hameln vom Obermeier Becker nach meinen Anordnungen ausgeführt und von mir dauernd überwacht. Zur Feststellung der Wirkung des Filters entnommene Proben wurden dem Laboratorium des meiner Leitung unterstellten Milchwirtschaftlichen Instituts übergeben. Ueber die Durchführung der Versuche und über die Ergebnisse derselben soll im Nachstehenden kurz berichtet werden.

Das mir zur Arbeitsprüfung überwiesene Milchfilter von Fliegel-Mallmitz traf am 12. Juli hier ein. Es wurde vom 16. Juli an in Benutzung genommen und vorläufig nur auf seine Handhabung im allgemeinen geprüft. Vom 11. September bis 16. Oktober wurden dann auch Beobachtungen über die Wirkung des Filters — Befreiung der Milch von sichtbaren Schmutzteilen — angestellt.

Die Durchführung der Beobachtungen gestaltete sich, wie folgt: Etwa 60 l in unreinem Zustande eingelieferte Milch wurden in einem entsprechend großen Gefäße gemischt und der Mischung 1 l (Probe I)

entnommen. Die Milch wurde dann durch das vorschriftsmäßig zusammengesetzte Filter gegossen und von der filtrirten Milch gleichfalls 1 l (Probe II) entnommen. Zu weiterer Vergleichung der Wirkung des Filters wurde die filtrirte Milch dann noch durch seidene Müller- oder Cylindergaze (Beuteltuch) gegossen, wie es in der Molkerei Hameln allgemein zum Sieben der Milch benutzt wird, und hiernach Probe III entnommen. Die je drei Proben überließ man in Bechergläsern der Ruhe, und zwar wurden die Bechergläser in einem besonderen Gestell schräg aufgestellt, damit der sich absetzende Schmutz auf möglichst kleinem Raume vereinigt würde. Nach sechs- bis achtstündigem, ruhigem Stehen wurden die Proben auf etwa vorhandene Schmutzablagerungen und deren Menge geprüft und die gemachten Beobachtungen niedergeschrieben. Aus den Notizen geht hervor, dass im Vergleich mit den Proben I die Proben II in der Mehrzahl der Fälle eine verminderte Schmutzablagerung zeigten, dass es sich aber dabei wesentlich um das Fehlen gröberer Schmutzteile handelte, während im übrigen auch die filtrirte Milch noch einen sehr deutlichen Schmutzabsatz aufwies, der in der Minderzahl der Fälle bemerkenswerte Unterschiede gegenüber den Proben I überhaupt nicht erkennen ließ. Dagegen gestaltete sich das Verhältnis zwischen den Proben II und III ganz anders, indem in allen Fällen die Proben III eine sehr stark verminderte Schmutzablagerung aufwiesen.

In der Zeit vom 18. bis 26. Oktober wurden weitere Versuche angestellt, welche dahin abzielten, die reinigende Wirkung des Filters zahlenmäßig nachzuweisen. Es wurde frischer Kuhkot in etwas Wasser aufgeschwemmt, die Flüssigkeit zur Entfernung der gröbsten Teile durch einen Durchschlag mit 1,5 mm großen Löchern gegeben und mit einer größeren Menge Wasser, etwa 150 l, vermischt. Unter fortwährendem Umrühren wurde diese Flüssigkeit in drei Teile geteilt. Die Flüssigkeiten ließ man nun eine „Perfekt"-Handmilchschleuder durchströmen und zwar je den ersten Teil ohne weitere Behandlung, den zweiten nach vorhergegangenem Durchlaufen des Milchfilters und den dritten nach Abseihen durch Cylindergaze. Die Menge des in der Schleuder abgesetzten Schmutzes wurde in jedem Einzelfalle gewägt und zum Vergleich auf 100 l Flüssigkeit berechnet. Die Ergebnisse sind in folgender Tabelle zusammengestellt.

Versuch	Verschmutztes Wasser						Auf 100 l Flüssigkeit		
	unfiltrirt		filtrirt		geseiht		Schlamm		
	Menge l	Schlamm g	Menge l	Schlamm g	Menge l	Schlamm g	unfiltrirt g	filtrirt g	geseiht g
1	51	68	33,5	36	48	42	133	107	87
2	47	23	53	16	49	20	49	30	41
3	52	34	47	26	48,5	21	65	55	43
4	47	27	44	19	49,5	20	58	43	40
5	46,5	24	44,5	18	48,5	20	52	40	41
						Durchschnitt	71	55	50
							100	77	70

Ein in gleicher Weise ausgeführter Versuch, bei dem anstatt Wasser Magermilch angewandt wurde, hatte folgendes Ergebnis:

44	113	46,5	107	43	103	257	230	240

Alle diese Versuche zeigen deutlich, dass durch das Filtriren ein Teil des Schmutzes zwar entfernt wird, dass aber im Durchschnitt 77 Proc. des letzteren vom Filter nicht zurückgehalten werden.

Um nachzuweisen, wie sich die Wirkung des Filters bei längerer Benutzung ohne Unterbrechung gestaltet, wurden an fünf Tagen größere Milchmengen (220 bis 240 l) durch dasselbe gegossen und Proben entnommen nach Durchfluss von 60, 120, 180 und 240 l. Die Besichtigung der Proben nach etwa sechsstündigem Stehen ergab mit großer Regelmäßigkeit die eigentümliche Tatsache, dass, während die ersten Proben mäßigen Schmutzabsatz zeigten, die zweiten sehr viel Schmutz aufwiesen, und dass in den dritten und vierten Proben eine wesentliche Abnahme des Schmutzes in fortschreitendem Maße sich bemerkbar machte.

Die Zeitbeobachtungen ergaben, dass das Filter durchlaufen wurde von

60 l Milch in 4 Minuten gleich einer Stundenleistung von 900 l
70 „ „ „ 5 „ „ „ „ „ 840 „
160 „ „ „ 13 „ „ „ „ „ 738 „
218 „ „ „ 21 „ „ „ „ „ 623 „
220 „ „ „ 22 „ „ „ „ „ 600 „
232 „ „ „ 18,5 „ „ „ „ „ 752 „
236 „ „ „ 20 „ „ „ „ „ 708 „
242 „ „ „ 20 „ „ „ „ „ 726 „

Der Reinigung des Filters und besonders der Filtermasse (Porzellanschrot) muss selbstverständlich die nötige Aufmerksamkeit und Sorgfalt gewidmet werden; besondere Schwierigkeiten aber bietet sie nicht.

Als genügend kann ich die Wirkung eines Filters nur bezeichnen, wenn die filtrirte Milch nach stundenlangem Stehen einen sichtbaren Bodensatz nicht erkennen lässt. Dieser Forderung genügt das Fliegelsche Milchfilter nicht.

Zum Schluss will ich noch bemerken, dass neben dem in Posen ausgestellten Filter noch ein zweites desselben Fabrikanten geprüft wurde, welches nach der Ansicht des letzteren eine Verbesserung aufzuweisen hat. Die Verbesserung besteht darin, dass die beiden Metallsiebplatten, zwischen welche das Porzellanschrot eingeschlossen ist, nicht mit runden Löchern, sondern mit gekrümmten, schlitzförmigen Oeffnungen versehen sind. Irgend welcher Unterschied in der Wirkung der beiden Filter war nicht nachweisbar. P. Vieth.

Anschließend an obigen Bericht teile ich das Ergebnis eines am 26. Februar d. J. von mir gemeinsam mit Herrn Professor Dr. Vieth in der Molkerei zu Hameln vorgenommenen Prüfungsversuches mit.

Von 160/180 l in die Molkerei eingelieferter Milch wurde reichlich die obere Hälfte des betreffenden Kanneninhalts abgegossen und der untere Teil, also der vermutlich mehr Schmutz enthaltende, in Menge von 74 l zur Prüfung benutzt. Diese 74 l Milch durchliefen das Filter in $4^3/_4$ Min. Nachdem von der durchgelaufenen Milch 1 l zur Untersuchung auf Schmutzgehalt abgenommen worden war, wurden die übrigen 73 l durch ein Milchsieb geseiht, dessen Siebboden aus seidener Müllergaze bestand; der Durchlauf währte $2^1/_4$ Min. Die Zeiten und Mengen des Durchlaufs verhielten sich also wie folgt:

100 l durchliefen das Porzellanfilter in 6,4 Min.
„ „ „ Milchsieb „ 3,1 „
oder
in 1 Min. gingen durch das Porzellanfilter 15,6 l
„ „ „ „ Milchsieb 32,4 l

Auf dem Boden des Milchsiebes war eine deutliche Schmutzschicht abgelagert, Beweis, dass das Sieb dem Filter überlegen war.

Auch von der durchgeseihten Milch wurde 1 l abgenommen. Beide Proben, von der filtrirten und von der danach geseihten Milch, wurden je in einem Becherglas im Laboratorium der mit der Molkerei verbundenen milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Lehranstalt schräg aufgestellt. Nach einigen Stunden der Ruhe war, entsprechend dem vorigen Ergebnis, in der filtrirten Milch ein erheblich größerer Bodensatz als in der geseihten wahrnehmbar.

Der Durchmesser des Filtercylinders betrug 12, seine Höhe ebenfalls 12 cm, der Durchmesser der Sieböffnungen der das Porzellanschrot festhaltenden Siebplatten 0,75 mm, die Schrotfüllung 2 kg. Von dem Porzellanschrot gingen 654 Körner auf 10 g, von den größesten 18, von den kleinsten 230, von allen durchschnittlich 65 auf 1 g; die 2 kg Porzellanschrot hätten hiernach 130 800 Körner enthalten, mit einem weitesten Größenunterschied von 13 : 1. Die inneren Mantelflächen des angeblich vom 16. Juli bis 11. September v. J. im Gebrauch gewesenen Filters waren stark verrostet, der Rost hatte das Porzellanschrot zumteil braun gefärbt.

Hiernach vermochte auch ich einen Vorzug des Porzellanfilters nicht zu erkennen. B. Martiny.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Unlauterer Wettbewerb im Milchhandel. Gutachten über den Begriff „Molkerei". Eine für den Milchhandel bedeutsame Angelegenheit beschäftigt zur Zeit die kgl. Statsanwaltschaft in München. Eine Milchhändlerin in Haidhausen-München hatte seit dem Vorjahre vor ihrem Laden ein Schild mit der Bezeichnung „Molkerei" angebracht und an ihrem Laden angeschrieben: „Täglich dreimal frische Gebirgsmilch". Auf erfolgte Anzeige eines Konkurrenten hin befasste sich die Untersuchungsbehörde mit der Angelegenheit und stellte fest, dass die Milchhändlerin selbst kein Melkvieh besitze und ihre Milch nur einmal des Tages frisch, und zwar aus Ebersberg, somit nicht aus dem Gebirge, beziehe. Infolgedessen sind ihre Anpreisungen wissentlich unwahr und geeignet, das Publikum irre zu führen, in der Absicht, den Anschein eines besonders günstigen Angebots zu erwecken und hiezu sich öffentlicher Bekanntmachungen bedient zu haben. Diese Handlungsweise verstößt nun gegen den § 4 des Reichsgesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes vom 27. Mai 1896, da auch die Bezeichnung „Molkerei" hier direkt unwahr sei, und dieses Vorgehen ist vom Statsanwalt ex officio zu verfolgen.

Von interessirter Seite wurde nun in dieser Sache ein Gutachten des Konsulenten für Milchwirtschaft, Herrn Dr. Franz Jos. Herz, eingeholt, der sich dahin ausspricht, dass keine Bestimmungen oder Entscheidungen bisher darüber vorhanden seien, welche Betriebe als „Molkereien" bezeichnet werden dürfen. Jede Anlage, in der Milch nicht nur verkauft, sondern auch verarbeitet wird, sei eine Molkerei. Als Verarbeitung habe aber schon die Entrahmung zu

gelten, selbst wenn sie ohne Centrifuge erfolgt. Die Verarbeitung der Milch kann gerichtet sein auf 1. Entrahmung allein, mit oder ohne Maschinen, 2. Entrahmung und Verbutterung, 3. Entrahmung und Verkäsung, 4. Entrahmung, Verbutterung und Verkäsung, 5. Verkäsung allein, 6. Bereitung von pasteurisirter oder sterilisirter Milch, Kefir u. s. w. rechtfertigten jedenfalls, auch wenn nicht zugleich entrahmt wird, die Bezeichnung „Molkerei", 7. Bereitung von kondensirter Milch, Milchpulver u. s. w. gehört jedenfalls auch zur „Molkerei"; diese Unternehmungen benennen sich aber mit Vorliebe „Fabrik". Wenn nun ein Milchhändler in der Stadt eine Centrifuge für Hausbetrieb, auch nur zeitweise, verwendet, wäre diese Tätigkeit wohl nirgends anders unterzubringen, als unter dem Begriffe „Molkerei". Aber auch wenn er ohne Maschine entrahmt, übe er unbedingt eine Molkereitätigkeit aus, und wenn dies öfters und gewerbsmäßig geschehe, greife dies auch über den bloßen Milchhandel hinaus in den Bereich der „Molkerei" ein.

Kammergerichtsentscheidung über den Milchhandel im Umherziehen. Eine Milchhändlerin, welche in der Gegend von Gleiwitz wohnt, war aufgrund des Gesetzes vom 3. Juli 1876, betreffend den Gewerbebetrieb im Umherziehen, angeklagt worden, weil sie in Gleiwitz Milch im Umherziehen verkauft hatte, ohne im Besitze eines Wandergewerbescheines zu sein, und ohne daselbst eine gewerbliche Niederlassung zu haben. Die Angeklagte, welche die Milch von einem Dominium bezog, behauptete, sie habe die Milch lediglich auf Bestellung geliefert, auch handele es sich um ein Produkt der Landwirtschaft, welches ohne Wandergewerbeschein vertrieben werden dürfe. Die Strafkammer zu Gleiwitz verurteilte die Angeklagte zu einer Geldstrafe, da die genannte Frau die Milch nicht in ihrem eigenen Betriebe gewonnen und sie auch an Personen ohne vorgängige Bestellung verkauft habe. Diese Entscheidung focht die Angeklagte durch Revision beim Kammergericht an, welches indessen auf Zurückweisung des Rechtsmittels erkannte, da die Vorentscheidung ohne Rechtsirrtum ergangen sei; insbesondere gehöre die Angeklagte nicht zu den Producenten, die selbstgewonnene Erzeugnisse der Land- und Forstwirtschaft feilbieten dürfen, ohne Steuer vom Gewerbebetriebe im Umherziehen zu entrichten.

Butterbeförderung mit Eiskühlung auf der Ostbahn. Die auf der statlichen Ostbahn in den letzten Sommern begonnenen Versuche, die als Stückgut aufgegebene Butter während der Beförderung auf der Eisenbahn durch Kühlung mit Eis frisch zu erhalten, sollen auch in diesem Sommer vom 15. Mai bis 15. September fortgesetzt werden. Die zu diesem Zwecke eingerichteten Wagen haben an den Decken eiserne Behälter, die etwa 700 kg Eis fassen. Die doppelten Decken und Wände dieser Wagen sind mit Isolierschichten versehen, um das Eindringen der warmen Luft von außen zu verhindern. Im Innern der Wagen sind von außen sichtbare Thermometer angebracht, um die Innentemperatur mit der Außenwärme vergleichen zu können; auch sind, um den Eintritt der warmen Luft während des Oeffnens der Wagen möglichst zu hindern, vor den Türöffnungen Vorhänge angeordnet. Die Wagen sind in Königsberg i. Pr., Insterburg, Lyck und Wormditt stationirt und werden wöchentlich einmal, von Königsberg i. Pr. dreimal nach Berlin laufen. Unterwegs werden auf allen Stationen Zuladungen aufgenommen, auch kann Butter von Stationen der Anschlussstrecken, die von den Eiskühlwagen auf deren Lauf nach Berlin nicht berührt werden, stets zur Beförderung in den Eiskühlwagen ab nächste Anschlußstation aufgegeben werden. Ueber die passendsten Zeiten für die Aufgabe der Butter behufs Beförderung mit Eiskühlung geben sämmtliche Eilgut- und Güterabfertigungsstellen der Statsbahn Auskunft. Die geringe Gebühr, welche zur Deckung der Eisenbahn für die Eispackung entstehenden Selbstkosten erhoben wird, beträgt wie im Vorjahre 20 Pf. für je angefangene 50 Kilogramm jeder Frachtbriefsendung.

Ueber einen Unfall bei Bedienung eines Hochdruck-Pasteurisir-Apparates berichtet der amtliche Bericht des Gewerbe-Aufsichtsbeamten des Bezirks Merseburg. In einer dortigen Molkerei wird die Milch in einem Hochdruck-Pasteurisir-Apparat, der mit einem Dampfmantel umgeben ist, pasteurisirt und fließt nach Erhitzen auf 100 bis 105° C. wieder ab. Durch Ansetzen von Milch hatte sich einmal das Abflussrohr verstopft, oder der Abflusshahn war versehentlich nicht geöffnet worden — jedenfalls entstand plötzlich ein so ungeheurer Dampfdruck, dass der ziemlich elastische Deckel des Apparates aus den Gelenkschrauben, die in Schlitze des Deckels eingreifen, herausgehoben wurde. Durch die infolgedessen austretende kochende Milch wurden zwei Leute lebensgefährlich verletzt. — Da Pasteurisir-Apparate der gedachten Art vielfach in Molkereien Verwendung finden, so sollte dieser Unfall zur Vorsicht mahnen.

Oesterreich.

* **Beschluss eines Margarinegesetzes.** Obwol Oesterreich eins der Länder ist, in denen die Bereitung von Kunstbutter nach dem Verfahren von Mège-Mouriez zuerst Eingang fand (Sargs Wiener Sparbutter, 1873), so ist es doch erst jetzt gelungen, ein Gesetz durchzubringen, das wenigstens die gröbsten, mit diesem Erzeugnis verübten Täuschungen zu bekämpfen gestattet. Ein am 12. Februar im Abgeordnetenhause eingebrachter, dem deutschen Gesetz getreu nachgebildeter Entwurf ist am 4. Mai angenommen worden und harrt jetzt der Kaiserlichen Genehmigung.

Schweiz.

Engadiner Käsebereitung im Jahre 1563. Im „Bündner Monatsblatt" veröffentlicht Herr Kantonsbibliothekar Candreia eine bisher unbekannte Schrift Bifruns über die Milchwirtschaft des Engadins aus dem Jahre 1563. Im allgemeinen decken sich Bifruns Ausführungen über Bereitung und Behandlung von Käse und Butter so ziemlich mit dem jetzt noch von der Landbevölkerung des Engadins befolgten Verfahren in solchen Ortschaften, wo noch kein größerer Sennereibetrieb eingeführt ist. Bifrun unterscheidet magern und fetten Käse. Während der magere Käse und seine Bereitung seit undenklichen Zeiten im Engadin bekannt war, bestand 1563 die Fabrikation von Fettkäs erst seit 30 Jahren; derselbe sei früher aus Italien ausgeführt worden, er komme nur in Alphütten vor und verlange große Sorgfalt, namentlich in der nachträglichen Behandlung, damit er überhaupt allen Anforderungen entsprechen könne. Der gleiche Unterschied bestehe auch zwischen dem mageren und fetten Zieger. Die Milchgebsen fassen je 6 Pfd. Milch. Aus 60 Pfd. erziele man 3 Pfd. Butter, 4 Pfd. Käse und 2 Pfd. Zieger. (Diese Ausbeutezahlen sind natürlich mit Vorbehalt zu lesen. D. R.) Der Ruf des Bündner Käses und der Bündner Butter sei so groß, dass eine bedeutende Menge nach Como und die angrenzenden Gegenden Italiens und Deutschlands ausgeführt werde, und man schätze den Engadiner Käse ebenso hoch, wenn er ein gewisses Alter erreicht, als Plazentinische Käse. Nur aus dem Oberengadin, das 1000 Haushaltungen zähle, werden jährlich für mehr als 15 000 fl. Butter und Käs in die angrenzenden Gegenden ausgeführt.

Schweden.

* **Die Entwicklung des Molkereiwesens.** Seitens des Landwirtschaftsministeriums wurden in den Jahren 1895 und 1900 Erhebungen über den jeweiligen Stand des Molkereiwesens angestellt. Die in Nord. Mejeri-Tidn. mitgeteilten Ergebnisse der beiden Jahre zeigen folgende Wandlungen:

Jahr	Zahl der Molkereien Guts-	Genossenschafts-	zus.	Verarbeitete Milch kg	Hergestellt kg Butter	Käse vollfett	halbfett	Ausgeführ Butter kg
1895	1491	302	1793	741 441 981	24 936 679	2 123 287	742 487	23 828 999
1900	1254	429	1683	841 120 324	26 061 322	3 249 938	1 463 298	19 163 472
1900=1895	—247	+127	—110	+99 678 343	+1 024 643	+1 126 641	+ 720 811	—4 665 527
Verhältnis =100:	84	142	94	113	104	153	198	80

Der Molkereibetrieb hat also an Menge der verarbeiteten Milch und der daraus hergestellten Erzeugnisse zugenommen, eine beträchtliche Zahl von Gutsmolkereien ist in neu errichteten Genossenschaftsmolkereien aufgegangen, und die Butterausfuhr ist verringert, folglich der Verbrauch im eignen Land gestiegen.

Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Neues Mitglied: Herr Gutsbesitzer Sakals, Schiwinnen bei Auluwöhnen; neunzigste dem Verband angeschlossne Molkerei.

Verbandstag: am 4. Juni in Danzig; Tagesordnung siehe in vor. Nummer d. Bl.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. V. Martiny.

Ausstellungswesen.

Butterprüfungen in der Provinz Hannover. Der vierte Rundgang der Butterprüfungen ist in der Zeit vom 13. bis 27. März d. J. durchgeführt worden. Die seitherigen Prüfungsorte haben insofern eine Aenderung erfahren, als die Oldenburger Molkereien durch Vermittlung der Landwirtschaftskammer für das Herzogtum Oldenburg um Anschluss an die Butterprüfungen für die Provinz Hannover ersucht hatten. Infolgedessen fand anstatt in Bremen eine Prüfung in Oldenburg statt. Ferner wurde ein Teil der seither in Bremen geprüften Butter den Prüfungen in Hannover, Stade, Oldenburg und Osnabrück überwiesen. Prüfungen haben stattgefunden: am 13. März in Uelzen, am 15. in Hannover, am 16. in Stade, am 18. in Emden, am 19. in Oldenburg, am 23. in Hildesheim, am 25. in Göttingen, am 27. in Osnabrück.

Im ganzen waren eingeliefert 169 Proben, davon konnten 5, weil zu spät eingeliefert, nicht berücksichtigt werden. (§ 9 der allgemeinen Bestimmungen.) Es gelangten mithin 164 Proben zur Prüfung. (Bei dem ersten Rundgange 103, dem zweiten 109 und dem dritten 127 Proben.) Es ist mithin eine erfreuliche Zunahme zu verzeichnen. Auch ohne die Beteiligung Oldenburgs beträgt dieselbe im Vergleiche zum ersten Rundgange 37 Proc. Das Ergebnis der einzelnen Prüfungen stellt sich wie folgt:

1. Uelzen mit 23 Proben, davon 2 fein = 9 Proc., 9 gut = 39 Proc., 12 abfallend = 52 Proc.

2. Hannover mit 21 Proben, davon 1 hochfein = 5 Proc., 1 fein = 5 Proc., 18 gut = 85 Proc., 1 abfallend = 5 Proc.

3. Stade mit 20 Proben, davon 2 fein = 10 Proc., 13 gut = 65 Proc., 5 abfallend = 25 Proc.

4. Emden mit 16 Proben, davon 5 fein = 31 Proc., 8 gut = 50 Proc., 3 abfallend = 19 Proc.

5. Oldenburg mit 25 Proben, davon 6 fein = 24 Proc., 15 gut = 60 Proc., 4 abfallend = 16 Proc.

6. Hildesheim mit 22 Proben, davon 2 hochfein = 9 Proc., 7 fein = 32 Proc., 11 gut = 50 Proc., 2 abfallend = 9 Proc.

7. Göttingen mit 17 Proben, davon 1 hochfein = 6 Proc., 5 fein = 29 Proc., 9 gut = 53 Proc., 2 abfallend = 12 Proc.

8. Osnabrück mit 20 Proben, davon 5 fein = 25 Proc., 14 gut = 70 Proc., 1 abfallend = 5 Proc.

Zusammengenommen ergiebt dies ein Resultat von:

hochfein	= 4 Proben	= 2 Proc.
fein	= 32 „	= 20 „
gut	= 97 „	= 59 „
abfallend	= 31 „	= 19 „

Das Gesamtergebnis ist als „gut“ zu bezeichnen, besonders da die langanhaltende Kälte dieses Winters auf die Milchqualität keinen günstigen Einfluss ausüben konnte.

Die Versammlungen waren teilweise sehr gut besucht. Es wäre erwünscht, wenn besonders die Herren Vorstände der Molkerei-Genossenschaften, sowie überhaupt Landwirte den Versammlungen zahlreicher beiwohnen würden, da doch gerade milchwirtschaftliche Fragen zur Besprechung kommen. In der Versammlung zu Uelzen wurde der Antrag gestellt und auch angenommen, inbezug auf die Klassificirung der Butter eine Aenderung in der Art eintreten zu lassen, dass zu den vier Prädikaten ein fünftes hinzugefügt werde und zwar zwischen „gut und abfallend“. Da dieser Antrag in seiner Begründung entschieden viele Berechtigung enthalten hat, so wurde derselbe auf allen Versammlungen besprochen und überall in dem Sinne des Antragstellers erledigt. Die Vorschläge inbetreff des Prädikates gingen nun weit auseinander, doch einigte man sich im allgemeinen auf das Wort „mittel“. Der § 15 der Allgemeinen Bestimmungen wird daher in Zukunft inbezug auf die Prädikate und Punkte wie folgt umgeändert:

1. Das Prädikat „hochfein“ mit 14—15 Punkten
2. „ „ „fein“ „ 11—13 „
3. „ „ „gut“ „ 7—10 „
4. „ „ „mittel“ „ 4—6 „
5. „ „ „abfallend“ „ 1—3 „ u. s. w.

Ferner wurde auf allen Versammlungen dem Wunsche Ausdruck gegeben, für die Zukunft die 3 Prüfungen beizubehalten und dieselben im Winter, Sommer und Herbst abzuhalten.

Die nächste Prüfung wird voraussichtlich Ende Juni oder Anfang Juli stattfinden. Die Verpackungen werden den Molkereien rechtzeitig zugehen. Da immer noch vielfach der § 9 der allgemeinen Bestimmungen nicht beobachtet wird, so wird hiermit nochmals darauf hingewiesen, dass alle Butterproben, welche nicht innerhalb 24 Stunden nach Eingang der Verpackung zur Absendung gelangen, an der Prüfung nicht Teil nehmen können.

Ernst Kleinschmidt.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Schwierigkeiten bei der Tilgung der Tuberkulose des Rindviehes. In der Simmentaler Stammviehherde des Kgl. Akademie-Gutes zu Hohenheim hat man, da sowohl unter den selbstgezüchteten, als auch unter den aus der Schweiz importirten Simmentalern viele Tiere tuberkulos waren, versucht, die erkrankten Tiere durch Impfung mit Tuberkulin ausfindig zu machen. Es ergab sich, dass die Tuberkulinimpfungen nicht genügend verlässlich sind. In den Jahren 1896/1900 wurde festgestellt, dass der Erfolg der Impfung mit 16,7 Proc. fehlschlug, mit 10 Proc. zweifelhaft war. Eine befriedigende Sanirung der Herde wurde, trotz der Absondrung der auf die Impfung reagirenden Tiere und trotz Abkochens der Milch für die Kälber überhaupt nicht erreicht. Zudem betrug der Kostenaufwand, obgleich die Impfung gratis besorgt wurde, Tausende von Mark. Wie Direktor Strebel in „Fühling's landw. Zeitschrift“ berichtet, wurden die regelmäßigen Impfungen der Rinder aufgegeben, da die Aussicht, zu einem tuberkulosefreien Viehstand zu gelangen, eine zu schwache sei. Dies bestätigen auch die neuesten Veröffentlichungen Bang's, aus welchen hervorgeht, dass es z. B. in Thurebylille, wo der Viehstand unter besonderer Aufsicht Bang's stand, vom Jahre 1892 bis jetzt nicht gelungen ist, einen nur aus nicht reagirenden Tieren sich zusammensetzenden Viehstand zu erhalten. Nur ganz wenige Fälle sind angegeben, in welchen bei kleineren Viehbeständen zwei Jahre hindurch eine Reaktion nicht mehr vorkam. Man wird aber in Hohenheim fortfahren, den Kälbern nur abgekochte Milch zu verabreichen und den ganzen Viehbestand zeitweise auf klinische Erscheinungen der Tuberkulose zu untersuchen. Die letzteren Vorsichtsmaßregeln sollten überhaupt in allen Rinderzuchten bezw. Milchviehhaltungen durchgeführt werden, denn es unterliegt keinem Zweifel, dass die Milch tuberkuloser Kühe wesentlich zur Verbreitung der Tuberkulose unter den Menschen beiträgt.

* **Jerseys in Jütland.** Wiederholt ist in diesem Blatt auf den hohen milchwirtschaftlichen Wert der Jerseyrasse und auf die Bedeutung, die sie für die deutsche Milchviehzucht haben könnte, hingewiesen worden. In die Reihe derjenigen Länder, welche die Vorzüge dieser Rasse sich zunutz zu machen bestrebt sind, ist auch Dänemark eingetreten, trotz der Vorliebe, die dort für die einheimischen Landrassen gehegt, und trotz der erfolgreichen Sorgfalt, die dort der Zucht und Pflege der heimischen Rassen gewidmet wird. So wurde eine Jerseyzucht u. a. vor vier Jahren in Gaardbogaard bei Frederikshavn errichtet. In Nr. 19 der Ugeskr. f. Landm. veröffentlicht der Eigentümer dieser Zucht, Jörgen Larsen, das letztjährige Melkungsergebnis von 27 Kühen (= etwa einem Viertel des ganzen Besatzes) die im Jahr mehr als die Hälfte ihres Lebendgewichts an Butter gaben. Die Erträge der einzelnen Kühe waren folgende:

Lfde. Nr.	Geburtstag	Lebendgewicht Pfd.*)	Milchertrag Pfd.	Fettgehalt Proc.	Fettmenge Pfd.	= Butter Pfd.	Bemerkungen
1	13. 10. 96	617	6788	4,36	296	327	
2	17. 9. 94	646	6701	4,44	298	329	
3	8. 1. 97	642	4962	6,06	301	333	1. Kalb
4	30. 3. 95	607	5555	5,44	302	335	
5	19. 9. 94	653	6640	4,58	304	337	
6	3. 6. 94	679	5839	5,28	308	343	
7	14. 1. 95	630	5892	5,38	317	354	
8	15. 11. 94	700	5893	5,44	321	358	
9	14. 1. 96	657	5874	5,46	321	358	
10	15. 10. 94	693	6633	4,89	324	360	
11	18. 8. 97	699	6219	5,22	325	361	1. Kalb
12	8. 1. 95	677	6778	4,81	326	362	
13	7. 4. 94	690	5553	5,88	327	365	
14	12. 5. 95	699	6403	5,19	332	370	
15	21. 4. 94	731	6761	5,01	339	377	
16	2. 2. 95	638	6510	5,20	339	377	
17	10. 10. 94	694	6992	4,87	341	378	
18	4. 7. 96	719	6441	5,32	342	381	
19	10. 7. 95	758	6044	5,76	348	387	
20	2. 11. 94	756	6418	5,45	350	390	
21	15. 8. 95	741	6894	5,08	350	390	
22	10. 2. 96	659	6279	5,67	356	397	
23	2. 5. 94	721	6525	5,45	356	397	
24	15. 10. 94	664	6514	5,48	357	399	
25	15. 10. 90	716	6334	5,69	360	403	
26	4. 9. 99	745	6636	5,46	362	404	
27	15. 11. 99	788	7315	6,06	443	497	
	Durchschnitt	689	6348	5,28	335	375	

Den Butterertrag = Butterfett × 1,12 gerechnet, gaben also die 27 Kühe auf 100 Pfd. Lebendgewicht im Jahr 54,4 Pfd. Butter.

Aus der Feststellung derartiger Tatsachen erwächst für jeden Milchviehhalter die wirtschaftlich hoch bedeutsame Frage, ob das Verhältnis in der eignen Viehhaltung annähernd ein ebenso vorteilhaftes sei, und, wenn dies nicht der Fall, was zu tun sei, um zu einem annähernd gleich nutzbaren Viehstapel zu gelangen.

Reinigen und Sterilisiren von Milch. Die Milch wird auf 65° C. erwärmt und danach mit pulverisirter Kohle gemischt, doch müssen die feinen Partikelchen der Kohle zuvor abgesiebt werden. Die Masse wird nun centrifugirt. Die Milch wird dadurch von dem üblen Geschmack (Kochgeschmack) und Geruch befreit, den sie immer beim Erhitzen annimmt. (Schwed. Pat. 12 084 vom 28. Juli 1899. C. F. Eichstädt, Göteborg.)

Ein Heilverfahren für Kühe, deren Milch nicht buttern will, welches sich bis jetzt unter allen Umständen bewährt haben soll, ist der „Landw. Beilage der Post“ laut „Deutsche Landwirtschaftliche Presse“ zufolge das nachstehende: „Man nimmt für eine Kuh vier Lot roten Spießglanz, sechs Lot Koriander und macht daraus mit weichem Käse drei Pillen, von denen man jeden Morgen eine eingiebt. Unmittelbar darauf wird ein Trank aus einer Hand voll Kochsalz, ein Schoppen Essig und zwei Schoppen Wasser gereicht. Gewöhnlich erhält man schon nach einigen Tagen eine gut butternde Milch, doch muss das Verfahren bisweilen einige Male wiederholt werden. In hartnäckigen Fällen lässt man auf die Pillen einige Tage lang einen Trank von einem Schoppen Essig folgen, in dem man 25 Stunden lang 4 Lot Talg, ein Ei und eine Hand voll Salz hat digeriren lassen.“

Anmerkung der Redaktion: In Mecklenburg lautet ein aus der Erfahrung abgeleitetes Sprichwort: „Wenn't nich bottern will, denn bottert dat nich, un wenn man dor ok in spigt!“ (spigt

*) 1 Pfd. = 0,5 kg.

= speit) und auch das noch weniger appetitliche Verfahren der bekannten Goslarer Butterhanne dürfte nur ein zweifelhaftes Mittel gegen diesen beim alten Aufrahmverfahren nicht seltenen Rahmfehler gewesen sein. Immerhin dürften diese alten drastischen Hausmittel in ihrer Wirkung mit dem neu empfohlenen Heilverfahren ungefähr auf einer Stufe gestanden haben. Bekanntlich verschwindet dieser unliebsame Rahmfehler nach einigen Tagen ohne alles Zuthun bei Einhalten der gehörigen Sauberkeit von selbst; wenn nun der neue Zaubertrank in seiner Wirkung so unsicher ist, dass das Verfahren öfter wiederholt werden muss, so dürfte es ratsam sein, von vornherein statt seiner auf die saubere Rahmbehandlung Gewicht zu legen.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 18. Mai 1901. Die Nachfrage war auch in der Berichtswoche so lebhaft, dass die Einlieferungen nicht immer genügten. Die Preise konnten weiter angezogen werden; es scheint aber, als wenn der Höhepunkt heute erreicht wäre. Es sind bereits die ersten Einlieferungen von Grasware eingetroffen und es wird mit der steigenden Produktion für die nächste Zeit gerechnet.

Der hamburger Markt lag in der Berichtswoche flauer als in der Vorwoche und konnte seine Zufuhren nur langsam räumen. In der ostholsteinischen Auktion wurden 106 M. 33 Pfg. gegen 108 M. 72 Pfg. in der Vorwoche erzielt.

Der berliner Markt notirte am Mittwoch 4 M. höher, heute gegen Mittwoch unverändert. Hamburg notirt unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 18. Mai 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . **bis** 110 **Mk.**
Hamburg . . . . . **bis** 106 „

Berlin, 18. Mai 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.
Das Geschäft war während der ganzen Woche äußerst flott und räumte täglich die Läger. Die Preise konnten deshalb auch weiter anziehen und werden sich bis zum Eintritt der großen Grasbutter-Produktion auch noch voraussichtlich so halten.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 18. Mai 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Konmission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 12. Mai bis 18. Mai 1901.

				15. Mai	18. Mai
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	110—114	112—114
do.	do.	IIa	„ „ „	107—110	106—110
do.	do.	IIIa	„ „ „	102—106	103—106
do.	do.	Abfallende	„ „	—	100
				Tendenz: Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 17. Mai 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 103—113, II. Klasse 100—102 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Der Buttermarkt zeigte in dieser Woche ein gegen früher verändertes Bild, die Stimmung war infolge der letztwöchigen Erhöhung um 8 M. im Anfang eine abwartende und wurde schließlich, als nur sehr kleine Aufträge aus dem Inlande eintrafen, ganz ruhig, sodaß die frischen Ankünfte nicht mehr geräumt werden konnten. Ein kleiner Teil der Zufuhren zeigte schon Spuren von Grasbutter mit den dabei vorkommenden Geschmacksfehlern. Von russischer Butter wurden, weil feste Stallbutter, verschiedene Partien zu 100 bis 104 M. verkauft. — Unsere Notirung blieb heute unverändert, ebenso wie Kopenhagen.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. ———. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 88—96 u. ———. Galizische und ähnliche (verzollt) M. ———. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65. Amerikanische M. 78—85.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 17. Mai 1901. Butter: I. Klasse 84—88 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Lebhaft.

Berlin, 17. Mai 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 **kg Ia** M. 110—114, **IIa** M. 106—110, Abfallende M. 100—105, Landbutter M. 85—98.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. **IIa** M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda **Ia** M. 80—90, import. Holl. Gouda **IIa** M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix **Ia.** per 50 **kg** M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 **kg** M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse **Ia** per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, **Ia** per 50 **kg** M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse **IIa,** halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, **IIa** 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 15. Mai 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1 3/4 Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 19 Drittel zu 109, 5 Drittel zu 108 1/2, 14 Drittel zu 108, 7 Drittel zu 107 1/2, 21 Drittel zu 107, 24 Drittel zu 106 1/2, 59 Drittel zu 106, 52 Drittel zu 105 1/2, 57 Drittel zu 105 M. Zusammen 1. Klasse 238 Drittel zu 106,33 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 17 Drittel zu 103,18 M. 24 Drittel unverkauft. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 15. Mai 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere Notirung wurde in der Vorwoche um 8 M., also auf 113 M. erhöht, der Markt verlief bis zum Schluss der Woche sehr lebhaft, sodass alle Läger ausverkauft wurden. Auch das dieswöchentliche Geschäft ist trotz der Erhöhung zufriedenstellend gewesen, die Nachfrage blieb eine gute, und da alle inländischen Plätze ebenfalls die Preise erhöht haben, so wurde dadurch ein Ausgleich herbeigeführt. Die einlaufenden Aufträge genügten, um die frischen Ankünfte zu unveränderten Preisen zu begeben und die heute noch vorhandenen geringen Bestände werden im Laufe der Woche jedenfalls aufgebraucht. Der Export ruht fast ganz, die ganz geringen Verladungen kommen für den Markt nicht in Frage. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notirung und bezeichnet die Tendenz mit „fest". Im Engroshandel wurde feine Butter mit 108 bis 109 M., vereinzelt mit 110 M. bezahlt, ein großer Teil der Zufuhr ist noch auf Basis der Notirung gehandelt worden, es liegt demnach kein Grund vor, die Topnotiz nach der einen oder andern Seite hin zu ändern.

Die Umsätze von russischer Butter waren in diesen Tagen etwas größer, die Qualitäten zumteil recht gut, man bezahlte 102 bis 104 M. für prima Marken.

Hamburg, den 15. Mai 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizer Käse: Marktlage unverändert.

Vollfette Tilsiter Käse: Bei dringender Nachfrage fehlt es völlig an einigermaßen genügenden Zufuhren.

Halbfette Tilsiter Käse: Nachfrage stockt, unhaltbare Qualitäten nur schwer placirbar

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 64—66, sekunda M. 55—60, tertia und beschädigte M. 40 bis 50. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. — bis —, sekunda M. ———, tertia ——— M., prima vollfette Stallware M. 55—57, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35, tertia nominell.

Halle, den 15. Mai 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche sind die Preise weiter gestiegen. Die Eingänge beschränkten sich fast ganz auf festverschlossene Marken, während der Verbrauch infolge des günstigen Spargelwetters täglich größer wurde. Es ist nicht ausgeschlossen, daß feinste Marken vor Pfingsten noch knapper und teurer werden.

Wirklich feinste Molkereibutter 118 M.
I „ 112—117 „
II „ ———

Magdeburg, 16. Mai 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 99 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 102 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr fest.

Königsberg i. Pr., 15. Mai 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Der Begehr in feinster Meiereibutter und auch in zweiten Qualitäten ist seit voriger Woche ein sehr reger und hielten die Zufuhren darin der gesteigerten Nachfrage nicht die Wage.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—104 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Befund.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 15. Mai 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 91 M. für den Centner,
Sennbutter . 88 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Gute Nachfrage.

Hamburg, 14. Mai 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Die Stimmung an unserem Markte war in der abgelaufenen Woche eine ruhige, und haben wesentliche Preisveränderungen nicht stattgefunden. Baumwollsatmehle stehen nach wie vor im Vordergrunde des Interesses bei knappem Angebot seitens der amerikanischen Mühlen, jedoch hat eine ruhigere Beurteilung der Lage für diesen Artikel Platz gegriffen. — Marseille notirt für Erdnuss- und Kokoskuchen unverändert hohe Preise, die für den Import dieser Kuchen keine Rechnung lassen. — Palmkernkuchen still, ebenso Lein- und Sesamkuchen.

Erdnusskuchen 139—150 M., Kokoskuchen 110—136 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 121—123 M., Sesamkuchen 114—132 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 115—139 M., Palmkernkuchen 105—108 M., Leinkuchen 140—151 M., Amerik. Maisölkuchen 116—118 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 15. Mai 1901. Zum Verkauf standen: 552 Rinder, 3288 Kälber, 723 Schafe, 11 332 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 **kg** Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ———; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ———; 4. gering genährte jeden Alters ———. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ———; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ———; 3. gering genährte 49—52. Färsen und Kühe: 1. **a)** vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ———; 3. mäßig genährte 44—46; 4. gering genährte Färsen und Kühe 39—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 75—77; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 64—68; 3. geringe Saugkälber 58—62; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 40—47. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 60—63, 2. ältere Masthammel 51—58, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 47—50, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1 1/4 Jahr alt, 220—280 Pfd. schwer, 52—56; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 50—51; gering entwickelte 47—49 M., Sauen 46—47 Mark.

Verlauf und Tendenz:

Vom Rinderauftriebe blieben ungefähr 200 Stück unverkauft. Der Kälberhandel gestaltete sich anfangs ziemlich glatt, verflaute zum Schluss aber ein wenig. Bei den Schafen fanden ungefähr 200 Stück Absatz. Der Schweinemarkt verlief langsam und wird kaum ganz geräumt. Fette Ware war vernachlässigt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen — bis — M., junge, fette Kühe ——— M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 52 bis 53 M., Kälber I. Qualität ——— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. —— M., für Kühe I. Qual 27—29 M., für Kälber 41—44 M., für Schweine I. Qual 55 bis 56 M., II Qual. 53—54 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 30—32 M., für Kühe 30—31 M., für Kälber I. Qual 38—— M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 33—42 M. (Lebendgewicht).

Stellen-Angebote.

Gesucht
zwei Molkereigehilfen,
Gehalt 50—80 Mark, je nach Leistung,
zwei Molkereigehilfinnen,
Gehalt 30—60 Mark, je nach Leistung, incl. guter Kost und Wohnung im gesundesten Klima.
Johann Breuss, Nueva Helvecia, via Montevideo, Süd-Amerika.

Gesucht per sofort, event. 1. Juni, ein tüchtiger
Meiereigehilfe,
der schon etwas selbständig arbeiten kann. Gehalt 25 Mark per Monat. Zeugnisse erbeten.
Baade, Depenau pr. Preetz.

Gesucht 2 kräftige
Meiereigehilfen
zu sofort bei hohem Gehalt.
Meierei der vereinigten Landleute von 1863, Hamburg.

Wegen Erkrankung des jetzigen ein
Meierist
zur baldigem Antritt gesucht.
Brensing, Gut Priesholz bei Kappeln (Schlei).

Anständige
Meierin,
die mit Butterei und Käserei vertraut und die Führung des Haushaltes übernehmen kann, sucht
F. Kirscht, Stutthof, Danziger Niederung.

Meiereigehilfe
wegen Krankheit auf sofort oder später gesucht. Meldungen mit Gehaltsansprüchen erbittet
Cl. Rohwer, Brekendorf, per Owschlag

Stellen-Gesuche.

Ein tüchtiger
Buttermeier,
23 Jahre alt, 5 Jahre beim Fach, militärfrei, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. Juni oder später dauernde Stellung. Derselbe ist mit Kessel, Maschinen, Alfa-Separator vollständig vertraut und in Käserei wohl erfahren. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet
Karl Klatt, Kalk b. Rüdersdorf. Käserei.

Ein verheiratheter
Käser,
in allen Molkereiarbeiten firm (Hand- und Dampfbetrieb), sucht anderweitig Stellung. Offerten mit Gehaltsangabe sind zu richten an den ersten Meier der Molkerei **Berthelsdorf** bei Reichenbach (Schles.)

Tüchtiger Buttermeier,
der schon selbständig als solcher thätig war, sucht Stellung zum 1. Juni d. Js. Angebote unter **A. W.** postlagernd **Söllingen** (Herzogth. Braunschw.).

Tüchtiger Meier,
23 Jahre alt, mit sämmtlichen Maschinen der Neuzeit, Butterei, verschiedener Sorten Käse, Eismilchfabrikation und Milchuntersuchung nach Gerber und Babcock aufs Beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Juli anderweitig Stellung. Hat bereits größere Molkereien selbständig geleitet. Offerten erbittet
E. Kißmann, Molkerei Praust bei Danzig

Junger Gehilfe,
mit Kessel, Maschine, Alfa, Butterei und Tilsiter Magerkäserei vertraut, sucht zum 15. Mai oder später Stellung. Gefl. Offerten erbittet **Otto Dost, Camenstein** bei Gr.-Trampken.

Junger Molkereigehilfe
sucht per 1. Mai Stellung.
Gefl. Offerten erbittet
Fr. Müller, Molkereigehilfe, **Berlingerode,** Post Teistungen.

Gelernter Meier
mit guten Zeugnissen sucht per sofort Stellung als Milchfahrer oder Gehilfe in einer Käserei. Gefl. Angebote erbittet
Robert Rothe, Roßperwender bei Berga a. Kyffh.

Ein Molkereiverwalter,
verheirathet, 25 Jahre beim Fach, sucht, gestützt auf langjährige Zeugnisse, zum 1. Juni oder später Stellung. Offerten bitte zu richten unter **4018** an die Expedition dieses Blattes.

Gehilfe
sucht bald Stellung. Selbiger ist vertraut mit Hand- und Dampfbetrieb und mit Magerkäserei vollkommen bewandert, auch im Stande, eine kleine Molkerei selbständig zu leiten.
Offerten erbittet **Josef Lachnitt** in **Neuwaltersdorf** bei Habelschwerdt.

Ein junger Gehilfe
sucht zum 1. Juni dauernde Stellung.
Gefl. Angebote erbittet **Curt Kluge,** Dampfmolkerei, **Jauer** b. Panschwitz i. S.

Suche per 1. Juli Stellung als
Meierin.
Bin firm in ff. Butter- u. Käsebereitung, erfahren in Viehzucht, habe eine Molkereischule besucht und bin im Besitz guter Zeugnisse. Gefl. Offerten erbitte unter **A. B. 300** an die Exped. d. Bl. erbeten.

Tüchtiger Meier,
militärfrei, mit guten Zeugnissen, sucht zum 1. Juni dauernde Stellung.
Gefällige Offerten mit Gehaltsangabe erbittet **Heinrich Reimann,** Dampfmolkerei **Zirkwitz,** Bez. Breslau.

Gelernter Meier
mit guten Zeugnissen sucht Stellung als Milchfahrer oder Beschäftigung in einem derartigen Geschäft. Gefällige Offerten mit Gehaltsangabe erbittet
Robert Rothe, Roßperwenda bei Berga, Kyffh.

Feierabend.

Wer selbst schläft, kann andere nicht aufwecken.
Sprichwort.

Die Damen-Maibowle.

Humoreske von Paul Ehrmann.

Nachdruck verboten.

Frau Rat Dörnbach war in tiefes Sinnen versunken. Während des letzten Kaffeekränzchens war ihr der ehrenvolle Auftrag zuteil geworden, mal „was Neues" für die Damen zu arrangieren. Sie hatte diesen Auftrag auch angenommen, — leider, meinte sie heute, denn was sollte sie denn „Neues" ausfindig machen?

In ihrer Bedrängnis wandte sie sich an ihren Mann.

„Was die Damen heute für Ansprüche machen," meinte der, „jetzt ist ihnen schon der Kaffeeklatsch nicht mehr modern genug. Lass für sie das Riesenrad der Pariser Weltausstellung, das trottoir roulant oder das „verkehrte Haus" aufrichten."

„Du solltest mich mit Deinen Ausfällen verschonen," antwortete die Rätin vorwurfsvoll, „Du weißt, dass es sich bei der ganze Sache nur um eine harmlose kulinarische Angelegenheit handelt."

„Na, dann gieb ein Diner von vierzehn Gängen oder lass einen Ochsen am Spieß braten, oder lass das Klosterneuburger Riesenfass mit Maitrank füllen . . . . ."

„Maitrank — das war 'ne Idee! Eine Damen-Maibowle! Was, die hatte es in diesem Kreise noch nicht gegeben! Das werde ich in Erwägung ziehen," meinte sie.

Und diese Erwägungen verdichteten sich schließlich zu dem Entschluss, eine Damen-Maibowle zu stiften. Sie selbst hatte allerdings das edle Getränk noch nicht zusammengebraut, aber Anna, der Küche sorgliche Hüterin, musste das wissen. Die war doch nicht „umsonst" vier Jahre lang Küchenfee bei einer Hauptmannsfamilie gewesen.

Also es galt Anna zu sondiren über die Art der Bereitung von Maibowlen.

„Anna," forschte die Frau Rat, „hast Du schon oft Maibowle fertiggestellt, derart, dass sie den Gästen geschmeckt hat?"

„Na, ob," antwortete Anna selbstbewusst. „Man nimmt die zartesten Stengel von Waldmeister, spült sie schnell in Wasser ab und tut sie in die Bowle nebst dem im Wasser aufgelösten Zucker. Alsdann gießt man den Mosel- oder Rheinwein hinzu und entfernt nach einer halben Stunde die Kräuter."

„Es ist gut, Anna, ich verlasse mich auf Dich. Braue mir eine Bowle, die sich schmecken lassen kann. Ich werde die Damen für Sonnabend einladen."

„Das wird prompt besorgt, gnädige Frau," versicherte Anna, „schon früh um Acht werde ich die Terrine ansetzen." Und als die Frau Rat die Küche verlassen hatte, fügte sie halblaut hinzu: „Da kann ich ja, meine Einladungskarte auch gleich schreiben." Und sie brachte mit einigen Umständlichkeiten und noch viel mehr Tintenklexen folgende Zeilen auf einen Briefbogen, der früher ihrer Herrschaft gehört hatte:

Jeliebter Franz!

Damit du ooch ne Maifreide hast, veranstalte ich dir zu Ehren eine Maibohle. Komme also Sonnabend Mittag gleich nach dem Dienst zu mir. 'nen kräftigen Mittaghappen stelle ich warm. Er wird so warm sein, wie die Gefühle deiner geliebten Anna vor dir.

Dieses Schreiben wurde adressirt an den Kanonier Wilhelm Berger, zweite Batterie, Fort Kronprinz Friedrich.

— — An dem denkwürdigen Sonnabend hantirte Anna in der Küche umher zwischen einem Regiment von Flaschen Mosel- und Rheinwein, während im Hintergrunde einige Sektflaschen ihre goldgeschmückten Hälse erhoben. Die Frau Rat kam an diesem Morgen in den Küchenräumen überhaupt nicht zur Geltung. Sobald sie sich Einblick in den Stand der Dinge verschaffen wollte, wurde sie von Anna langsam hinausgegrault.

„Die Entwickelung der Bowle darf nicht gestört werden, — man muss die Kräuter in aller Ruhe „ziehen" lassen, — ich werde schon den Wein herangeben, wenn's Zeit sein wird —" und so ging's weiter in infinitum.

„Du meinst also, dass ich in Ruhe mein Mittagsschläfchen halten kann?" erkundigte sich die Gnädige. „Wenn ich wüsste, dass ich Dir behilflich sein könnte, würde ich schließlich auf dasselbe verzichten . . . ."

„Aber ich bitte Sie," fiel ihr Anna fast erschrocken ins Wort, „Sie werden doch Ihre Mittagsruhe nicht einbüßen wegen der Bowle! Wenn die Damen gegen vier Uhr kommen werden, sollen sie ein Getränk vorfinden, ... na, ich sage Ihnen, großartig."

Die Rätin zog sich beruhigt in ihre Gemächer zurück, obwohl es ihr sonderbar vorgekommen war, dass die sonst so schweigsame Anna heute so viel zu erzählen gewusst hatte. Vielleicht hatte der Duft des Weines sie gesprächig gemacht, vielleicht das Kosten der im Werden begriffenen Bowle. Na, im Grunde war's gleichgiltig, die Hauptsache war, dass dem Damen-Kaffeekränzchen die Ueberraschung bereitet wurde, anstelle des Kaffee mit Maibowle traktirt zu werden und zwar mit Maibowle, die selbst die größte Feinschmeckerin mit Befriedigung erfüllen musste.

Während die Rätin in einen von lieblichen Träumen durchgaukelten Schlummer versank, ertönten kräftige Tritte auf der hölzernen Hintertreppe. Der Träger der Artillerie-Kommissstiefel gab sich zwar alle Mühe, möglichst geräuschlos die zwei Treppen emporzuklimmen, aber die Kopf an Kopf stehenden Nägel seiner Sohlen ließen doch die Stufen unter seinem 90 Kilo-Körpergewicht erzittern. Anna hatte die Ankunft ihres Kriegers schon gehört. Geräuschlos öffnete sie die Hintertür und begrüßte den Ankömmling sehr ungnädig:

„So trample doch nicht so. Madame schläft, Du wirst uns mit Deiner Polterei noch das ganze Vergnügen verderben."

„Aber sei doch milde," suchte der Kanonier seine liebe Anna zu beruhigen.

„Nu mal an das Diner 'ran. Also — Ochsenschwanzsuppe, Brathecht, Rinderfilet, Käse."

Der brave Kanonier kaute und kaute, er erledigte die Portionen mit spielender Leichtigkeit, und nachdem er auch dem Käse den Rest gegeben hatte, meinte er vergnügt schmunzelnd: „Sehr gut, Du bist eine tüchtige Köchin, aber was ich noch habe: Durst Durst — Durst . . ."

„Dafür habe ich ja auch schon gesorgt," lachte Anna, „für die Frau soll ich eine Maibowle machen. Hier in dieser Terrine wird sie gebraut. Die werden wir kosten —", damit löffelte sie zwei Glas heraus.

„Hm," machte der Soldat und schnalzte mit der Zunge, „soweit janz was feines . . . 'n bischen süßlich noch — aber gieb schon noch 'n Glas her."

Anna erfüllte freudestrahlend seinen Wunsch. „Wenn die Bowle noch zu süßlich ist," meinte sie, „so lässt sich ohne weiteres Abhilfe schaffen. „Man giebt eben noch etwas Mosel hinzu!" Und sofort entkorkte sie zwei Flaschen und entleerte deren Inhalt in die süß duftende Terrine.

Der Kanonier schmunzelte. „Jetzt hast Du so ungefähr das Richtige getroffen. Etwas mehr Geist wäre aber immer noch zu ertragen."

„Du bist mir ein schöner Mäkler," schalt Anna, „aber dennoch werde ich die letzte Pulle Sekt dazutun."

Der Pfropfen knallte und der Soldat ließ wieder das herrliche Nass über seine Zunge rollen.

„Sapperlot ja," knurrte er, „das ist 'ne großartige Nummer. Bei der kann man stundenlang liegen. Gieb mir noch 'n Glas her . . . und noch eins — —, 'n Prosit, stoßen wir mal an . . ." In zartem Einverständnis klirrten die Gläser leise zusammen.

„Wenn's so gut schmeckt," lachte Anna, „dann werde ich mir auch noch ein Gläschen leisten . . ." Ihr Schatz trat nahe an sie heran und machte den Versuch, ihre Taille zu umfassen. „Ne, ne," wehrte sie ab, „drei Schritt vom Leibe. Setz' Dich da in die Ecke und trinke."

Und das tat der brave Vaterlandsverteidiger mit beispiellosem Eifer. Selbst wenn ihm Anna zehnmal ein gefülltes Glas hinüberreichte, sein Inhalt verschwand spurlos in seiner Kehle. So zechten die Beiden vergnügt und fröhlich weiter, bis so um vier Uhr herum die Gnädige klingelte.

„Alle Wetter," sprang Anna auf, „na nu zieh' Leine, Franz! Herr des Himmels," kreischte das Mädchen plötzlich, als sie den Deckel der Terrine hochhob, „wir haben ja das halbe Ding ausgepichelt."

„Halt den Kübel unter die Wasserleitung, und damit meine Empfehlung. Geschmeckt hat's mir ausgezeichnet." Er warf die Tür zu und das unsichere Aufstapfen seiner Nägelsohlen dröhnte durch das ganze Haus.

— — Zum zweiten Male klingelte Frau Rat. Anna eilte hinein.

„Nun, wie ist's mit der Bowle?" war die erste Frage, die dem Mädchen entgegentönte. Ehe Anna noch antworten konnte, wurde die Korridorglocke gezogen.

„Die Damen kommen," erklärte Frau Rat, „halte Dich bereit, in zehn Minuten die Bowle zu serviren!"

Anna wankte hinaus. Sie blickte in die fast trostlose Leere der Terrine. Zuerst war sie ratlos, dann aber fiel ihr das Wort ihres teuren Franz ein: „Halt den Kübel unter die Wasserleitung," hatte der empfohlen. Und ohne sich lange zu besinnen, folgte sie diesem frivolem Ratschlag: Leitungswasser plätscherte über die Maikräuter. Na, dieses Zeug mag zwar etwas Wässeriges an sich haben, aber, — was denn, keinerlei Rest mehr in den Weinflaschen? Da . . . . die Gnädige klingelt schon wieder . . . . lang, anhaltend — es war die höchste Zeit! Anna ergriff die erste, beste Flasche und stülpte deren Inhalt in die Bowle. Dann schleppte sie dieselbe hinein . . .

— — „Freundinnen," toastete die Frau Rat, „ich löse mein Wort ein. Ich biete Ihnen hiermit etwas wirklich „Neues", — eine Damen-Maibowle! Somit Ihre Gesundheit!"

Die Damen erhoben die Gläser, — der erste Schluck!

„Alle Wetter," spuckte Frau Direktor Bothe, „das ist ja — —"

„Herr des Himmels," schimpfte Frau Apotheker Walter, „Gift, reines Gift . . . ."

„Pfui T . . . . .," schallt Frau Schlachthofverwalterin Thomas, „damit kann man Ratten töten . . . ."

Ein Sturm des Widerspruchs erhob sich gegen dieses Getränk.

Die Frau Rat stand diesem Sturme widerstandslos gegenüber. Endlich kostete sie auch. Schaudervoll . . . ." entsetzlich . . ., es war, als ob sie brennende Lava geschluckt hätte, — — eine gelinde Ohnmacht umfing sie, und das war gut, denn die Damen flehten alles andere als Segenswünsche auf ihr Haupt herab.

Und draußen saß Anna. Sie hielt eine Flasche in der Hand und lachte in seliger Trunkenheit laut auf. „Ja, ja, ja," rief sie, „die erste Hälfte der Bowle war ausgezeichnet. Aber die zweite, ... daß ich gerade da den Rest der Petroleumflasche hinein expedirte — —, na, da würde mein Franz schön aufgetaut sein. Aber so ist es nicht so schlimm, es war ja nur 'ne — — Damen-Maibowle!" . . . .

Willkommener Streik. Vater: „Warum bist Du denn heut' gar so lustig, Franzl?" — Franzl: „Weißt Vater, die Maurer streiken beim Schulhausbau."

Erklärlich. „Ede, Du wirst ja immer verurteilt?" — „Na, is des een Wunder? 'n paar hundert Paragraphen in's Jesetzbuch gegen mir eenen Menschen!"

Galgenhumor. Vorsitzender der Prüfungskommission (zum Kandidaten): „Ich bedaure, Ihnen eröffnen zu müssen, dass Sie nicht bestanden haben. Dem Reglement gemäß erhalten Sie hiermit die Hälfte der Prüfungssporteln zurück!" — Kandidat (nach Empfang von 15 Mk. stolz): „Meine Herren, das ist mein erstes selbstverdientes Geld!"

Abweisung. „Herr Wirt, da schwimmt ja eine tote Fliege in meinem Glase Bier." — „Quatsch, wie soll nu 'ne doote Fliege schwimmen können!?"

Pech. „Aujust is tüchtig verknaxt worden! Sein Verteidiger hat aber ooch gar nichts geredet!" — „Ja, Aujust hatte ihm unglücklicher Weise vorher mit andern Sachen ooch die Verteidigungsrede aus der Tasche gestohlen!"

Vorsichtig. „Herr Assessor, Sie sind in meinen Augen ein, ein . . . sagen Sie mal, ist Schweinehund eine Beleidigung?"

Mit der Zeit A.: „Nun, wie geht's Geschäft?" — B.: „Danke, gut! Wenn's so bleibt, bin ich in 500 Jahren Millionär!"

Neues Wort. Junggeselle: „. . . Ich habe jetzt ein Einkommen von 10000 Mark!" — Mutter mehrerer Töchter: „Da sollte man Sie aber standesamtlich belangen!"

Pessimist. „Wo ich die letzten drei Wochen war? Auf der Hochzeitsreise." — „Ah, ich dachte mir gleich, dass Ihnen was passirt sein muss."

Der Ochse. Gast: „Kathi, der Rinderbraten ist doch fürchterlich zähe." — Kellnerin: „Ich kann nicht dafür, Herr Ulrich, daran ist der Ochs schuld." — Gast: „So, dann schicken Sie mir mal den Wirt."

Bitter. Brauer (der sein Bier zur Ausstellung geschickt hat): „Glauben Sie, dass ich auf das Bier eine Prämie kriege?" — Fremder: „Nee, aber vielleicht auf die Gäste, die das Zeug saufen können."

In der Instruktionsstunde. Unteroffizier: „Soldat Fischer, sagen Sie mir, was ist Terrain?" (Fischer sieht sich fragend um und schweigt.) Unteroffizier: „Sie Esel! Läuft der Kerl den ganzen Tag d'rin herum und weiß nicht, was Terrain ist! Na, jetzt werden Sie es doch wissen?" — Soldat Fischer (zögernd): „A Par Stiefel!"

Die Waisenkinder. Ein Bauer, der regelmäßig in die Stadt zum Markte kam, sah die Waisenkinder spazieren gehen. „Weiß der Teufel," sagte er zu seinem Nachbar, „ich gehe nun schon die zwanzig Jahre in die Stadt, aber die Bälge da werden ihr Lebtag nicht größer, so habe ich sie schon gesehen, wie mein seliger Vater noch lebte."

Aus dem Gerichtssal. Richter: „Angeklagter, haben Sie noch etwas zu bemerken?" — Angeklagter: „Ich möcht' nur bitten, dass mir die Dauer der Verteidigungsrede von meiner Strafzeit abgezogen wird."

Unverzeihlich. Professor (zu seiner aus dem Dienst tretenden Haushälterin): „Sie waren sehr sauber, pünktlich und akkurat in Ihren Arbeiten — nur Eines kann ich Ihnen nicht vergessen, dass Sie die Endsilben immer verschluckt haben!"

Au! Gast: „Kellnerin, das Rind, von dem das Fleisch hier war, scheint unglücklich verliebt gewesen zu sein." — Kellnerin: „Inwiefern, mein Herr?" — Gast: „Na, das Fleisch ist ja noch voller Sehnen!"

Heimgeleuchtet. Fremder: „Hier in diesem Dorfe sollen besonders dumme Leute sein." — Bauer: „Und dos g'spassige is — dass ka G'scheiter dazu kommt."

An der goldenen Hochzeit. Mann (mittags, zärtlich): „Nicht wahr, Alte, wir sind uns heute noch eben so gut, wie vor fünfzig Jahren?" — Frau (verschämt): „Ach, Väterchen, denke Dir, ich habe heute sogar . . . die Suppe versalzen!"

Täuschung. Handwerksbusche (nachdem er sich einem Dorfe genähert hat, vor dem, irgend einer Festlichkeit willen, mit Böllern geschossen wird): „Zu viel Ehre! Begrüßen mir die nun gar mit Böllerschüssen."

Bergedorfer Eisenwerk.

Alfa-Laval-Separatoren

Grand Prix Paris 1900.

Molkerei-Maschinen in **Specialkonstruktionen**

Goldene Medaille Paris 1900.

Komplette Anlagen von Molkereien u. städtisch. Milchversorgungsanstalten. Anlagen für Fabrikation von Kondens-Milch u. Milchzucker.

Kühl- und Eismaschinen.

A.-G. Hollersche Carlshütte, Rendsburg

BALANCE-Milch-Entrahmer
KRÖHNKE-Milch-Filter
DAMPFKESSEL aller Formen u. Grössen
DAMPF-MASCHINEN.

Man verlang. d. neuest. Preislisten.

Vereinigte Sterilisator-Werke

Kleemann & Co., G. m. b. H.

Königgrätzerstr. 44, **BERLIN SW.,** Königgrätzerstr. 44,

empfehlen auf Grund **langjähriger Erfahrung** folgende Specialitäten:

Neues Milch-Erhitzungs-System, *D. R.-P.,* besteht aus getrenntem Hochdruckerhitzer und Wärmerückgewinner und eignet sich für **jede** Milchmenge bis 10 000 Liter stündlich und mehr, insbesondere für Vollmilch. **Der Wärmeaustausch** durch unsere Apparate beträgt je nach Anlage und Milchmenge bis **70%**, ist also **3 mal** so gross wie bei den bekannten Apparaten.

Kaltmilch-Anlagen in Verbindung mit unserem neuen Milcherhitzungs-System zur Herstellung einer tuberkelfreien, lagerfähigen Versandt-Milch.

Pasteurisir-Apparate für Handmolkereien. **Rahm-Erhitzer.**

Sterilisir-Apparate zur Bereitung von **Kindermilch** in Flaschen für Gross- und Kleinbetrieb.

Kiesfilter zur **Milchreinigung. Flaschen, Stopfen u. sonstiges Zubehör** zur **Kindermilchbereitung.**

Kataloge, Prospekte und Kostenanschläge kostenfrei.

Hochdruck-Erhitzer. Apparat. Regenerativ-

Hermann Jordan,

Molkerei-Maschinen-Fabrik,

BERLIN O. 27, Kleine Markusstrasse 28.

Sämmtliche milchwirthschaftl. Bedarfs-Artikel.

Illustrirte Preiscourante gratis und franko.

Prämiirt mit goldenen und silbernen Medaillen.

Empfehle dringend, etwaige Reparaturen an Mélotte-Maschinen nur von mir anfertigen zu lassen, da dieselben sonst, in nicht solider Weise ausgeführt, nur unnöthige Unkosten verursachen. — Von Centrifuge Mélotte sind viele Tausende in Betrieb und daher auf Probe nicht erforderlich.

Prämiirt mit goldenen und silbernen Medaillen.

EDUARD AHLBORN, Hildesheim und Filiale Danzig

liefert als Specialität:

Kohlensäure- und Ammoniak-Eis- und Kühlmaschinen

eigenen, patentirten Systems,

Dampfmaschinen, Regenerativ-Milcherhitzer

für Voll- und Magermilch, sowie alle anderen Molkereimaschinen und Geräthe.

Special-Ingenieure und Architekten stehen stets zur Verfügung.

Vertreter für Westdeutschland: **Ewald vom Stein in Düsseldorf,** Oststrasse 103a. **Illustrirte Kataloge kostenlos.**

Bartels Milchtransportkannen

aller Systeme, aus zwei Theilen gestanzt, ohne Seiten- und Bodennaht, reichste Verzinnung, unübertroffen an Dauerhaftigkeit; ferner

Dampf-Käsewannen

mit verzinnt., über den Rand des Bottichs greifend. Kupfereinsatz.

Preislisten gratis und franko.
Wiederverkäufern Rabatt.

Ostfries. Molkereigeräte-Fabrik, Stanzwerk u. Kupferschmiederei

T. Bartels & Co., Emden.

Eingeführter Vertreter od. Engroshaus für Berlin und Umgegend gesucht.

Th. Witt, Aachen.

Specialfabrik für **komplete**

Kühlanlagen u. Eismaschinen

Bestes System für **Molkereien.**

Feinste Referenzen.

Katalog und Kostenanschlag unentgeltlich zu Diensten.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.
Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 21. Berlin, 25. Mai 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Verpflanzung der Muttersäure für die Rahmansäuerung in Glashäfen.

Von Molkereikonsulent B. Böggild, Kopenhagen.*)

Vielen Molkereien fällt es schwer, die Muttersäure reinschmeckend zu erhalten; dieselbe nimmt dann und wann einen unangenehmen oder unerwünschten fehlerhaften Geruch oder Geschmack an, und es ist trotz aller Mühe, auch bei Erneuerung der Säure, nicht möglich, die Säure tadellos zu erhalten.

Es ist ja nicht ausgeschlossen, daſs diese Schwierigkeiten in den verschiedenen Meiereien auch verschiedene Ursachen haben können, aber da die fehlerhafte Säure meist „Metallgeschmack" oder „Rostgeschmack" hatte, wurde die Aufmerksamkeit darauf hingelenkt, daſs es fast unmöglich ist, die bisher allgemein benutzten verzinnten Säuerungsbehälter tadellos zu halten. Es wurden deshalb seit Februar 1900 Versuche mit Säure-Verpflanzung in Glashäfen vorgenommen. Die vorhandenen verzinnten Säurebehälter sahen gut aus, aber dieselbe Säure, in Glashäfen verpflanzt, wurde mehr reinschmeckend, und das Verfahren hat sich seitdem gut bewährt.

Die benutzten Glashäfen halten je 4 l Muttersäure, und werden stets gleichzeitig zwei, jeder mit verschiedener Säureverpflanzung, benutzt, damit man immer sicher sein kann, eine gute Säure zur Verfügung zu haben, und imstande ist, die beste der beiden Verpflanzungen zu wählen. Das Ausbrühen der Glashäfen fordert Vorsicht und Uebung. Die Reinigung ist leicht mittelst Bürste, Soda und lauwarmem Wasser auszuführen, dagegen ist Kalk nicht zu benutzen, weil das Glas hiervon unklar wird. Das Ausbrühen wird nicht mittelst Dampf, weil die Glashäfen dabei zu leicht springen, sondern, wie folgt, mittelst kochendem Wasser ausgeführt. Erst wird der Hafen zu einem Drittel mit kaltem Wasser gefüllt und dann kochendes Wasser mitten hineingegossen, bis der Glashafen fast voll ist; nach kurzer Zeit ist der Glashafen so heiſs, wie er überhaupt vertragen kann. Er wird dann ausgeleert und gleich vorsichtig mit kochendem Wasser ausgebrüht, indem der Boden zuerst mit dem kochenden Wasser in Berührung gebracht, dann der ganze Glashafen hineingetaucht und voll kochendem Wasser ausgehoben wird.

Rührer, Schaumkelle und Schöpfer sind aus Aluminium und zwar ohne Nieten und Falzen in einer den Glashäfen entsprechenden Größe angefertigt; sie werden mittelst warmen Wassers und Soda oder Kalk gereinigt und darauf mittelst kochenden Wassers ausgebrüht. Eine Mischung von Soda und Kalk ist schädlich und muſs vermieden werden. Für die zwei gleichzeitig benutzten Glashäfen muſs man zwei Rührer, zwei Schaumkellen und zwei Schöpfer haben, damit die beiden verschiedenen Muttersäuren neben einander ohne Vermischung verpflanzt werden können.

Um die Säure gegen zu schnelle Abkühlung zu schützen, müssen die Glashäfen in einer Holzkiste stehen, in deren festsitzenden Deckel zwei nach unten reichende Zinkcylinder eingelassen sind, welche oben offen, unten aber geschlossen sind und eine solche Größe haben, daſs die obere Kante der hineingestellten Glashäfen in Höhe mit dem Deckel der Kiste kommt. Die Kiste muſs so groß sein, daſs zwischen den Cylindern, sowie zwischen diesen und den Wänden, sowie dem Boden der Kiste überall ein Zwischenraum von 5 bis 10 cm bleibt, der mit Häckſel, Spreu oder sonstigem Isolirungsstoff voll gepackt wird. Der Boden der Kiste wird lose nur mit Messingschrauben befestigt, damit diese Isolirung nachgesehen bezw. leicht erneuert werden kann. Die Zinkcylinder müssen an dem Deckel der Kiste derartig befestigt sein, daſs keine Feuchtigkeit nach der Isolirung durchdringen kann; die Zinkcylinder sowie die ganze Kiste sind weißgekalkt zu halten.

Die Gläser werden mit zwei runden, 10 bis 20 mm dicken Buchenholz-Platten zugedeckt, welche täglich mittelst Kalk gereinigt und darauf ausgebrüht werden; wenn man Lust dazu hat, kann man über die ganze Kiste ein Stück Pergament-Papier ausbreiten. Um trocken aufbewahrt zu werden, dabei aber handlich zu sein, darf die Kiste weder auf den Boden gestellt werden, noch mit Beinen versehen sein; sie hat ihren Platz entweder auf einem hohen gekalkten Schemel oder auf einem passend angebrachten gekalkten Bord zu erhalten, damit sie nicht der täglichen Reinigung des Fußbodens hinderlich ist.

Die Milch für die Muttersäure muſs pasteurisirt, ausgelüftet und abgekühlt sein und genau den richtigen Wärmegrad haben, ehe sie in den Glashafen getan wird, welcher unmittelbar vordem auszubrühen ist. Hierauf wird die zu verpflanzende Säure zugesetzt und zwar wird sie, wenn es sich um eine einfache Weiterverpflanzung dreht, direkt von dem letzten Glashafen genommen. Am zweckmäßigsten ist es, 2 verschiedene Muttersäuren zu haben, welche jede für sich gehalten und täglich auf Geruch, Geschmack u. s. w. verglichen werden. Man muſs deshalb 4 Glashäfen in Gebrauch haben; je 2 davon, nebst einem Satz Gerätschaften (Rührer, Schaumkelle und Schöpfer) bekommen eine bestimmte Marke, um nur für die eine Säure benutzt zu werden, während die anderen 2 Glashäfen nebst Gerätschaften nur für die andere Säure zu benutzen sind, damit eine Vermischung der beiden Muttersäuren vermieden werde.

Sobald die Muttersäure reif ist, wird der Glashafen aus der Kiste genommen und zwecks Abkühlung in einen Zink- oder anderen passenden Behälter mit kaltem Wasser gestellt. Der Aufbewahrungsort muſs derart gewählt werden, daſs die Muttersäure

*) Uebersetzt von A. B. Branth, Hamburg, aus Mälkeri-Tidende.

ruhig stehen kann, ohne der Verunreinigung ausgesetzt zu sein, bis sie weiter verpflanzt werden soll. Die Säuerungs-Temperatur muss, den gemachten Erfahrungen gemäß, Tag für Tag je nach den örtlichen Verhältnissen gewählt werden.

Für die Ansäuerung des Rahmes wird pasteurisirte, ausgelüftete und abgekühlte Centrifugenmilch zusammen mit der, wie oben angegeben, gewonnenen Muttersäure in eine große Rahmtonne getan, und zwar so viel Milch, dass die so gewonnene Menge Säure völlig ausreichend ist, um die gesammte Rahmmenge, ohne Zuhilfenahme von Buttermilch, anzusäuern.

Wenn die größtmögliche Sorgfalt auf die Herstellung der Muttersäure verwandt wird, kann man ohne Zweifel als Regel für die Säuremilch zum Ansäuern des Rahmes sehr wohl Centrifugen-Milch nehmen, welche bei einer Temperatur von 90 bis 95 ° C. vom Pasteurisirungs-Apparate genommen wird und darauf etwa 1 Stunde in großen Transportkannen stehen bleibt, ehe sie ausgelüftet und abgekühlt wird.

Winke zur Behandlung der Milch während der wärmeren Jahreszeit und Verfahren zur Prüfung auf den Säuerungsgrad.*)

Bei Beginn der wärmeren Jahreszeit mehren sich in der Regel die Klagen seitens der Meiereien, dass die angelieferte Milch bereits mehr oder weniger säuerlich eintrifft. Dass es nicht möglich ist, aus einem derartigen Erzeugnis feinste Produkte, insbesondere Süßmilchkäse zu erzeugen, braucht des Näheren nicht erörtert zu werden. In gleicher Weise führt die Verarbeitung solcher Milch zu Missständen, wenn hierbei eine hochgradige Pasteurisirung stattfinden soll. Nach dem heutigen Stand der hygienischen Forschungen lässt sich nur durch eine gründliche Desinfektion der Milch (also der Anwendung hoher Wärmegrade) der raschen Weiterverbreitung der zur Zeit mörderischsten Krankheit, der Tuberkulose, unter den an Sammelmeiereien liefernden Viehhaltungen in wirksamer Weise entgegenarbeiten. Von diesen Erwägungen ausgehend, haben in hiesiger Provinz schon eine recht große Anzahl von solchen Meiereien sich zur Anschaffung derartiger leistungsfähiger Milcherhitzer entschlossen, und wo eine solche Erhitzung jederzeit in normaler Weise zur Ausführung kommt, sind auch die Klagen bezüglich des Auftretens der sogenannten Fütterungstuberkulose verstummt.

Infolge ihrer chemischen und physikalischen Eigenschaften lässt ohne Veränderung sich nur bei süßer Milch eine derartig hohe Erhitzung ausführen, und aus diesen Gründen wird auch niemas ein Apparat konstruirt werden können, mit dem man imstande wäre, mit saurer Milch die gleiche Procedur noch vornehmen zu können. Durch Einleiten von direktem Dampfe in säuerliche Milch lässt, wenn auch hierbei eine Koagulirung stattfindet, sich scheinbar wohl eine hohe Erhitzung ermöglichen, jedoch, wie gesagt, nur scheinbar, denn meistenteils wird das Erhitzen nicht solange fortgesetzt, dass bei dem schlechten Wärmeleitungsvermögen der Käsestoffklümpchen eine vollständige Durchhitzung und somit völlige Abtötung der Krankheitskeime stattfindet.

Bei der Pasteurisirung säuerlicher Milch überziehen sich sehr bald die Heizflächen der Apparate mit einer dicken Käsestoffschicht, bezw. tritt sogar eine gänzliche Verstopfung ein, und außerdem ist es nicht mehr möglich, die vorgeschriebene Temperatur innehalten zu können. In der Regel ist während des Betriebes, namentlich da alle Lieferanten so schnell als möglich ihre Milchrückstände zurück haben wollen, gar keine Zeit vorhanden, die zeitraubende Reinigung der verschlämmten Milcherhitzer bewirken zu können, und die Folge ist, dass man dann den Rest der Milch unerhitzt durch den Apparat pumpt. Solche Fälle kommen leider nur zu häufig vor, und der Viehzüchter wundert sich dann sehr, dass trotz Pasteurisirung das Jungvieh nicht gedeihen will, und dass der teure Apparat so Minderwertiges leistet.

Sollen also diese Bestrebungen nicht illusorisch werden, so ist es die Pflicht eines jeden Milchlieferanten, dass er für tunlichste Süßerhaltung der Milch sorgt. Außer gewissenhafter Befolgung aller für die Milchgewinnung geltenden Regeln kommt als bequemste Konservirungsmethode für die landwirtschaftliche Praxis die Anwendung von niederen Temperaturgraden inbetracht, und je schneller nach dem Melken eine solche Abkühlung stattfindet, um so vorteilhafter ist dies für die Süßerhaltung. Das Fortschreiten der Säuerung ist mit der jeweiligen Temperatur eng verknüpft, und zwar liegt zwischen 18 bis 19 Grad C. derjenige Punkt, von dem an aufwärts das Wachstum der Milchsäurebacillen von mäßigem in ein beschleunigtes Tempo übergeht.

*) Königsberger Land- und forstw. Zeitung 1301. S. 122.

Unterhalb 12 Grad C. wird dieses Wachstum schon ein recht langsames, und unter 7 bis 8 Grad C. hört es für die Zwecke der Praxis so gut wie auf. Bei Berücksichtigung dieser Eigenschaften ergiebt sich die Forderung, dass sofort nach dem Melken die Temperatur der Milch mindestens auf unter 18 Grad C. gebracht und vor jeder ferneren Wärmesteigerung bewahrt werden muss. Je tiefer man nun die Abkühlung bewirken kann, um so vorteilhafter ist dies für die Süßerhaltung, und wo Wärmegrade bis unter 12 Grad erzielt werden können, sollte man diese stets zur Anwendung bringen. Am vollkommensten erreicht man eine derartig schnelle Abkühlung unter Benutzung des cylinderischen Berieselungsmilchkühlers, wobei man gleichzeitig noch eine gründliche Auslüftung, also meistenteils eine geschmackliche Verbesserung von Milch und Butter erzielt. Dass bei musterhaften Viehhaltungen mit gleichen Gutsmeiereien und bei sofortiger Verarbeitung der Milchkühler nicht noch eine weitere Verbesserung der an und für sich schon tadellosen Butter bewirken kann, braucht nicht erst weiter beleuchtet zu werden. In Sammelbetrieben hingegen liegen jedoch die Verhältnisse meistenteils leider nicht so günstig, und in solchen Fällen, namentlich bei einer die Milch geschmacklich noch stark beeinflussenden Fütterung (z. B. Wrucken 2c.) zeigt sich nach letzterwähnter Richtung hin die geradezu hervorragende Wirkung dieses höchst einfachen Gerätes. Entscheidet sich also eine Genossenschaft zur Anschaffung eines Milchpasteuriseurs, insbesondere eines sogen. Regenerativ-Erhitzers, so sollte man nicht auf halbem Wege stehen bleiben, und man muss daher am besten durch gemeinsamen Bezug für jeden Genossen einen der Milchmenge entsprechenden Milchkühler nebst allem Zubehör gleichzeitig noch mitbeziehen, so dass dann auf jedem Gute sofort nach dem Melken eine ordnungsmäßige Kühlung bewirkt werden kann.

Zur Prüfung der Milch auf ihren Säuerungsgrad giebt es für die Praxis mehrere einfache Verfahren, jedoch als unerreicht inbezug auf Einfachheit, Billigkeit und Zweckmäßigkeit muss von allen diesen die sogenannte Alkoholprobe bezeichnet und daher in erster Linie empfohlen werden.

Der Erfinder dieser nunmehr sich über 10 Jahre bereits praktisch bewährenden Methode ging von folgenden Gesichtspunkten aus: Mischt man gleiche Teile Milch und absoluten (ungef. 96 bis 98grädigen) Alkohol, so tritt eine sofortige Koagulirung ein, hingegen bewirkt ein verdünnter Alkohol den gleichen Vorgang nur bei Vorhandensein einer gewissen Säuremenge. Auf rein empirischem Wege hat nun der Erfinder herausgefunden, dass, wenn bei Mischung gleicher Teile (ungef. je ein Fingerhut voll) von Milch und Alkohol von 68 Grad Tralles eine Gerinnung noch nicht eintritt, der momentane Säuerungsgrad, also die Anzahl der vorhandenen Milchsäurebacillen noch eine derartig geringe ist, dass beim Transporte der Milch während der heißesten Jahreszeit auf der Tour der Verkaufswagen oder nach einer schon etwas entfernt gelegenen Sammelmeierei die Zunahme an Säure noch keine so große sein wird, als dass dann eine Abkochung nicht mehr möglich wäre. Zur Ausführung dieses Verfahrens ist folgendes nötig: 1. Reiner Alkohol von genau 68 Grad Tralles, 2. zwei gleich große Blechbecherchen mit Stiel, etwa von der Größe eines Fingerhutes, 3. eine Anzahl Probirgläser nebst Gestell. In Ermangelung dieser Geräte kann man auch gleich große Fingerhüte und Schnapsgläschen verwenden. Den Alkohol bewahrt man am besten in einer weithalsigen Büchse mit Glasstopfen auf, so dass man die Probemenge bequem herausschöpfen kann. Die Ausführung des Verfahrens geschieht in folgender Weise: Man giebt von der gründlich gemischten Milch und von dem Alkohol je einen Teil in das Probirgläschen, schüttelt um und beobachtet nun die Flüssigkeit, ob sie noch vollständig homogen oder bereits geronnen ist bezw. schon beginnt, feine Käsestoffklümpchen auszuscheiden. Alle eine teilweise oder gänzliche Gerinnung aufweisende Milchsorten sind für den Stadtverkauf bezw. für die Hocherhitzung nicht geeignet und daher nur als minderwertig abzurechnen, jedoch die hierbei nicht gerinnende Milch wird allen den erwähnten hohen Anforderungen genügen.

Wie also ersichtlich, ist die Alkoholprobe ohne jegliche Vorkenntnisse und ohne Belehrung von jedem Laien ohne Weiteres exakt ausführbar, und der Kostenpunkt wäre als beinahe Null zu bezeichnen. Aus diesen Gründen sollte dieses Verfahren allgemein in den Genossenschafts- und Sammel-Molkereien angewandt werden, denn nur süße Milch lässt sich ohne Veränderung hochgradig pasteurisiren und auf feinste Produkte verarbeiten. Molkerei-Instruktor M. Kühn.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Ungünstiger Stand der Futterfelder im Königreich Preußen um Mitte Mai 1901. Nach den Zusammenstellungen im Königl. statistischen Bureau beträgt die im Mai wegen Auswinterung, Mäuseschaden u. s. w. umgepflügte Fläche der Kleesaaten 153 003 ha, das

sind 13,2 Proc. der gesammten Anbaufläche, 62 031 ha, gleich 5,4 Proc. der Anbaufläche mussten bereits im April umgepflügt werden. Von Luzerne sind im Mai 5 792 ha, im April 1987 ha, gleich 6,4 bezw. 2,3 Proc. der Anbaufläche umgepflügt worden.

Der erhalten gebliebene Teil der Futterfelder erhielt Mitte Mai folgende Note (1 bedeutet sehr gut, 2 gut, 3 mittel, durchschnittlich, 4 gering, 5 sehr gering), Klee 3,3, Luzerne 3, Wiesen 2,8.

Die Kleefelder sind im ganzen Osten nur schwach bestanden; sie haben durch die Trockenheit im Spätsommer des Vorjahres und den strengen Frost des verflossenen Winters stark gelitten. In vielen Berichtsbezirken wird hier Futtermangel, in denen des Regierungsbezirkes Marienwerder und der Provinz Posen Futternot befürchtet. Im ganzen Westen mit Ausnahme der Regierungsbezirke Lüneburg, Wiesbaden, Koblenz und Trier lässt der augenblickliche Stand der Kleefelder (so weit sie nicht umgepflügt sind) eine mittlere Ernte an Kleeheu erwarten.

Die Feldwiesen sind im Wachstume erst wenig vorgeschritten; die Flusswiesen versprechen, so weit sich die Berichte darüber äußern, einen guten Erfolg.

Eismilch-Patente. Auf mehrfache Klagen über angebliche Schädigungen der deutschen Molkereigenossenschaften durch unberechtigte Patentansprüche nahm der XVI. Allgemeine Vereinstag der Deutschen Landwirtschaftlichen Genossenschaften zu Halle a. S. 1900 folgende Resolution an:

„Inanbetracht des Umstandes, dass es einzelnen Interessenten geglückt ist, aufgrund allbekannter Vorgänge im Molkereiwesen Patente zu erlangen, erscheint es dringend geboten, dass die sämmtlichen Molkereigenossenschaften, welche dem Allgemeinen Verbande der Deutschen Landwirtschaftlichen Genossenschaften angehören, letzteren ersuchen, nicht nur bei Hohem Reichstage durch Petition vorstellig zu werden, künftighin durch die Gesetzgebung der Verleihung von Patenten im Nahrungsmittelwesen Einhalt zu tun, sondern auch direkt durch Protest und Nichtigkeitsklage die schwebenden oder schon erteilten Patente zu Falle zu bringen. An alle deutschen Molkereigenossenschaften ist fernerhin in deren eigenstem Interesse die Bitte zu richten, mit der Einführung der patentirten Eis- und Kühlmilchverfahren und der damit verbundenen vermehrten Milchzufuhr nach den Städten sehr vorsichtig zu sein, jedenfalls erst weitere praktische Erfahrungen, sowie den Ausgang der gegen die neueren Patent-Anmeldungen schwebenden Einsprüche abzuwarten."

Jetzt schreibt der Anwalt des Verbandes, Herr Geheimrat Haas, in der Deutschen Landwirtschaftl. Genossenschaftspresse dazu:

„Ueber die Ausführung dieses Beschlusses verhandelte der Sonderausschuss für Molkereigenossenschaftswesen und kam zu dem Ergebnis, dem Beschluss vorerst nicht Folge zu geben und auf dem nächsten Vereinstag die Gründe für die Unterlassung klarzulegen."

Günstige Aussichten für Ausfuhr deutscher Milch nach Ostasien. Die „Landwirtschaftl. Genossenschafts-Zeitung" schreibt: „Vor kurzer Zeit war in diesen Blättern von den günstigen Aussichten des Exports deutscher Butter nach Ostasien, insbesondere nach Shanghai, die Rede. Aehnlich verhält es sich mit kondensirter Milch. Japan hat davon im Jahre 1898 laut den Berichten des Kaiserl. Konsulats in Nagasaki für 359,851 Yen und im Jahre 1899 für 389,071 Yen eingeführt. In Nagasaki, dem großen Hafen der Insel Kinshin im im Süden Japans, wurden im Jahre 1898 für 8527 Yen und im Jahre 1899 für 7418 Yen eingeführt. Dazu kommt, dass kondensirte, eingedampfte oder sterilisirte Milch aus Deutschland in Japan nur mit einem Wertzoll von 5 Proc. belegt wird. Nachfrage ist in ausgedehntem Maße vorhanden. Deutschlands Milchwirtschaft könnte sich mithin in Japan ein wichtiges, neues Gebiet erschließen."

Grundheil-Milch-Kuranstalt in Berlin ist die Firma einer Milchkuranstalt, die in Berlin in dem Hause Brüderstraße 41/42 am letzten Mittwoch eröffnet wurde. Es wird dort Milch von der Dübener goldenen Aue abgegeben. Der Name „Grundheil" ist Kräutern entlehnt, die sich auf den Wiesen in der Dübener goldenen Aue finden. Die Kuranstalt soll zugleich als Treffpunkt für alle Freunde des blauen Kreuzes dienen.

Oeltalgschwindel. In einer Versammlung des Verbandes der Köche in Köln, die sich gegen die Verwendung von Margarine in besseren Wirtschaften aussprach, wurde u. a. mitgeteilt, die Reisenden verschiedener Oeltalgfabriken pflegten den Wirten Angebote zu machen, Kunstbutter in solchen Packeten zu versenden, dass äußerlich niemand erkennen könne, dass Margarine darin enthalten sei; das entspreche zwar nicht den gesetzlichen Bestimmungen, aber man nehme es bei den Margarinfabrikanten nicht so genau. — Es wird der Aufsichtsbehörde sicher interessant sein, von diesen Mitteilungen Kenntnis zu erhalten.

Zum Milchkrieg in Hamburg. Der Kampf zwischen den hamburger Milchhändlern und den Milchwirten der hamburger Umgegend um die Erhöhung des Milchpreises dauert auch auf dem hamburgischen Geestgebiete fort. Viele Landleute haben ihre Milch mit einem Aufschlag von 50 bis 60 Pfg. für den Eimer (32 l) verkauft, viele haben aber auch noch keinen Abnehmer gefunden. Diese liefern die Milch an die Meiereien und erhalten hier für das Liter 7 bis 8 Pfg. Für die zurückgehende Magermilch wird den Milchproducenten 3 Pfg. in Anrechnung gebracht. — Diejenigen Landwirte, welche ihre Milch verkauft haben, bezahlen für jede Kuh 5 Pfg. die Woche. Mit den so gesammelten Beträgen werden diejenigen unterstützt, welche unter dem augenblichen Kriegszustand zu leiden haben. Die Stimmung ist auf beiden Seiten eine hoffnungsfreudige. Die Milchhändler rechnen darauf, dass den Landleuten die Lieferung an die Meierei zu unbequem ist, namentlich, da die Verwendung der zurückgehenden Magermilch eine Veränderung der wirtschaftlichen Einrichtungen bedingt, auf welche die meisten Bauern nicht eingerichtet sind. Die Landleute glauben aber, dass die Milchhändler während der sommerlichen Hitze den Ausfall an Milch nicht mehr durch Zusendungen aus entfernt liegenden Gegenden decken können und gezwungen sein werden, sich wieder an ihre früheren Lieferanten zu wenden. Alles in allem scheint aber der Streit zugunsten der Milchlieferanten entschieden, da die große Mehrzahl zu 2 Pfg. für das Liter mehr abgeschlossen hat.

Vergiftete Milch. Der bei dem Gutbesitzer Backmann in Hohenkirchen (Kgr. Sachsen) dienende 14jährige Ittner mischte unter die Milch seiner Herrschaft ein starkes Gift. Durch die veränderte Färbung wurde die Giftmischung erkannt und die Familie vor sicherem Tode bewahrt. Der junge Bösewicht, der sich auf diese Art vom Dienste bei B. befreien wollte, wurde verhaftet.

Niederland.

* **Reinigung des Butterhandels.** Eine Ueberwachungsanstalt zu Verhütung von Butterverfälschungen ist von der Friesischen Landwirtschaftsgesellschaft errichtet worden. Die Anstalt beruht auf freier Vereinigung eigner Mitglieder, die sich folgenden Bestimmungen zu unterwerfen haben:

1. Vereidigte Aufseher haben allezeit Zugang zu allen Räumen der angeschlossnen Molkereien;
2. Genaue Besichtigungen der angeschlossnen Molkereien sollen ab und zu unerwartet stattfinden;
3. Die Aufseher sollen in den Molkereien Proben der Milch, des Rahms, der unter ihren Augen bereiteten und der schon zu Versendung bereit stehenden Butter, und außerhalb Proben von Butter nehmen, die sie auf dem Weg nach ihrem Bestimmungsort antreffen;
4. Die sämmtlichen Proben werden in dem Laboratorium der Landwirtschaftsgesellschaft chemisch untersucht;
5. Die Untersuchungsergebnisse werden genau gebucht und untereinander verglichen;
6. Nachgewiesene Verfälschung wird mit einer Buße von 1200 bis 12 000 Fl. und mit Ausstoßung aus der Vereinigung geahndet; außerdem wird der Name des Schuldigen in entsprechenden Blättern des In- und des Auslands veröffentlicht und beteiligten Leuten durch besondres Rundschreiben bekannt gegeben.

Der Vereinigung sind bereits 28, teils genossenschaftliche, teils selbständige Molkereien, mit einem gesammten Jahreserzeugnis von ungef. 6 mill. kg Butter, beigetreten.

Eine ähnliche Einrichtung ist von der Südholländischen Landwirtschaftsgesellschaft getroffen worden. Bezüglich der Mitgliedschaft besagen die betreffenden Bestimmungen: „Mitglieder sind einzelne Personen oder Körperschaften, welche Butterbereitung oder Handel ausschließlich mit reiner Butter betreiben; sie dürfen weder unmittelbar, noch mittelbar am Margarinegeschäft beteiligt, und müssen Mitglieder der Landwirtschaftsgesellschaft sein." Geschäftsführer ist Herr A. Bos, Molkereianwalt für Südholland, zu s'Gravenhage.

Nederl. Landb. Weekbl.

Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Verbandstag: am 4. Juni in Danzig; Tagesordnung siehe in Nummer 19 d. Bl.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Vereine und Versammlungen.

Gründung einer Käseabsatzgenossenschaft im Allgäu. Am Osterdienstag, den 3. April 1901, waren in Memmingen 23 Vertreter von 5 Limburgerkäserei- und 7 Rundkäsereibetriebsgenossenschaften versammelt behufs engeren Zusammenschlusses zum Zwecke gemeinsamen Absatzes, besserer Fabrikation und wirksamen Vertretens der einschlägigen Interessen. Wie Dr. Herz, der Molkerei-Konsulent für

Bayern in den Mitt. des Milchw. Vereins im Allgäu berichtet, war die Versammlung sich darüber klar, dass das Ansehen und die niederen Preise für Butter und Limburgerkäse nur durch eingreifende Betriebsverbesserungen erhöht werden können, wie sie durch einen Verband zu ermöglichen wären, dessen Mitglieder sich unter freiwillige Kontrolle stellen würden; diese Kontrolle wäre aber in den Rundkäsereien ebenso notwendig und müsste sich auch hier auf die Fabrikation und Einrichtung erstrecken. Da in Rundkäserei-Genossenschaften häufig Niemand ist, der die Käse selbst richtig zu beurteilen vermag, gestaltet sich der Verkauf hier noch schwieriger, als in den Limburgerkäsereien.

Für einen solchen Verband würde sich wohl am besten die Form einer eingetragenen Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht empfehlen. Mitglieder könnten werden alle Privatkäsereibesitzer, Milchkäufer und eingetragenen Genossenschaften, welche sich den Bestimmungen des Statuts und der Geschäftsordnung unterwerfen. Diese Bestimmungen hätten sich auch auf die Einrichtung und auf den Verkauf zu erstrecken. Wer beispielsweise kein geeignetes Butterfass oder keine Butterknetmaschine anschaffen, wer den Vorbruch nicht gesondert verbuttern wollte, dessen Butter wäre eben keine Verbandsbutter; wer sich durch seine Betriebstabelle und durch eigene Kontrolle, sowie durch die Kontrolle des Verbandes nicht über den Fettgehalt seiner Weichkäse ausweisen oder dieselben nicht so herstellen würde, wie es der Verband fordern muss, wenn seine Schutzmarke Bedeutung gewinnen und behalten soll, der könnte dem Verband nicht nützlich werden. Ein Mitglied müsste jedenfalls auch mit allen seinen Pachtsennereien beitreten und dieselben der Kontrolle unterstellen, damit der Verband sicher sein könnte, dass ihm keine fremde oder zugekaufte Ware unterschoben wird, und anderseits müsste aufgrund der in anderen Verbänden gesammelten Erfahrungen darauf bestanden werden, dass ein Mitglied alle seine Molkereierzeugnisse an den Verband abliefert und durch diesen verkaufen lässt, selbst also gar keinen Käse- oder Butterhandel mehr betreibt. Dadurch ist nicht ausgeschlossen, dass direkt von den Sennereien aus an die bisherigen Abnehmer verkauft werden kann, aber nur durch Vermittlung des Verbandes, wie sich dies in Oldenburg und in Niederbayern vorzüglich bewährt hat.

In verschiedenen angeschlossenen Sennereien müssten zwar verschiedene Käsesorten hergestellt werden, wie die einzelnen Mitglieder dies mit dem Verbande vereinbaren würden; alle Sennereien, welche aber beispielsweise halbfette Limburger oder fette Romadour bereiten, müssten hiefür die gleiche Größe, Form und den gleichen Fettgehalt einhalten, wie er ihnen für bestimmte Jahreszeiten in ihrem eigenen und im Gesammtinteresse vom Verbande vorgeschrieben wird. Dadurch würde die Freiheit der einzelnen Genossen aber auch nicht stärker beeinträchtigt, als in unseren jetzigen Pachtsennereien.

Durch eine geregelte Fabrikation könnte der Verband dem Großhandel Butter und Käse in einer Beschaffenheit, Gleichmäßigkeit und Menge anbieten, wie sie gefordert werden und zwar zu einem Preise, bei dem alle bestehen könnten. Der Verband würde mit dem Großhandel die gleichen Ziele verfolgen und hätte ein großes Interesse daran, denselben zu kräftigen.

Wenn auswärtige Geschäfte bereits verwöhnt worden sind, mit Umgehung des Großhandels in Allgäuer Sennereien direkt zu kaufen, so sollen sie das auch in Zukunft können, nur haben sie es dann nicht mehr mit unerfahrenen Käsern und Landwirten, sondern mit einer kaufmännischen Verbandsleitung zu thun, die sich darüber klar ist, wie sie die Käse-, Butter- und Milchpreise unter den gegebenen Verhältnissen am höchsten steigern kann.

Wie in anderen Gegenden aus den höheren Verkaufspreisen der Verbände auch die nicht angeschlossenen Molkereien Nutzen gezogen haben, wird dies im Laufe der Zeit auch im Allgäu zu erwarten sein. Die größeren Kaufleute werden am Verbande eine feste Stütze finden, die kleineren werden nach wie vor in Sennereien einkaufen, oder auch vom Verbande, wenn dieser ihnen nicht sogar Gelegenheit bieten kann, ihr kaufmännisches Wissen höher als bisher zu verwerten. Die Käser und Genossenschaften können erwägen, ob sie sich den Bestimmungen des Verbandes fügen und ihm beitreten wollen; dieser wird aber verschiedene gar nicht als Mitglieder aufnehmen können, solange ihre Käsereieinrichtung oder Fabrikationsweise nicht zuverlässig genug ist. Da künftig geringe Ware noch schwierigeren Absatz finden wird, als gegenwärtig, werden sie immerhin Fabrikation und Einrichtung zu verbessern gezwungen sein, auch wenn sie dem Verbande nicht angeschlossen sind. Dazu werden nicht blos die gesteigerten Forderungen der Abnehmer, sondern auch die Milchlieferanten drängen.

Die neueren Käsereien sind meist so groß gebaut, daß der Verband die Errichtung eigener Lagerhäuser gar nicht nötig hat; den Baugenossenschaften wird die etwaige Führung des genossenschaftlichen Betriebes durch den Verband noch mehr erleichtert; wo die richtigen Männer zur Leitung desselben nicht vorhanden sind, werden sie aber trotzdem ihre Milch künftig besser verkaufen können, wenn sie durch zweckmäßige Sennereieinrichtung ihren Milchkäufer in den Stand setzen, die Bedingungen des Verbandes erfüllen und diesem beitreten zu können.

Durch die geplante genossenschaftliche Vereinigung wäre auch im voraus schon einer vielleicht für später zu befürchtenden Ausbeutung der Allgäuer Milchwirtschaft durch das Großkapital wirksam vorgebeugt.

* **Die Niederbayrische Butter-Verkaufsgenossenschaft, E. G. m. b. H., in Passau** veröffentlicht soeben ihren Geschäftsbericht für das zweite Geschäftsjahr, 1900. Als hauptsächlich bemerkenswert sind daraus folgende Tatsachen hervorzuheben:

Die Zahl der Genossen war am Schluss des Jahrs 1899 52, im Lauf des Jahrs 1900 traten hinzu 26, so dass die Genossenschaft am Schluss des zweiten Jahrs 78 Mitglieder, mit 128 Geschäftsanteilen, zählte.

Verkauft wurden i. J. 1900:

in der Zeit	Pfd. Butter	für Mark	durchschnittlich 100 Pfd. für
v. 1. Jan. bis 31. Juli	198 780	189 861,06	95,50 M.
„ 1. Aug. „ 31. Dec.	412 126	452 338,35	110,00 „
zusammen	610 906	642 199,41	105,00 M.

Den hiernach i. J. 1900 verkauften 6109 ctr. Butter stehen 2142 ctr. i. J. 1899 gegenüber.

Die Geschäftskosten, die i. J. 1899 für 100 Pfd. 2 M. betrugen, sind i. J. 1900 auf 1,46 gesunken, bei einem Ueberschuss von 3 916,17 M.

Eine besonders wichtige Neuerung wurde in der Einrichtung eingeführt, die Butter unmittelbar von den Genossen an die Abnehmer zu lifern.

Geschäftsführendes Vorstandsmitglied ist Herr Karl Senninger in Passau.

Literatur.

Rudolf Steinegger. Die Salzsteine, ihre chemische Zusammensetzung, Bildung und Verhütung. Ein Beitrag zur Verbesserung der Technik der Emmenthaler-Käsefabrikation. (Doktorschrift.) Bern 1901. Gr. 8°, 30 S.

Unter Salzsteinen versteht man in der Käsereisprache weiße, körnige, bis stecknadelkopfgroße Ausscheidungen in Emmentaler Käse, die sich meistenteils in dessen Löchern ansammeln, jedoch auch im Teig eingebettet sind. Nach einem kurzen geschichtlichen Ueberblick über die Entwicklung der Emmentaler-Käserei sucht der Verfasser, aus der Kenntnis der bei der Reifung des Emmentaler Käses sich abspielenden Vorgänge und der dabei erzeugten Neubildungen, sich Einblick in das Wesen und die Entstehung der Salzsteine zu verschaffen, teilt die zu Ermittlung ihrer Zusammensetzung eingeschlagnen Wege und die gewonnenen Ergebnisse, auch Versuche mit, die von ihm zu Erklärung der Salzsteinbildung angestellt wurden und gibt zum Schluss Fingerzeige zu weitern Versuchen, die anzustellen seien, um diejenigen Vorkehrungen ausfindig zu machen, die geeignet seien, den Fehler der Salzsteinbildung bei der Bereitung von Emmentaler Käsen vermeiden zu lassen.

* **Klix**, Buchführungsformular Nr. XIII A, Stallbuch. Preis 1 M. Verlag von Trowitzsch u. Sohn, Wilhelmstr. 29, Berlin SW.

Ein 375 mm hohes und 113 mm breites, in steifen Halbpappdeckel mit Leinwandrücken gebundnes Heft aus 2 leeren und 32 beiderseits liniirten Blättern mit entsprechendem Vordruck für die Aufzeichnung der von den einzelnen Kühen eines Stalls, morgens, mittags, abends und zusammen ermolknen Milch, und mit Nebenraum für etwanige Bemerkungen. Jede Seite ist für 30 Kühe eingerichtet; bei einem Bestand von 60 Kühen reicht also das Heft für 32 Probemelktage. Das Papier ist derb, der Einband fest, das Format handlich, die Einteilung übersichtlich.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Hegelunds Melkverfahren. Der dänische Milchwirt Hegelund hat kürzlich in einem Vortrage nähere Mitteilungen über ein von ihm erdachtes Melkverfahren zur Steigerung des Milchertrages gemacht. Es handelt sich bei der Anwendung um die Zeit nach der Kalbung. Eine Kuh, welche mit 3½ kg Kraftfutter, 4 bis 6 kg Rüben und etwas Heu gefüttert wurde, gab drei Wochen nach der Kalbung nur 3½ kg Milch täglich. Sie war nur dreimal am Tage gemelkt worden. Darnach wurde die neue Methode eingeführt, derart, dass nicht weniger als achtmal am Tage gemolken wurde. Die Folge war, dass die Kuh bei derselben Fütterung 9 bis 10 kg Milch am Tage gab, ohne dass eine Minderung eintrat, als sie nach drei

Wochen wieder dreimal täglich gemolken wurde. Die jährliche Milchmenge wurde 2750 kg. Aehnlich verhielt es sich mit einer anderen Kuh, welche nur 5 bis 6 kg Milch gab. Als sie siebenmal am Tage gemolken wurde, stieg die Milchmenge im Verlaufe von drei Wochen auf 14,5 kg und diese Milchmenge blieb bestehen, als sie späterhin nur dreimal gemolken wurde. Eine dritte Kuh, welche Ende Februar kalbte, gab im Anfang April 9 kg Milch. Durch eine sorgfältige Melkung stieg die tägliche Milchproduktion auf 16 kg und noch $2^1/_2$ Monate später gab die Kuh $15^1/_2$ kg Milch täglich. Die bedeutsamste Wirkung der neuen Melkung bei Kühen, welche gekalbt haben, besteht darin, so schloss Hegelund, dass die Milchproduktion für die ganze Folgezeit aufs günstigste beeinflusst wird.

Der Eisengehalt der Milch. In der Wiener Gesellschaft der Aerzte sprach jüngst Dr. Joseph K. Friedjung über den Eisengehalt der Frauenmilch und seine Bedeutung für den Säugling. Er hat an 19 nährenden Frauen, die gleich ihren Kindern gesund waren, 21 Milchuntersuchungen angestellt, außerdem 12 Eisenbestimmungen an verschiedenen Milchmischungen, die vielfach der künstlichen Ernährung dienen, gemacht und teilte die Resultate derselben mit. Die Milch gesunder Frauen zeigt einen zwar geringen, aber konstanten Eisengehalt (im Mittel 5,09 Milligramm in 1 Liter Milch), der im Haushalte des Säuglings immerhin nicht zu vernachlässigen ist. Ein gesetzmäßiges allmähliches Absinken des Eisengehaltes während der Stillzeit lässt sich nicht feststellen. Schlechte äußere Verhältnisse, höheres Alter der Stillenden, chronische Erkrankungen dürften in der Regel eine erhebliche Verringerung des Milcheisens bedingen. (3,40 bis 3,92 Milligramm im Liter gegen 7,21 Milligramm im Maximum.) Auch die Milch solcher scheinbar gesunder Personen, deren an der Brust genährte Kinder erhebliche Ernährungsstörungen aufweisen, scheint insbesondere eisenarm zu sein. Die üblichen Methoden der künstlichen Ernährung dürften nebst anderen auch den Fehler haben, dass die dem Kinde zugeführte Eisenmenge (1,25 bis 2,58 mg Eisen im Liter) hinter der dem Brustkinde zukommenden erheblich zurückbleibt. Den Brustkindern kranker oder schlecht genährter Frauen und künstlich genährten Säuglingen wird, nach Friedjung, tatsächlich zu wenig Eisen zugeführt und hierdurch werden deren anämische Zustände bedingt. Er stellt demgemäß zwei Forderungen auf: die stillende Frau werde gut genährt und die reine Milchnahrung des Säuglings nach dem neunten Monat allmählich von gemischter Kost abgelöst, da der Eisengehalt auch der besten Milch sehr gering ist.

Sprechsal.

Zu dem Bericht über Arbeitsversuche mit Fliegels Milchfilter in Nr. 20 d. Bl., übernommen aus den Mitteilungen der D. L.-G. 1901 S. 95, geht uns von den Internationalen Metallwerken Josef Fliegel, Mallmitz, folgender an die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft gerichteter Einspruch mit dem Ersuchen zu, denselben, wie vorher den Bericht selbst, in unserem Blatte voll zum Abdruck zu bringen. Indem wir diesem Ersuchen stattgeben, bringen wir gleichzeitig eine Anmerkung dazu von B. Martiny über einige irrtümliche Voraussetzungen, auf die dieser Einspruch fußt. Die Einsendung lautet:

„An das Direktorium der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft
Berlin.

Gegen die Entscheidung der Herren Professor Dr. Vieth-Hameln und Benno Martiny, betreffend meinen Milchfilter, abgedruckt in den „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft" Stück 19 vom 11. Mai 1901, habe ich durch Schreiben vom 12. d. Einspruch eingelegt und begründe denselben, indem ich auf folgende bei der Prüfung vorgekommene formale Unregelmäßigkeiten mir hinzuweisen erlaube:

I. Nach den auf Seite 96 abgedruckten Zeitbeobachtungen wurde der Filter von der Milch so rasch durchlaufen, dass in der Stunde zwischen 600 und 900 Liter durchliefen, während in meinem anliegenden Prospekt für die zur Prüfung vorgelegte Filtergröße eine Leistungsfähigkeit von 300 Liter in der Stunde angegeben ist und nach den Beobachtungen des Assistenten Morschöck auf der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau bei stark schlammhaltiger Milch noch nicht der zehnte Teil der von Herrn Professor Dr. Vieth angegebenen Milchmenge in einer Stunde den Filter passirte. Ich füge sowohl den Prospekt wie den Morschöck'schen Bericht ergebenst bei.

Ein so rasches Durchlaufen von Vollmilch, wie es in den angegriffenen Berichten verzeichnet wird, ist bei normaler Verschraubung der Filterräder unmöglich und lässt deshalb mit Sicherheit den Schluss zu, dass die Filterräder nicht oder ungenügend zusammengeschraubt worden sind. Sind sie aber nicht fest zusammengeschraubt worden, so erfolgt überhaupt keine Filtration; denn die Porzellankügelchen bewegen sich bei dem Zugießen der Milch. Hierdurch wird die Bildung von Schlammschichten, welche wesentlich filtrirend wirken, vereitelt. Das Princip meines Filters beruht aber darauf, dass die beiden Siebe gegeneinander fest zusammengeschraubt und dass hierdurch der Porzellanschrot fest zusammengepresst wird. Eine Prüfung ohne festes Zusammenschrauben des Filters und dementsprechend ohne feste Lagerung der Füllung gestattet daher überhaupt kein Urteil über den Wert des Filters.

II. Nach Mitteilung des Herrn Martiny — Seite 96 — waren die inneren Mantelflächen des Filters stark verrostet, so dass der Rost den Porzellanschrot zumteil braun gefärbt hatte. Dies beweist, dass der Filter vor seiner Verwendung zu Versuchszwecken nicht rein gehalten worden ist, obwohl Professor Vieth in seinem Bericht selbst darauf hinweist, dass der Reinigung des Filters und der Filtermasse selbstverständlich die nötige Aufmerksamkeit und Sorgfalt gewidmet werden muss, und dass dieselbe keinerlei Schwierigkeiten bietet. Daraus folgt aber ohne weiteres, dass infolge des Rostes Schmutzteile (Rost) in dem Filter selbst bei der Prüfung sich befunden haben und also in die Milch hineingebracht worden sind. Eine Prüfung mit schmutzigem Gerät lässt aber keinen sicheren Schluss zu auf die Arbeitsleistung des Gerätes in reinem Zustande. Selbstverständlich muss aber ein Gerät, welches zum Reinigen der Milch dienen soll, vor der Benutzung selbst rein sein.

III. Der zur Gewinnung von Zahlenmaterial mit dem Filter gemachte Versuch mit verschmutztem Wasser ist nicht maßgebend für die Wirkung des Filters bei Vollmilch, also überhaupt nicht maßgebend für einen Milchfilter; denn Milch ist nicht Wasser, und die Natur, vor allem die physikalischen Eigenschaften der übrigen der Milch selbst angehörigen Bestandteile spielen bei der Filtration derselben eine wichtige Rolle. Deshalb ist die Anwendung von verschmutztem Wasser als Prüfungsmaterial unzulässig und irreführend. (Vgl. Weigmann: Arbeiten in der Versuchsstation für Molkereiwesen in Kiel, Heft I, S. 43). Die Filtration von Wasser ist eine grundverschiedene von der der Milch. Die Verschiedenheit liegt einesteils in dem Flüssigkeitsgrad der Milch selbst, andererseits in dem Vorhandensein höchst feiner Eiweißflöckchen und anderer normal in Milch suspendirter, zum Teil organisirter Formelemente. Letztere setzen sich als schleimige Schicht in den oberen Lagen des Filters an und bilden einen wesentlichen Teil der Filtermasse. Sie verlangsamen die Durchlaufsgeschwindigkeit, indem sie den Reinigungsprocess erhöhen. Nur für Vollmilch sind diese Bedingungen gegeben; bei Magermilch sind alle diese Stoffe durch Centrifugiren beseitigt. Gerade hieraus folgt aber, wie wichtig es ist, dass der Filter so fest verschraubt wird, dass die Reinigungskügelchen sich nicht bewegen können, und andererseits folgt daraus evident, dass ein Versuch mit Magermilch nicht maßgebend ist für die Filtration von Vollmilch, und dass ein Versuch mit verschmutztem Wasser aber für die Prüfung eines Milchfilters wissenschaftlich überhaupt unzulässig und nur irreführend ist. Der Wert des streitigen Milchfilters beruht ja gerade darauf, dass er, infolge der festen mechanischen Zusammenpressung der Porzellankügelchen, beim Durchgehen der Vollmilch eine schleimige Schicht in seinen oberen Lagen sich bilden lässt, welche den eigentlichen Reinigungseffekt erzielt.

IV. Zum Beweise der Berechtigung meines Einspruchs überreiche ich anbei

1. ein Attest des bekannten gerichtlichen Chemikers Dr. Bischoff, worin er das von den Schiedsrichtern angewandte Verfahren einer Prüfung mit verschmutztem Wasser oder Magermilch für nicht angängig erklärt. Ich überreiche ferner
2. den Bericht über die von dem Assistenten Morschöck (Kleinhof-Tapiau) angestellten Versuche;
3. den Bericht von C. Momsen (Bonn-Poppelsdorf);
4. den Bericht von Dr. Mahrenholtz (Landwirtschaftliche Schule in Liegnitz) und behalte mir vor, Gutachten der Herren Professor Dr. Backhaus-Königsberg, Dr. Bischoff, Dr. Jeserich, binnen längstens zwei Wochen einzureichen. 50,— Mark Sicherheit zahle ich gleichzeitig ein.

Mallmitz, den 21. Mai 1901.

Internationale Metallwerke.
Josef Fliegel."

Die vorstehende, an den Herausgeber d. Bl. gerichtete Zuschrift ist mir zu Nebenäußrung vorgelegt worden. Ich beschränke mich darauf, die in Nr. 19 und in Nr. 20 d. Bl. veröffentlichten Ergebnisse der in Kleinhof-Tapiau und in Hameln mit dem Filter vorgenommnen Prüfungen in Erinnrung zu bringen.

Die Prüfung in Kleinhof-Tapiau ergab, dass entweder das Filter darum gänzlich unbrauchbar war, weil es zu wenig Milch durchlaufen ließ, oder dass es die Milch nicht genügend reinigte. Durch die in Hameln, unter fester Verschraubung des filtrirenden Porzellanschrots und wiederholt mit Vollmilch, nicht blos, wie nach

der Darstellung des Herrn Einsenders vermutet werden könnte, mit Magermilch oder mit Wasser, ausgeführte Prüfung wurde unzweifelhaft festgestellt, dass eine einfache Seihe Vollmilch besser reinigte, als das umständlichere Filter.

Der Herr Einsender befindet sich ferner in Irrtum, wenn er meint, dass die in Hameln beobachtete Einrostung durch mangelhafte Sauberhaltung des Filters herbeigeführt worden sei. Nicht auf diesem Umstand, den vorauszusetzen für eine Anstalt, wie diejenige zu Hameln, ganz unzulässig ist, beruhte die Verrostung, sondern darauf, dass die Verzinnung des geprüften Filters nicht genügend war. Möglich, dass die von dem Herrn Einsender verkauften Filter für längern Gebrauch widerstandsfähig genug verzinnt seien; das geprüfte war es nicht. B. Martiny.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 25. Mai 1901. Der Markt verlief in der Berichtswoche zu hohen Preisen unverändert fest. Nicht nur wurden die regelmäßigen Einlieferungen schlank abgesetzt, sondern es musste, um dem Bedarf zu genügen, auf auswärtige Angebote zurückgegriffen werden. Die Notirung konnte also unverändert bleiben, und da keine Bestände vorhanden sind, dürfte der nach dem Fest zu erwartende Rückgang sich zunächst in mäßigen Grenzen halten. Der hamburger Markt lag in der Berichtswoche auch unverändert fest.

Berlin und Hamburg notiren in dieser Woche unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 25. Mai 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 110 Mk.**
Hamburg	**bis 106 "**

Berlin, 25. Mai 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das Geschäft war auch in dieser Woche von äußerster Lebhaftigkeit und nicht immer gelang es, den einlaufenden großen Ordres prompt gerecht zu werden. Die bestehende Preislage konnte denn auch leicht aufrecht erhalten werden, dagegen trafen zum Schluss schon vereinzelte Grasbuttersendungen ein und, da der Festbedarf erledigt ist, dürfte für nächste Woche mit einem Preisrückgang zu rechnen sein.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 25. Mai 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 19. Mai bis 25. Mai 1901.

				22. Mai	25. Mai
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	112—114	108—114
do.	do.	IIa	" " "	105—111	105—110
do.	do.	IIIa	" " "	103—106	103—106
do.	do.	Abfallende	" "	101—102	100—102
				Tendenz: Fest.	Wesentl. ruhig.

Hamburg, Grimm, den 24. Mai 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 103—113, II. Klasse 100—102 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. ———. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Frische und ältere Russische Meierei-Butter, unverzollt M. 85—94 u. ———. Galizische und ähnliche (verzollt) M. ———. Finnländische Butter M. ———. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65. Amerikanische M. 78—85.

Im Anfang dieser Woche herrschte ein sehr reger Begehr für feinste Butter, zahlreiche Aufträge liefen vom Inlande ein zur sofortigen Absendung, damit die Butter noch für den Pfingstbedarf verwendet werden konnte. Es wurde im Engroshandel zu 106 bis 109 M. bezahlt. Seit Mittwoch Nachmittag stockte die Frage, und darf man für das übrig gebliebene und zu spät eingetroffene Quantum Butter kaum mehr auf Absatz in dieser Woche hoffen. Nach Pfingsten werden die Preise naturgemäß weichen. Von russischer Butter sind größere Posten von 90 bis 94 M. unverzollt gehandelt worden. Unsere Notirung blieb heute unverändert, ebenso wie Kopenhagen.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 24. Mai 1901. Butter: I. Klasse 84—88 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 24. Mai 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 110—114, IIa M. 106—110, Abfallende M. 100—105, Landbutter M. 85—98.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria ——1,25, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 22. Mai 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1\frac{3}{4}$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 4 Drittel zu $109\frac{1}{2}$, 18 Drittel zu 109, 33 Drittel zu $108\frac{1}{2}$, 21 Drittel zu 108, 35 Drittel zu $107\frac{1}{2}$, 57 Drittel zu 107, 66 Drittel zu $106\frac{1}{2}$, 47 Drittel zu 106, 4 Drittel zu $105\frac{1}{2}$ M. Zusammen 1. Klasse 285 Drittel zu 107,17 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 13 Drittel zu 103,12 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 23. Mai 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Der dieswöchentliche Markt verlief fester als man glaubte annehmen zu dürfen, besonders in den ersten Tagen der Woche war die Nachfrage eine recht rege. Hatte man zumteil die Forderungen zuerst etwas ermäßigt, so wurden doch bald wieder die bisherigen Preise bezahlt. Zum Schluss der Woche schwächte der Begehr erklärlicherweise etwas ab, doch sind die Vorräte fast überall geräumt worden, auch hofft man die wenigen späteren Einlieferungen noch vor dem Feste placiren zu können, so dass wir in der nächsten Woche wiederum nur mit den frischen Zufuhren zu rechnen haben. Die Produktion hält sich noch auf gleicher Höhe, nur einzelne Molkereien hatten schon eine größere Zunahme zu verzeichnen. Die Qualitäten waren durchweg besser, als man erwartet hatte, fehlerhafte Blendlingssachen sind glücklicherweise nur wenig geliefert worden, viele Ware zeigte noch reine Stallfütterung. Als Käufer traten in der Hauptsache das Inland und der hiesige Platz auf, der Export blieb ganz unbedeutend. Bezahlt wurde für feine Marken im Engroshandel 107 bis 109 M., unsere Notirung wird daher wieder bestehen bleiben, auch Kopenhagen meldet unveränderte Preise und bezeichnet die Tendenz mit „fest".

Von russischer Butter kamen größere Mengen an den Markt, die zumteil von sehr schöner Qualität waren. Bezahlt wurde für prima Ware 100 bis 103 M. verzollt.

Hamburg, den 22. Mai 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. ———, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 64—66, sekunda M. 55—60, tertia und beschädigte M. 40 bis 50. Tilsiter Käse, prima vollfette Weideware M. — bis —, sekunda M. ———, tertia ——— M., prima vollfette Stallware M. 56—57, sekunda M. ———, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 30—35, tertia nominell.

Halle, den 23. Mai 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche war das Geschäft naturgemäß ein gutes. Die Eingänge bleiben knapp, während die Abforderungen immer noch groß sind.

Wirklich feinste Molkereibutter	117	M.
I "	114—116	"
II "	———	"

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Hamburg, 21. Mai 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel. Die Stimmung an unserem Markte war ebenso ruhig wie in der Vorwoche, und sind Preisveränderungen von irgend welcher Bedeutung nicht zu verzeichnen gewesen. — Baumwollsatmehle und Palmkernkuchen blieben gefragt, während Erdnuss- und Kokoskuchen nur wenig Beachtung fanden. — Alle übrigen Artikel unverändert.

Erdnusskuchen 139—150 M., Kokoskuchen 110—136 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 121—126 M., Sesamkuchen 114—131 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 115—139 M., Palmkernkuchen 105—108 M., Leinkuchen 140—151 M., Amerik. Maisölkuchen 112—116 M. per 1000 kg ab hier.

Magdeburg, 23. Mai 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 102 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 105 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr fest

Königsberg i. Pr., 23. Mai 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Nachdem der Festbedarf zum größten Teil gedeckt, ist das Geschäft etwas ruhiger geworden. Die immer noch knappen Zufuhren wurden indessen schlank placirt.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 95—100 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 22. Mai 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 91 M. für den Centner,
Sennbutter . 88 " " " "

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Gute Nachfrage.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 22. Mai 1901. Zum Verkauf standen: 306 Rinder, 4840 Kälber, 1820 Schafe, 12 814 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt ———; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete ———; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere ———; 4. gering genährte jeden Alters ———. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts ———; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere ———; 3. gering genährte 48—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 45—47; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe ———; 3. mäßig genährte 40—43; 4. gering genährte Färsen und Kühe 37—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 75—77; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 66—70; 3. geringe Saugkälber 60—64; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 42—46. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 58—61, 2. ältere Masthammel 49—56, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 45—48, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1\frac{1}{4}$ Jahr alt, 54—55; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 52—53; gering entwickelte 49—51 M., Sauen 47—49 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Vom Rinderauftrieb blieben ungefähr 470 Stück unverkauft. — Der Kälberhandel gestaltete sich ziemlich glatt. — Bei den Schafen beschränkte sich der Umsatz auf etwa 500 Stück. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen — bis — M., junge, fette Kühe ——— M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 52 bis 53 M., Kälber I. Qualität ——— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe I. Qual. ——— M., für Kälber 40—44 M., für Schweine I. Qual. 55—— M., II. Qual. 54—55 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 31—33 M., für Kühe 31—32 M., für Kälber I. Qual. 42—— M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 42—— M. (Lebendgewicht).

Stellen-Angebote.

Suche für die Molkerei-Genossenschaft Anklam zum 1. Juli d. Js. einen älteren, erfahrenen
Obermeier.
Gehalt monatlich 50 Mk. bei freier Station ohne Wäsche.
Desgleichen einen verheiratheten, soliden
Heizer und Maschinenführer,
der an peinlicher Sauberkeit gewöhnt ist, bei einem täglichen Arbeits-Verdienst von 2,75 Mk. (Antritt zum 15. Juni d. Js.) Solche, die mit dem Kleemann-schen Regenerativ-Erhitzer vertraut sind, erhalten den Vorzug. Offerten nebst Zeugniß-Abschriften erbittet
Direktor Fischer,
Molkerei- u. Milchhandels-Genossenschaft **Nauen.**

Verheiratheter
Molkereiverwalter,
dessen Frau Verköstigung des Personals übernimmt, für eine städtische Molkerei Ostpreußens mit Frischverkauf, Butterei, Hart- und Weichkäserei, elektr. Betrieb, Eismaschine 2c., zu sofort gesucht. Wohnung, freie Station, p. 50—75 Mk. Gehalt und Tantième. Meldungen mit Lebenslauf, Zeugnissen u. Photographie sub **24** an die Exped. d. Bl. erb.

Gesucht
zwei Molkereigehilfen,
Gehalt 50—80 Mark, je nach Leistung,
zwei Molkereigehilfinnen,
Gehalt 30—60 Mark, je nach Leistung, incl. guter Kost und Wohnung im gesundesten Klima.
Johann Breuss, Nueva Helvecia, via Montevideo, Süd-Amerika.

Zum 1. Juli cr. wird für die Genossenschaftsmeierei **Neubörm-Friedrichsanbau** ein
Meiereiverwalter
gesucht (130 Kühe). Reisekosten werden nicht erstattet. Meldefrist bis 30. Mai.
Neubörm (Kreis Schleswig).
Der Vorsitzende: **J. Gosch.**

Gesucht per sofort, event. 1. Juni, ein tüchtiger
Meiereigehilfe,
der schon etwas selbständig arbeiten kann. Gehalt 25 Mark per Monat. Zeugnisse erbeten.
Baade, Depenau pr. Preetz.

Einen
Gehilfen
und einen
Lehrling
(beide freie Station, ersterer 25 Mk Gehalt) zu sofort gesucht. Neueste Einrichtung, elektr. Betrieb, Eismaschine, Weichkäserei, Pasteurisation, Sterilisation 2c.
Molkerei Quednau b. Königsberg i. Pr.

Suche zu sofort oder 1. Juni einen tüchtigen, zuverlässigen
Meiereigehilfen
für Milchannahme. Gehalt 25 Mark. Offerten und Zeugnisse erbeten.
H. Radbruch, Meiereiverwalter, **Borstel** per Sülfeld bei Oldesloe.

Molkereigehilfe.
Suche zu sofort oder 1. Juni einen jungen, kräftigen Gehilfen.
Fr. Drews, Burg a. F.

Gesucht zum 1. Juni eine saubere, tüchtige
Meierin
für Butterei und Haushalt.
G. Henck, Meiereiverwalter, **Trittau.**

Stellen-Gesuche.

Junger Molkereigehilfe
sucht per 1. Mai Stellung.
Gefl. Offerten erbittet
Fr. Müller, Molkereigehilfe, **Berlingerode,** Post Teistungen.

Suche per 1. Juli Stellung als
Meierin.
Habe eine Molkereischule besucht und bin firm in ff. Butter- und Käsebereitung, erfahren in Viehzucht und im Besitz guter Zeugnisse.
Gefl. Angebote erbitte unter **Z. 21** an die Expedition dieses Blattes.

Junger Gehilfe,
mit Kessel, Maschine, Alfa, Butterei und Tilsiter Magerkäserei vertraut, sucht zum 15. Mai oder später Stellung.
Gefl. Offerten erbittet **Otto Doft, Lamenstein** bei Gr.-Trampken.

Tüchtiger Meier,
23 Jahre alt, mit sämmtlichen Maschinen der Neuzeit, Butterei, verschiedener Sorten Käse, Eismilchfabrikation und Milchuntersuchung nach Gerber und Babcock aufs Beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Juli anderweitig Stellung. Hat bereits größere Molkereien selbständig geleitet.
Offerten erbittet
E. Kißmann, Molkerei Praust
bei Danzig.

Suche per 1. Juli Stellung als
Meierin.
Bin firm in ff. Butter- u. Käsebereitung, erfahren in Viehzucht, habe eine Molkereischule besucht und bin im Besitz guter Zeugnisse. Gefl. Offerten erbitte unter **A. B. 300** an die Exped. d. Bl. erbeten.

Ein tüchtiger
Buttermeier,
23 Jahre alt, 5 Jahre beim Fach, militärfrei, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. Juni oder später dauernde Stellung. Derselbe ist mit Kessel, Maschinen, Alfa-Separator vollständig vertraut und in Käserei wohl erfahren. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet
Karl Klatt, Kalk b. Rüdersdorf. Käserei.

Gehilfe
sucht bald Stellung. Selbiger ist vertraut mit Hand- und Dampfbetrieb und mit Magerkäserei vollkommen bewandert, auch im Stande, eine kleine Molkerei selbständig zu leiten.
Offerten erbittet **Josef Lachnitt** in **Neuwaltersdorf** bei Habelschwerdt.

Ein Molkereiverwalter,
verheirathet, 25 Jahre beim Fach, sucht, gestützt auf langjährige Zeugnisse, zum 1. Juni oder später Stellung. Offerten bitte zu richten unter **4018** an die Expedition dieses Blattes.

Vermischte Anzeigen.

Durchaus erfahrener Fachmann, verheirathet, kaufm. gebildet, Jahre lang Vollbetrieb geleitet mit nachweislich großem Erfolge, auch im Stadtverkauf routinirt, wünscht sich mit
5000 Mk. baar
an Molkerei oder Milch- und Butter-Käsegeschäft zu betheiligen.
Offerten befördert die Expedition dieses Blattes unter **B. 23.**

Eine Molkerei
in großem Industrieort, mit bedeutend. jährlichen Ueberschuß, die auch eine Eismaschine besitzt, die pro Tag 16 Centner liefert, ist anderweitiger Unternehmungen wegen billig zu verkaufen. Die Erzeugnisse der Molkerei finden flotten Absatz und wird die Rentabilität nachgewiesen. Die Versicherung der Gebäude und Maschinen beträgt allein 73 862 Mk. Der Verkaufspreis 82 000 Mk. bei einer Anzahlung von mindestens 15 000 Mk An Miethseinnahme sind noch 1700 Mk. pro Jahr zu verzeichnen. Nähere Auskunft ertheilt
J. Wieczorek, Haynau i. Schl.

Für Molkerei und Käsefabrikation.
Mein in einer Kreis- und Garnisonstadt Nieder-Schlesiens belegenes Hausgrundstück, in welchem seit ca. 20 Jahren ein Weißquarg-Versandgeschäft und Getreidehandlung betrieben wird und welches Stallung für 8 Pferde besitzt, beabsichtige ich mit lebendem und todtem Inventar (Pferde und Wagen) zu verkaufen. Das Grundstück besitzt Einfuhr und eignet sich vermöge seiner Größe und des vorhandenen Platzes besonders zur Anlegung einer Molkerei und eines Käsefabrikationsgeschäft; beide Geschäfte sind am hiesigen Orte und Umgebung noch nicht vertreten. Die Milchverhältnisse sind gut, so daß ein Mangel an Milch ausgeschlossen ist. Der Preis beträgt 60 000 Mk. bei 10 000 Mk. Anzahlung.
Offerten werden unter **Nr. 234** an die Expedition dieses Blattes erb.

Eine Dampfmolkerei
in Provinz Sachsen, mit neustem Pasteur-Apparat, 2 Centrifugen und 2 Schrotmühlen, ist wegen hohen Lebensalters des Besitzers **zu verkaufen.**
Anfragen an Ingenieur **Mützell** in **Treptow** (Baumschulenweg) bei Berlin erbeten.

Ausstellung in Halle a. S., 13.—18. Juni.
Inbetriebsetzung von
Streckeisen's Kondensator ohne Vakuum
und Eindicken von Milch oder Magermilch jeweilen Vormittags in Reihe 70, Stand 261, bei der Kosthalle für Milchprodukte.
Streckeisen, Atzenstorf, Schweiz.

Feierabend.

Liebe ist der beste Lehrer.
Sprichwort.

Harte Worte können auch aus einer weichen Seele kommen.
Sprichwort.

Glückliche Reise.

Pfingst-Humoreske von Teo von Torn.

Nachdruck verboten.

„Schimmeck —!!"

Major von Bornrode hatte den Kopf durch die Tür seines Arbeitszimmers gesteckt und „lockte" seinen Burschen mit erhobener Stimme.

Diese Stimme war schon bei normalem Timbre ein Bataillonsschrecken. Sie war gewaltig und vor allen Dingen so tief, dass sie — wie ein kleiner Frechdachs von Fähnrich einmal meinte — unten wieder rauskam. Erhob der Major aber diese Stimme, dann erbebten die ältesten Feldwebel bis ins innerste Mark, und die Mannschaften hatten die betäubende Illusion der Sturmposaunen von Jericho.

Wladislaus Schimmeck schoss denn auch wie ein geölter Blitz vom Treppenflur, wo er den Waffenrock des Herrn Majors gebürstet hatte, in das Entree. Hier wurzelte er einen Augenblick militärisch fest und folgte dann dem Gestrengen ins Zimmer.

Es war ein kritischer Tag allererster Ordnung. Der Bursche hielt es daher für ratsam, sich in möglichster Nähe der Tür aufzuhalten — um nicht durch die Wand zu müssen, falls der Herr Major aus irgend einem Grunde wieder „die Stimme erheben" sollte. Aber es kam nichts.

Herr von Bornrode ging mit langen Schritten sporenklirrend auf und ab. Er hielt nachdenklich den Kopf gesenkt. Von Zeit zu Zeit kraute er sich nervös in dem kurz aufgebürsteten schneeweißen Har, das mit der straffen Haltung und dem fast jugendlich frischen, von einem prächtigen dunkelblonden Schnurrbart pointirten Gesichte des Vierzigers seltsam kontrastirte.

Plötzlich legte er die Hände auf den Rücken, und trat dicht an seinen zusammenfahrenden Schimmeck heran.

„Bin wohl saugrob gewesen heute früh, was?"

Auf Wladislaus Schimmecks durchtriebenem Gesichte malten sich Ueberraschung und Verlegenheit. Unwillkürlich verließen die Finger die vorgeschriebene Hosennaht, schoben sich nach hinten und krauten verschämt an dem Leder seiner Reithose. Aber die gehobene Stimme seines Herrn brachte ihn sofort militärisch in Chik.

„Antwort —!!" hauchte der Major, dass die Wanddekoration von Säbeln und Pistolen ins Klirren kam. Der Bursche fuhr mit dem Kinn in die Höhe, und kurz und schneidig klang es von seinen Lippen:

„Zu Befehl, Herr Major!"

„So — und was wolltest Du eigentlich von mir, als Du mir heute früh so zur Unzeit in die Quere kamst?"

„Um Urlaub bitten, Herr Major."

„Urlaub —? Wozu — —?"

„Zu Pfingsten."

„Alle Wetter, haben wir auch schon wieder Pfingsten? Na schön — also Du kannst fahren."

„Herr Major, ich — —"

„Halt's Maul! Sache ist erledigt! — Aber was ich noch sagen wollte — — — hast Du die Blumen besorgt und dem Fräulein ins Zimmer gestellt?"

„Zu Befehl, Herr Major. Es war nur ein einziges fertiges Bouquet zu haben, und das habe ich noch einem Frauenzimmer abgejagt, welches den Strauß bestellt hatte und ihn eben abholen wollte."

Herr von Bornrode hatte gar nicht hingehört. Mit einem fast befangenen Ausdruck in seinem martialischen Gesichte setzte er seine Zimmerpromenade fort und fragte nach einer kleine Weile wie beiläufig:

„Was hat denn das Fräulein gesagt?"

„Gesagt nichts, Herr Major."

„Na zum Donnerwetter, sie muss sich doch irgend wie geäußert haben!"

„Zu Befehl, Herr Major, — das Fräulein haben geweint."

Mit einem Ruck blieb Herr von Bornrode stehen und sah befremdet auf; dann trat er an den Burschen heran und fragte mit krauser Nase:

„Was hat sie —?"

„Geweint, Herr Major — und dann haben das Fräulein seine Sachen gepackt und sind abgereist."

„Abgereist — —?!"

Der Major war so sichtlich erschrocken, dass Schimmeck ob dieser Wirkung seines Rapports sich den schlimmsten Befürchtungen hingab. Aber der Gestrenge war unberechenbar heute. Er fasste sich, richtete sich stramm auf und löste die Haken an dem Kragen seines Uniformrockes. Dann trat er ans Fenster; und so ruhig hatte der Major überhaupt noch nicht gesprochen, wie jetzt, da er fragte:

„Und was macht die Kleine, meine Tochter?"

„Liesing weint auch, Herr Major."

Das war zu viel. Herr von Bornrode fuhr herum. Seine Stirn rötete sich bis unter die schneeweißen Hare, und nachdem er ein-, zweimal nach Luft gejapst, schrie er, indem er den wehleidigen Ton in der Stimme seines Burschen nachäffte:

„Natürlich! Liesing weint auch! Wo wird sie denn nicht! Vielleicht heulst Du auch noch, Du Kameel! Rraus sage ich oder — — —"

Schimmeck hielt es für zweckmäßig, die Eventualität nicht abzuwarten. Mit einer Geschicklichkeit, die auf längere Uebung schließen ließ, legte er zwischen sich und seinen Herrn die Tür. Draußen schlenkerte er ein par Mal mit der Hand, als wenn er etwas Heißes angefasst hätte, und machte sich dann wieder an seine Arbeit.

Inzwischen führte der Major seinen Zorn im Zimmer spazieren und ließ ihn austoben. Allmählich verschwand denn auch die Röte von seiner Stirn — von Zeit zu Zeit stieß er noch unter heftigem Achselzucken abgebrochene Laute hervor, aber es war nur ein dumpfes Nachgrollen des Gewitters. Mehr und mehr beschäftigte ihn das Unfassliche — Fräulein von Helling hatte sein Haus verlassen. Das letzte bischen Sonnenschein in seiner einsamen Witwerschaft war beim Teufel —

War er denn wirklich ein solches Rauhbein, dass kein Mensch mehr bei ihm aushalten mochte? Er war doch heute Morgen nicht gröber gewesen als sonst — und sie hatte doch auch gelacht, wie sie immer lachte, wenn er ausfallend wurde. Sie war die Einzige, welche sich bis dahin sozusagen „mit Vergnügen" hatte anschnauzen lassen. Einfach ins Gesicht gelacht hatte sie ihm mit ihrem neckischen, herzlichen Lachen — das prächtige Frauenzimmer. Sie war eben die Einzige, die da wusste, dass der Major von Bornrode wohl bellte, aber nicht biss; dass ihm jedes harte Wort zum Heulen leid tat hinterher — — — und nun war sie doch gegangen und hatte ihn mit Liesing allein gelassen —

Und wenn er wenigstens den verfluchten Brief nicht geschrieben hätte gestern — an den alten Helling! Der musste ihn ja für verrückt halten! Gestern noch wie ein Fähnrich geschwärmt und die weißen Hare beklagt, welche zu den kastanienbraunen eines lieben herrlichen Mädchens **leider** so wenig passten — na kurz, mit einem wirklichen Heiratsantrag angetippt, und heute trieb er das Mädel mit seiner Grobheit auf die Rüben! Es war gar nicht auszudenken! Und der alte Helling war auch nicht der Mann, sich solche Chosen gefallen zu lassen — —

Der Major war vollständig ratlos. Er hatte sich an seinen Schreibtisch gesetzt und brütete dumpf vor sich hin. Er hörte auch nicht, als die Tür sich auftat und sein Liesing hereintrat. Erst als das niedliche zehnjährige Mädchen mit beiden Aermchen um seinen Hals reichte, schreckte er auf. Er nahm es auf den Schoß und sah ihm in die verweinten Augen, die es zu verstecken suchte.

„Magst wohl Pappi gar nicht mehr leiden, Liesing, he?" fragte Herr von Bornrode, indem es eigentümlich bebte in seiner mächtigen Stimme.

„Furchtbar, Pappi, ganz furchtbar mag ich Dich leiden!" schmeichelte die Kleine und lehnte sich fest an des Vaters Brust. Leiser und mit zuckendem Munde fügte sie hinzu: „Ich bang' mich blos so — nach — —"

„Ich bang' mich doch auch, Du dumme Jöhre!" rief er heftig. Gleichzeitig aber drehte er ihr Gesichtchen weg und presste seine Lippen auf ihren Scheitel — damit sie nicht sehen konnte, was in seinem Gesicht vorging.

So verharrte er minutenlang. Darauf sagte er Liesing etwas ins Ohr, was sie aufjubeln machte. Wie besessen sprang sie umher. Und den ganzen Abend putzte sie ihre Puppen, die alle, alle mit sollten auf die Pfingstfahrt zu Tante Hede.

— — — — — — — — — — — — — — — — — —

Es war noch schlimmer mit dem alten Helling, als der Major sich vorgestellt hatte — und Herr von Bornrode war verlegen wie ein Schulbub, als ihn der Greis aus seinen hellen Augen mit einem eigenen Gemisch von überlegener Ironie und scharfer Prüfung anblitzte.

Herr von Helling war Bornrode's Hauptmann gewesen, als dieser eben als Leutnant eingetreten war — und von dieser Zeit her hatte sich bei dem Major noch ein höllischer Respekt erhalten, obwohl die Verhältnisse im Laufe der Jahre sich sehr verschoben hatten. Helling hatte von seiner Pension als Oberst noch sieben Kinder zu erziehen — daher war der feierliche schwarze Rock, in welchem er seinen Gast empfing, mehr sauber als neu, und der Cylinder, den er in der Hand hielt, war von einer Façon, die an die Blütezeit der Biedermeier erinnerte.

„Lieber Herr Major," sagte der Oberst mit einer verbindlichen Handbewegung. „Sie sind mir ein lieber Gast — und ich werde mich später gern mit Ihnen unterhalten über das, was Sie hierher geführt; aber — es ist erster Pfingsttag und Kirchzeit, und der liebe Herrgott geht mir vor — Sie werden das begreifen. Entschuldigen Sie mich also. In einer Stunde stehe ich Ihnen zu Diensten."

Damit griff Herr von Helling nach seinem Gesangbuch und ließ seinen Gast mit nicht gerade behaglichem Empfinden bei der nervösen kleinen Frau Oberst zurück.

Auch die alte Dame schien nicht sonderlich begierig, sich mit dem Major zu unterhalten. Sie war recht einsilbig und sah alle Augenblicke nach der Tür, so dass Herr von Bornrode schließlich bemerkte:

„Wenn ich störe, gnädigste Frau, so will ich gern später vorsprechen, wenn Ihr Herr Gemahl aus der Kirche —"

„O nein, durchaus nicht, Herr Major, bleiben Sie nur — es ist blos — — Gott, ich kann es Ihnen ja sagen: ich habe einen Kalbsbraten im Ofen und fürchte, dass mir die Mädels ihn verbrennen lassen. Sie wissen, viele Köche — —"

„Aber, Gnädigste, lassen Sie sich nicht stören — ich bitte sehr!"

„Nun, das ist lieb, wenn Sie mich einen Moment beurlauben. Ich schicke Ihnen eine meiner Töchter — oder noch besser, Sie bemühen sich in den Garten, Herr Major, da ist wohl die ganze Gesellschaft. Auch Ihr Töchterchen spielt da sehr glücklich umher."

Als Herr von Bornrode den schmalen Kiesweg hinabschritt, der von dem Landhäuschen zu dem Garten führte, sagte er sich, dass man ihn nicht sehr zärtlich behandelte. Diese Indifferenz war ihm schrecklicher, als wenn der alte Oberst ihn heruntergehunzt hätte, wie einst; er kam sich so überflüssig und ungern geduldet vor in dieser Häuslichkeit — wie ein Eindringling und Störenfried. Und es wurde erst wieder etwas freundlicher in ihm, als er das helle Lachen seines Töchterchens hörte.

Dort tobte sie um Hede von Helling, die mit beiden Händen einen der in voller Blütenpracht stehenden Obstbäume schüttelte, sodass die weißen duftigen Blättchen wie Schnee auf sie herabrieselten und sich auf ihren Schultern und in ihrem Har festsetzten.

„Jetzt hast Du so weißes Har wie Papa!" jauchzte Liesing. „Magst Du meinen Papa leiden, Tante Hede?"

„Ach Gott, Du herziger Balg, für mein Leben gern!" rief Fräulein von Helling halblaut, indem sie den Baum losließ und die Kleine an sich riss. „Aber er mag mich nicht leiden, denn er hat mich doch fortgeschickt —"

„Himmeldonnerwetter — das ist doch nicht wahr!" rief der Major, indem er auf die heftig Erschrockene zutrat. Es klang wie ein Jauchzen aus seiner mächtigen Stimme, die er in der Erregung nicht einmal zu dämpfen versuchte. Dann aber besann er sich, dass er nicht zu Hause war. Er ergriff die Hände des jungen Mädchens und zwang es, zu ihm aufzusehen.

„Was soll das heißen, Hedwig —?" fragte er leise und mit zitternder Stimme, „ich hätte Dich fortgeschickt, ich? Sag's nur lieber gleich, Du bist davongegangen, weil Du mit dem groben Kerl nichts mehr zu tun haben mochtest, nicht wahr?"

Fräulein von Helling drückte Liesing an sich und schüttelte den Kopf.

„Aber weshalb denn sonst!" flehte der Major.

„Nun — die Blumen, die Sie mir ins Zimmer stellen ließen — —" hauchte das junge Mädchen mit Tränen in den Augen.

„Die Blumen sollten doch nur meine Grobheit wieder gutmachen! Was ist denn nur mit diesen unglückseligen Blumen!"

„Auf der Manchette stand — „glückliche Reise.""

Einen Augenblick sah der Major verständnislos in das süße Gesichtchen, das unter Tränen lächelnd zu ihm aufschaute. Dann ging ein Begreifen über seine Züge.

„Schimmeck!!" dröhnte es von seinen Lippen, dass die Spatzen erschrocken von allen umliegenden Bäumen aufflogen und sämmtliche vorhandenen Hellings aus allen Teilen des Gartens zusammenliefen. Selbst die alte Dame kam aus der Küche mit dem Bratenlöffel in der Hand herbeigetrippelt, um zu sehen, was es gebe.

Aber die beiden Menschen unter dem blühenden Pflaumenbaume achteten auf niemand. Hede Helling hatte das Köpfchen an des Majors Schulter gelehnt, und klein Liesing schüttelte lachend den Baum aus Leibeskräften, auf dass Tante Hede just solche weißen Hare habe wie der Papa. — Und in diesem Augenblicke setzten die Glocken im Städtchen ein und kündigten das Evangelium des heiligsten Tages im Mai.

Aus der guten alten Zeit. Feldwebel: „Kerls, Ihr seht ja wie die Schweine aus — und doch, wie selten kriege ich von Euch einen Schinken oder eine Wurst!"

Verfehlte Spekulation. Vergnügungsreisender (zu seiner Frau): „Rieke, warte, bis Alles besetzt ist, dann fahren wir, mit unserem Billet dritter Klasse nobel erster Klasse." — Schaffner: „Einsteigen — einsteigen! — Dritter . . alles besetzt! — Zweiter . . alles besetzt! — Erster . . alles besetzt! — Wenn Sie noch mitwollen, schnell zurück in den leeren Viehwagen!"

Stoßseufzer. „Ihre Frau ist ein süßes Geschöpf!" — „Na ja, aber das Leben macht sie mir recht sauer!"

Unmöglich. Verehrer: „Ich versichere Sie, Louise, ich habe Sie zum Fressen gern." — Mädchen: „Ach, Sie Lügner! Sie sind ja Vegetarianer!"

Der Gewohnheitssieger. „Mein Fräulein, Sie werden bemerkt haben, dass ich Ihnen seit einiger Zeit nicht ganz gleichgültig bin. Gestatten Sie, dass ich auch Ihre Frau Mutter mit dieser Nachricht beglücke!"

Im Streit. A.: „— — und übrigens habe ich Sie immer für ein Rindvieh gehalten!" — B.: „Und ich Sie für ein Genie, wir haben uns eben beide geirrt!"

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 31. Berlin, 3. August 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Ueber Rahmuntersuchung nach dem Dr. Gerber'schen Verfahren.

Mitteilungen aus dem Milchwirtschaftlichen Laboratorium der Milchwirtschaftlichen Centralstelle zu Güstrow.

Von Johs. Siedel (Berichterstatter) und Dr. Hesse.

(Schluss.)

Durch eine große Anzahl von Untersuchungen wurde daher festzustellen versucht, ob Amylalkohol in die Fettschicht übergeht oder nicht, und ob die etwa übergehende Menge stets dieselbe sei bei verschiedenem Fettgehalt der zu untersuchenden Milch. Verwendet man statt Milch Wasser, so scheidet sich bekanntermaßen kein Amylalkohol aus, selbst dann nicht, wenn man nach jedesmaligem Schleudern die Probe in Wasser von 60 bis 70° C. stellt und die Probe viermal schleudert. Dagegen scheidet sich beim Schleudern Amylalkohol in zunehmender Menge aus, wenn man die Menge der Schwefelsäure nach und nach verringert und die des Wassers um die entsprechende Menge vergrößert. Die sich ausscheidende Amylalkoholschicht ist dann aber braun gefärbt.

Anders verhält sich der Amylalkohol jedoch, wenn die verwendete Flüssigkeit Fett enthält, dann scheidet sich derselbe mit dem Fett zusammen und zwar nicht in stets gleich bleibender Menge aus, wie nachstehender Versuch beweist:

In 8 oder 6 mit Schwefelsäure beschickte Gläschen wurden je $5^1/_2$ kbcm derselben Milch- oder Rahmverdünnung abgemessen, worauf in die eine Hälfte der Gläschen, nachdem sie geschüttelt und in gewöhnlicher Weise geschleudert worden waren, die entsprechende Wassermenge abgemessen und dieselben nochmals geschleudert wurden, während die anderen Gläschen, mit Amylalkohol und entsprechender Wassermenge beschickt, in gewöhnlicher Weise behandelt wurden. Auf diese Weise wurden je 10 verschiedene Mischungen zwischen je 0,5 und 1,00, 1,00 und 2,00 u. s. w. bis 9,00 Hundertteile Fett behandelt und zwar mit folgendem Ergebnis:

Probenzahl	Fettgeh.	Durchschnittliche Ablesung ohne Amyl	mit Amyl	Demnach mit Amyl mehr im Durchschn.	auf 1 Hundertteil reines Fett macht der Zuwachs durch Amyl aus zwischen	durchschnittl.
	v. H.	v. H.	v. H.	v. H.		v. H.
70—80	8,00—9,00	8,419	8,755	0,335	0,026 u. 0,047	0,039
70—80	7,00—8,00	7,541	7,873	0,332	0,032 „ 0,052	0,044
86—90	6,00—7,00	6,475	6,745	0,269	0,028 „ 0,069	0,041
70—80	5,00—6,00	5,519	5,806	0,287	0,031 „ 0,066	0,052
86—90	4,00—5,00	4,395	4,626	0,230	0,034 „ 0,067	0,052
70—80	3,00—4,00	3,516	3,746	0,230	0,029 „ 0,095	0,066
70—80	2,00—3,00	2,424	2,612	0,187	0,042 „ 0,088	0,077
70—80	1,00—2,00	1,532	1,672	0,139	0,049 „ 0,139	0,091
70—80	0,50—1,00	0,563	0,661	0,098	0,016 „ 0,290	0,176

Da bei diesem umfassenden Versuch die mit Amylalkohol beschickten Proben ausnahmslos einen höheren Fetigehalt ergaben als die Proben ohne Amylalkohol, so dürfte damit erwiesen sein, dass sich mit dem Fett Amylalkohol ausscheidet. Die sich ausscheidende Menge ist eine sehr schwankende, scheint aber, den Zahlen nach je auf 1 Hundertteil Fett bezogen, um so geringer zu sein, je höher der Fettgehalt der Probe ist.

Dass der größere Fettgehalt der Proben mit Amylalkohol nicht etwa auf entsprechend höheren Fettgehalt des Rückstandes in den Gläsern zurückzuführen ist, geht aus folgenden Zahlen hervor:

Fettgehalt derselben Probe:

	A.	B.	C.	D.	E.	F.	
	v. H.	v. H.	v. H.	v. H.	v. H.	v. H.	
ohne Amyl	8,00	7,94	5,56	5,62	3,28	3,28	1.
mit „	8,40	8,35	5,90	5,90	3,50	3,45	2.

Fettgehalt des Rückstandes der betreffenden Probe:

	A.	B.	C.	D.	E.	F.	
ohne Amyl	0,0036 g	0,0039 g	0,0071 g	0,0081 g	0,0033 g	0,0038 g	3.
mit „	0,0056 „	—	0,0050 „	—	0,0026 „	—	4.

Als das erstarrte Fett der Proben der Reihe 1 nach vorsichtiger Entfernung des Rückstandes mit 10 kbcm Schwefelsäure, ebensoviel Wasser und 1 kbcm Amylalkohol beschickt, geschüttelt und geschleudert worden war, wurde folgender Fettgehalt abgelesen:

A.	B.	C.	D.	E.	F.
8,30	8,20	5,70	5,73	3,40	3,45 v. H.

Der Fettgehalt des Rückstandes würde zwar, wenn er in die Fettsäule mit überginge, den Befund um mehrere Hundertstel erhöhen, aber bei Weitem nicht um den Betrag, um welchen die Amylalkoholproben größer sind; kann hier aber gar nicht in Betracht kommen, da der Fettgehalt des Rückstandes der Amylalkoholproben fast ebenso groß, ja einmal sogar größer ist, als der von Amylalkohol freien Proben.

Vor allem beweist aber die Zunahme des Fettgehaltes, nachdem der Rückstand entfernt, dafür aber Wasser, Schwefelsäure und Amylalkohol zugesetzt und die Probe in gewöhnlicher Weise behandelt wurde, dass die Zunahme auf den Amylalkohol zurückzuführen sei.

Schon oben wurde erwähnt, dass mehrmaliges Schütteln, Einstellen der Probe in's Warmwasserbad und Ausschleudern derselben einen stetig zunehmenden Fettgehalt hervorruft, die Erscheinung tritt aber nicht ein, wenn kein Amylalkohol zugesetzt wurde.

So stieg z. B. der Fettgehalt durch fünfmaliges Schleudern bei Proben

mit Amylalkohol:

von 7,49 auf 8,40 v. H.
„ 7,47 „ 8,40 „ „
„ 4,00 „ 4,40 „ „
„ 1,95 „ 2,23 „ „
„ 1,95 „ 2,20 „ „

bei denselben Proben ohne Amyhalkohol:

von 7,20 auf 7,24 v. H.
„ 7,20 „ 7,25 „ „
„ 3,89 „ 3,90 „ „
„ 3,87 „ 3,90 „ „
„ 1,82 „ 1,82 „ „
„ 1,86 „ 1,85 „ „

Läßt man das Fett in mit Amylalkohol beschickten Gerbergläsern erstarren, so scheidet sich meistens beim Erstarren eine ziemlich klare Flüssigkeit aus, das Fett hat einen starken Geruch nach Amylalkohol und es gelingt nicht, dasselbe auf ein gleichbleibendes Gewicht einzutrocknen, während das Fett der nicht mit Amylalkohol behandelten Probe eine gleichmäßige, geschlossene Masse beim Erstarren bildet und auf gleichbleibendes Gewicht eingetrocknet werden kann.

Genau 0,4 g reines Butterfett in ein Gerberglas abgewogen und nach Zusatz von 10 kbcm Schwefelsäure und 10 kbcm Wasser geschüttelt und geschleudert ergeben nach Gerber 3,30 Hundertteile Fett, nach Zusatz von 1 kbcm Amylalkohol aber 3,40 Hundertteile, während 0,4 g reines Butterfett wie vorhin behandelt, jedoch mit Zusatz von 1 kbcm Amylalkohol 3,40 Hundertteile Fett sofort ergaben.

Der Fettgehalt derselben Pipette zweimal nach einander gefüllt, wog nach Gottlieb behandelt 0,8178 und 0,8188 g, mit derselben Pipette dieselbe Rahmverdünnung nach Gerber behandelt, jedoch ohne Zusatz von Amylalkohol, ergab bei Untersuchung des Rückstandes auf Fett nach Gottlieb 0,0037 g und bei Untersuchung der Fettsäule 0,8134 g, zus. 0,8171 g. Man kommt also auf solche Weise zu genauen, übereinstimmenden Ergebnissen.

Alle die berührten Erscheinungen deuten also darauf hin, daß Amylalkohol sich mit dem Fett zusammen ausscheidet und daß man nicht reines Fett, sondern eine Amylalkoholfettmischung abliest, wozu noch bemerkt werden soll, daß bei Verwendung von weniger als 1 kbcm Amylalkohol das Abscheiden einer ablesbaren klaren Fettsäule erst nach mehrmaligem Schütteln, Einstellen in's Warmwasserbad und Schleudern gelingt und zwar mit dem Erfolg, daß die Ablesung, wenn sie erst an der klaren Fettsäule erfolgt, das gleiche Ergebnis hat, als bei Verwendung von 1 kbcm Amylalkohol, und daß auf anderer Seite die Verwendung von mehr als 1 kbcm Amylalkohol meist eine trübe Fettsäule giebt, jedoch ist die Ablesung fast immer in Uebereinstimmung mit der bei Verwendung von nur 1 kbcm Amylalkohol gewonnenen, allerdings erst bei einem Fettgehalt von über 1 Hundertteil.

Zuletzt scheint auch aus folgender Berechnung, bei welcher die Veränderung des Glases außer Acht gelassen ist, hervorzugehen, daß die Gläser unter der Annahme, daß eine bestimmte Menge Amylalkohol sich mit ausscheidet, geaicht sind.

Nach genauen Auswägungen mit Wasser schwankt der Raum von 5 beliebigen Gerbergläsern zwischen dem Teilstrich 0 und 9 zufolge vorgenommenen Doppelbestimmungen zwischen 1,1220 und 1,1309 kbcm und beträgt im Mittel 1,1273 kbcm. Der Rauminhalt für 1 Hundertteil Fett beträgt mithin 0,1252 kbcm. Aus den nachstehenden Angaben:

Fettgehalt nach Gerber:	Fettgehalt des Inhalts derselben Pipette nach Gottlieb ermittelt:		1 Hundertteil nach Gerber entsprechen mithin Fett:
8,34 v. H.	10,8034 g Rahm = 0,9129 g Fett	= 0,9140 g	0,109 g
8,34 „	10,8171 g „ = 0,9152 g „		
4,14 „	10,8471 g Milch = 0,4549 g „	= 0,4564 g	0,110 g
4,14 „	10,8457 g „ = 0,4578 g „		
6,31 „	10,8792 g Rahm = 0,7071 g „	= 0,7049 g	0,112 g
6,31 „	10,8866 g „ = 0,7026 g „		
4,20 „	10,8643 g Milch = 0,4690 g „	= 0,4723 g	0,112 g
4,20 „	10,8747 g „ = 0,4756 g „		
8,20 „	10,8352 g Rahm = 0,9014 g „	= 0,9025 g	0,110 g
8,20 „	10,8568 g „ = 0,9036 g „		

geht hervor, daß im Durchschnitt 1 Hundertteil Fett einer Gerberröhre 0,1106 g Fett entspricht. Nimmt man das spec. Gewicht des Fettes bei 60° C. zu 0,90 an, so würden diese 0,1106 g Fett einen Raum einnehmen von 0,1228766 kbcm. Mithin ist der Raum für 1 Hundertteil Fett einer Gerberröhre um 0,0023 kbcm größer, als jenen 0,1106 g Fett entspricht. Aufgrund vieler Untersuchungen bleiben im Durchschnitt 0,0033 g Fett im Rückstande, welche einen Raum von 0,00366 kbcm einnehmen würden, so daß auf 1 Hundertteil Fett bezogen durch diesen Verlust weitere 0,0004 kbcm von dessen Raum nicht ausgefüllt würden, im ganzen würden also fehlen 0,0027 rund 0,003 kbcm. Würde nun kein Amylalkohol in die Fettsäule mit übergehen, so müßte man nach Gerber stets weniger als nach der Gewichtsanalyse finden; da das aber nicht der Fall ist, so kann sich der höhere Befund nur aus dem Uebergehen von Amylalkohol in die Fettschicht erklären. Nach den vorher angegebenen Befunden macht bei einem Fettgehalte von 2 bis 4 Hundertteilen der Zutritt des Amylalkohol durchschnittlich rund 0,06 Hundertteile auf 1 Hundertteil Fett aus, was als Fett angenommen einen Raum von 0,0073 kbcm einnähme. Man müßte demnach um etwa 0,04 bis 0,05 Hundertteile auf je 1 Hundertteil Fett mehr finden. Wenn das nicht stets genau zum Ausdruck kommt, so erklärt es sich eben daraus, daß eine Menge Möglichkeiten mit der Ausführung des Verfahrens verknüpft sind, welche einen niedrigeren Befund bewirken, so daß jenes Mehr aufgehoben wird, ja sogar ein Weniger daraus werden kann. Da aber andererseits auch mancherlei Möglichkeiten vorliegen, durch welche ein Uebergehen von Amylalkohol in das gewöhnliche Maß überschreitender Menge veranlaßt wird, so erklärt sich daraus, daß man hin und wieder einen bedeutend höheren Fettgehalt als um 0,04 bis 0,05 Hundertteile für jeden Hundertteil Gesammtfett findet.

Welche Umstände das Uebergehen von mehr Amylalkohol als gewöhnlich außer den genannten (Art des Schüttelns, wiederholtes Schleudern nach vorherigem Einstellen ins Warmwasserbad u. s. w.) bedingen, konnte leider nicht in erschöpfender Weise ermittelt werden, denn es treten nicht selten ziemlich beträchtliche Unterschiede im Fettgehalt auf, auch wenn die Proben tatsächlich ganz gleichmäßig behandelt waren. Sehr wahrscheinlich ist es, daß die verschiedene Höhe der sich in den Untersuchungsgläsern beim Schütteln entwickelnden Wärme von Einfluß ist, denn diese ist etwas verschieden hoch, je nachdem man die Milch vorsichtig einlaufen oder in die Schwefelsäure einspritzen läßt, ebenso je nachdem man stark oder weniger stark schüttelt, so daß die Zersetzung schneller oder langsamer sich abspielt. Auch die Form des Schüttelraumes ist infolgedessen nicht ohne Einfluß, und vor allem bedingt das Abmessen der Milch bei höheren Wärmegraden als 15 bis 20° C. eine bedeutend höhere Erhitzung, die bis an 100° ansteigt, während dieselbe nach vielfachen hiesigen Beobachtungen zwischen 86° und 90° bei Abmessen der Milch bei 15° C. schwankt. Daß aber höhere Erwärmung der Lösung beim Schütteln einen höheren Fettgehalt hervorruft, geht schon daraus hervor, daß man, wie oben schon gezeigt, bei Abmessen der 40° warmen Rahmverdünnung einen höheren Fettgehalt erhielt, als bei Abmessen derselben bei 15° C., obwohl man das Gegenteil erwarten sollte. Außerdem wurde bei einem Versuch, bei dem das Schütteln in Wasser von 90—95° vorgenommen wurde, die Erhitzung also eine höhere sein mußte, ein Fettgehalt von 8,32 v. H. bezw. 9,00 v. H. gefunden, während dieselbe Milch bei gewöhnlicher Behandlung einen Fettgehalt von 8,00 v. H. und 8,86 v. H. gezeigt hatte. Beim Schütteln im Wasser von 35° C. ergab sich dagegen ein um 0,2 Hundertteile niedrigerer Befund.

Je fetter die Untersuchungsprobe ist, um so leichter scheinen Abweichungen bezüglich des Amylalkoholübertrittes möglich zu sein. Endlich fördert Bichromatzusatz zweifellos den Uebergang von Amylalkohol in die Fettschicht in größerem Maße, wie durch früher angeführte Beispiele erwiesen worden ist. Man wird sehr oft bei mit Bichromat versetzter Milch oder Rahm beobachten können, daß die abgeschiedene Fettschicht nicht mehr rein gelb aussieht, sondern mehr oder minder grünlich, das ist derselbe Farbenton, welchen eine nach Gerber behandelte Lösung von Bichromat in Wasser zeigt. Vielleicht, daß dieser sich bildende Farbstoff in die Fettlösung mit übergeht; jedenfalls liegt berechtigter Grund vor, derartig aussehende Proben als unrichtig anzusehen.

Mittel und Wege, das ungleichmäßige Verhalten des Amylalkohols ganz zu vermeiden, und damit auch für Rahmuntersuchungen eine zu stets zuverläßigen Ergebnissen führende Arbeitsweise zu finden, ist leider nicht gelungen, denn es gelang nicht alle Umstände genau festzustellen, von welchen das Verhalten des Amylalkohols abhängig ist bezw. beeinflußt wird. Es wirken hier offenbar Umstände mit, welche so geringfügig oder in ihren Beziehungen zu einander so mannigfaltig sind, daß sie sich nicht immer erkennen und vermeiden lassen. Immerhin wird man dadurch, daß man Rahm und Wasser für die Mischung abwiegt und nicht abmißt, wie ja schon andererseits vorgeschlagen wurde, daß man ferner die Proben gleich nach dem Schütteln ausschleudert und nicht erst lange stehen läßt oder ins Wasserbad stellt und vor dem Einsetzen in die Schleuder nochmals durchschüttelt, und daß man sonst nach jeder Seite hin mit peinlichster Genauigkeit vorgeht, in den weitaus meisten Fällen zu befriedigenden Ergebnissen gelangen.

Zum Schlusse soll nicht unerwähnt bleiben, daß man auch beim Gottlieb'schen Verfahren zu abweichenden Ergebnissen kommt, wenn man einmal den unverdünnten Rahm und andererseits durch Abwägen genau hergestellte Verdünnungen desselben untersucht, wie folgende Beispiele lehren:

	Gottlieb	Gerber
Rahm unverdünnt:	51,56 u. 51,61 D. 51,59 v. H.	
Rahm verdünnt 1:5 statt 8,59:	8,45 u. 8,46 D. 8,46 v. H.	8,31—8,39 D. 8,34 v. H.
Rahm verdünnt 1:11 statt 4,29:	4,19 u. 4,22 D. 4,21 v. H.	4,10—4,17 D. 4,14 v. H.
Rahm unverdünnt:	26,37 u. 26,39 D. 26,38 v. H.	
Rahm verdünnt 1:3 statt 6,59:	6,49 u. 6,45 D. 6,47 v. H.	6,27—6,33 D. 6,31 v. H.
Rahm verdünnt 1:6 statt 4,33:	4,32 u. 4,37 D. 4,35 v. H.	4,20—4,20 D. 4,20 v. H.

Bei Untersuchung der Verdünnung würde man demnach gefunden haben

statt 51,59 v. H.
nach Gottlieb: 50,76 bezw. 50,52 v. H.
nach Gerber: 50,04 bezw. 49,68 v. H.
und statt 26,38 v. H.
nach Gottlieb: 25,88 bezw. 26,10 v. H.
nach Gerber: 26,00 bezw. 25,96 v. H.

Man käme demnach auch nach Gottlieb bei solcher Arbeitsweise zu Abweichungen um 0,83 und 1,07 bezw. 0,50 und 0,28 v. H.

Die Abweichungen sind also auch hier nicht unbedeutend und zeigen, dass die Verdünnung an und für sich unvermeidlich Fehler bringt, so dass man auch bei Anwendung eines absolut genauen Untersuchungsverfahrens, sobald man mit Verdünnungen arbeitet, stets mehr oder minder große Abweichungen finden wird. Deshalb führt auch das Verdünnen des Rahms auf den Milchfettgehalt zu keinen besseren Ergebnissen als die Untersuchung der weniger verdünnten, sehr fettreichen Probe, deren hoher Fettgehalt das Verhalten des Amylalkohol wesentlich beeinflusst.

Eine neue Entdeckung Koch's über die Verschiedenheit der Tuberkulose der Menschen und der Rinder.

Auf dem gegenwärtig in London tagenden Tuberkulose-Kongress hat der berühmte Bakterienforscher Robert Koch in höchstem Maße Aufsehen erregende, und auch unser Molkereigewerbe in einschneidendstem Maße berührende Mitteilungen über neue Tuberkulose-Forschungen gemacht, die er mit Unterstützung des preußischen Landwirtschaftsministeriums im Verein mit Geheimrat Schütz von der berliner tierärztlichen Hochschule in den letzten 2 Jahren angestellt hat und die eine ausgesprochene Verschiedenheit der Tuberkulose der Menschen von der Tuberkulose der Rinder ergeben haben.

Zu diesen Untersuchungen veranlasste ihn die Frage der Uebertragung der Krankheit durch Milch oder Fleisch tuberkuloser Rinder auf Menschen, die bisher als feststehend angenommen wurde und zu scharfen Forderungen der Hygieniker an die Milchversorgungsanstalten und Molkereien führte. Geheimrat Koch teilt nun mit, dass sich bei den neuen Forschungen die vollkommene Unmöglichkeit erwies, die menschliche Tuberkulose auf die Versuchsrinder, denen fortgesetzt in verschiedener Weise menschliche Tuberkelbacillen beigebracht wurden, zu übertragen. Damit sei die völlige Verschiedenheit zwischen der Tuberkulose der Menschen und der Rinder unwiderleglich dargethan. Die Versuche sollen im Auftrage der deutschen Regierung fortgeführt werden.

Die Uebertragung der Tuberkulose der Rinder auf den Menschen hält Prof. Koch für höchst unwahrscheinlich, da die Fälle äußerst selten seien, in welchen primäre Tuberkulose der Eingeweide nachgewiesen werden könne. Maßnahmen gegen diese Art der Uebertragung seien entbehrlich.

Die höchst überraschende Entdeckung Koch's befreit die Milchwirtschaft von einem Alp, der seit Jahren auf ihr lastete und für die Zukunft mit höchst lästigen Zwangsforderungen der Hygieniker bedrohte.

Freilich ist damit nicht gesagt, dass die Milchwirte jetzt, wo die Gefahr der Uebertragung der Rindertuberkulose auf Menschen beseitigt scheint, gegenüber dieser Pest der Viehbestände die Hände in den Schoß legen dürften. Die wirtschaftliche Schädigung durch diese Krankheit, in Hinsicht auf verminderten Milchansatz und Fleischanwuchs ist und bleibt so groß, dass die bisherigen hygienischen Forderungen bei der Aufzucht und Haltung der Kühe auf's strengste im eigenen Interesse der Milchwirte werden durchgeführt werden müssen. Der Pasteurisirungszwang für zurückzuliefernde Magermilch aus Sammelmolkereien muss also nach wie vor dringend gefordert werden.

Zunächst wurden die hygienischen Folgerungen der neuen Koch'schen Entdeckung auf dem Tuberkulose-Kongress in London noch scharf bestritten, wobei seine Gegner sich auf den Standpunkt stellen, dass mit der Ungefährlichkeit der Menschentuberkulose für Rinder noch nicht umgekehrt die Gefahrlosigkeit der Rindertuberkulose für Menschen erwiesen sei. Der Telegraph berichtet darüber aus London:

„Koch's Vortrag über die Verschiedenheit der Rindertuberkulose und der menschlichen Tuberkulose hat die Mediciner und besonders die Tierärzte in starke Erregung versetzt. Der Vortrag bildet das Hauptinteresse des Kongresses. Die Erregung, die Koch verursacht hat, kam voll in der vierten allgemeinen Sitzung des Kongresses zum Ausdrucke. Die Gelegenheit dazu gab der Vortrag des Professors Mc Fadyean von der Londoner tierärztlichen Hochschule über die Bedeutung der Tiertuberkulose für das Gesundheitswesen. Er hatte, wie die „Voss. Ztg." berichtet, den ersten Entwurf seines Vortrages, den er angefertigt hatte, als von Koch's neuen Funden noch nichts bekannt war, von Grund aus umgearbeitet. Seine Ausführungen gehen im wesentlichen dahin: Bei den Vorbereitungen zu seinem Vortrag glaubte F. nicht auch eine formelle Beweisführung dafür nötig zu haben, dass von Menschen- und Rindertuberkulose als einer identischen Krankheit gesprochen werden darf. Alle Welt glaubte, dass beide ganz dieselben Ursache hätten. Nachdem aber vor wenigen Tagen die größte lebende Autorität für Tuberkulose, der weltbekannte Entdecker des Tuberkelbacillus, seine Ueberzeugung von der Verschiedenheit der Menschen- und Rindertuberkulose ausgesprochen hat, ist die Situation verändert. Man glaubte früher an die Identität aufgrund der ersten Veröffentlichungen von Koch selbst, wie der von vielen Hunderten von Forschern aus den nachfolgenden 18 Jahren. Die neuesten Argumente Koch's sind aber nicht einwandfrei, eines ist ungenügend begründet, die anderen haben keines oder nur geringes Gewicht für die Frage, und es bestehen noch genügend Gründe, die Milch tuberkuloser Kühe als sehr gefährlich für Menschen zu erachten. Es mag durch Koch's Experiment bewiesen sein, dass Bacillen von Menschentuberkulose wenig gefährlich für Rinder sind. Das macht aber noch nicht wahrscheinlich, dass Bacillen von Rindertuberkulose wenig gefährlich für Menschen sind. Wohl giebt es Bakterien, die nur für eine oder zwei Tierarten gefährlich sind: diejenigen aber, die — wie der Tuberkelbacillus — allen Haustieren gefährlich sind, sind es auch insgemein für den Menschen.

„Die Ungefährlichkeit der Rindertuberkelbacillen für den Menschen schließt Koch auch daraus, dass im umgekehrten Falle häufig ausschließlich Eingeweidetuberkulose, oder wenigstens als zuerst bei den betreffenden Menschen beginnende, gefunden werden musste. Solche Fälle seien aber selten, wie aus einer großen Reihe von Sektionen aus der Charité und anderen berliner Krankenhäusern hervorgehe. Diese Statistiken sind aber nicht zwingend, denn die Zahlen aus England sind ganz anders, als die aus Deutschland. Still in London kam in seinem Kinderhospital zu dem Schluss, dass 29,1 v. H. seiner Fälle von Tuberkulose bei Kindern ihren primären Sitz im Verdauungskanal haben. Shennan schätzt die Zahl für Edinburg auf 28,1 v. H. Ein Irrtum ist hier ausgeschlossen, da es sich um 547 Fälle in zwei Serien handelt, die alle auf's sorgfältigste untersucht waren. Man kann also sagen, daß die in England primäre Tuberkulose des Verdauungskanals zum mindesten bei Kindern etwas sehr häufiges ist. Für die Gefährlichkeit tuberkulöser Milch spricht ferner die Tatsache, dass in England während der letzten 50 Jahre eine sehr merkliche Abnahme der Sterbefälle an Lungentuberkulose zu verzeichnen ist, eine ganz geringe aber derjenigen mit Darmtuberkulrse in allen Altersklassen, andererseits aber steht ein erhebliches Anwachsen der Kindersterblichkeit infolge von „tabes mesenterica" (Unterleibsschwindsucht) fest. Allerdings muss hierbei beachtet werden, dass nicht alle Fälle von tabes mesenterica tuberkulös gewesen zu sein brauchen. Gegen 30 v. H. aller milchgebenden Kühe in England sind tuberkulös. Glücklicherweise liefert nicht jede tuberkulöse Kuh bacillenhaltige Milch. Und obwohl auch hierin die Meinungen zumteil auseinandergehen, ist doch die überwiegende Ansicht, dass die Milch nur dann gefährlich ist, wenn die Euter selbst erkrankt sind. Wenn entgegengesetzte Ansichten ausgesprochen sind, ist anzunehmen, dass mikroskopisch kleine Erkrankungsherde übersehen worden sind. Die wichtigste Frage ist nun, wie viele Kühe tuberkulose Euter haben. Manche schätzen die Zahl auf 10 v. H., in Großbritannien ist sie aber niedriger, nach F.'s Erfahrungen 2 v. H. Alle, die diese Milch trinken, sind gefährdet. Die Gefahr ist aber noch größer. Die Milch einer Kuh kommt gewöhnlich mit der von mehreren vermischt in den Handel: wenn auch dadurch eine Verdünnung der Bacillenanhäufung eintritt, haben doch mehr Personen Gelegenheit, sich anzustecken. Es kommt hinzu, dass in einem Stalle, in dem Kühe mit Lungentuberkulose stehen, von ihrem Auswurf Teile in den Staub übergehen, in die Milch hineinfallen, auch an den Händen der Melker und an den Zitzen der Kühe sich festsetzen und von da in die Milch gelangen. Je mehr Verunreinigungen in der Milch, desto eher wird sie Tuberkelbacillen enthalten. Mc Fadyean sekundirt zuerst Prof. Ravenal (Philadelphia). Er führt gegen Koch zunächst

eigene Beobachtungen an. Dr. Crookshank erklärt, jedermann müsse den Mut Koch's bewundern, dass er mit dieser Veröffentlichung herausgekommen sei. Sie greift in so viele Verhältnisse aufs tiefste ein, dass Koch es sich hätte überlegen sollen, ehe er die Welt in Bewegung setzte; denn es sei durchaus nicht gleichgiltig, dass sich mit der Sache zuerst ein Kongress zu beschäftigen habe, an dem neben Aerzten Laien zur Stelle sind. Als dritter trat Prof. Nocard von der tierärztlichen Hochschule in Paris hervor. Es bleibt trotz Koch, so führte er aus, die Tatsache bestehen, dass die Milch tuberkulöser Kühe eine Gefahr bedeutet. Vor allem ist die Eutertuberkulose zu bekämpfen. Zum Schlusse verkündete Dr. Morris Malcolme, dass der Mc Fadyean'sche Vortrag in vielen tausenden Exemplaren verbreitet werden wird."

Die Einseitigkeit der gegen Koch vorgebrachten Gründe wird man der begreiflichen großen Verblüffung der Kongressteilnehmer über die Koch'sche Entdeckung zu gute halten können. Gegenüber den klaren Versuchsergebnissen des großen Forschers können solche Einwände kein Gewicht beanspruchen.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die Zollsätze für Butter und Käse nach dem neuen Zolltarifentwurf. Nach dem neuen Zolltarif, wie er von der Nord. Allg. Ztg. veröffentlicht wird, soll neben der Erhöhung der Getreidezölle die gebotene entsprechende Erhöhung der Zollsätze auf Butter und Käse erfolgen, für Butter unter Wegfall der bisherigen Begünstigung für die Grenzbewohner. Es betragen für 100 kg

	Zollsatz des Entwurfs M.	Zollsatz des bisherigen autonomen Tarifs M.	Bisheriger Vertragssatz M.
Butter	**30**	20	16
Käse	**30**	20	Hartkäse in Laiben, Stracchino, Gorgonzola, Parmesan 15 andere Käse 20
Margarine	30	20	16
Margarinekäse ...	30	20	20
Olein	4	4	3
Rindvieh, das Stück .	25	9	9
Schweine " " .	10	6	5
Roggen, die Tonne .	6	5	3,50
Weizen " " .	6,50	5	3,50

Die Erhöhung des Butter- und Käsezolls auf 30 M. für 100 kg würde ausreichend sein, die in Zukunft drohende Ueberschüttung des deutschen Markts mit ungarischer, sibirischer und überseeischer Butter zu erschweren. Leider soll aber, wie von unterrichteter Seite versichert wird, wenig Aussicht vorhanden sein, dass diese Zollsätze gegen Ungarn und Russland, die gerade unsere gefährlichsten Mitbewerber sind, auch wirklich durchgeführt werden. Im Gegenteil ist zu fürchten, dass bei der Erneuerung der Handelsverträge mit diesen beiden Staten die Zölle auf Butter und Käse ein heiß umstrittener Tauschartikel werden. Da nun diese neuen Zollsätze das Mindestmaß des Zollschutzes vorstellen, den unsere Milchwirtschaft zu ihrer weiteren gedeihlichen Entwicklung nötig hat, werden die milchwirtschaftlichen Interessenvertretungen ihrerseits die Augen offen halten müssen, wenn wir bei dem in Aussicht stehenden Kuhhandel nicht den Kürzeren ziehen sollen. Im allgemeinen wird die Gefahr, die unserem Markt von der ungarischen und russischen Konkurrenz in Zukunft droht, von unsern Berufsgenossen weit unterschätzt. Wir behalten uns vor, auf diesen Gegenstand noch zurückzukommen.

Stand der Futterfelder um Mitte Juli im Deutschen Reich. Die Ernteaussichten haben sich im letzten Monat infolge anhaltender Hitze sehr verschlechtert. Nach den Ermittelungen des Kaiserl. Statistischen Amts betrug die Schätzungsnote (2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering) Mitte Juli 1901 für

	1901		1900
Klee	3,5	gegen Juli 1900	3,1
Luzerne	3,2	" " "	2,6
Wiesen	3,00	" " "	2,6

Molkerei-Instruktor für Oldenburg. Vom 1. August an hat die Versuchs- und Kontrolstation der Landwirtschaftskammer für das Herzogtum Oldenburg einen Molkerei-Instruktor angestellt.

Behördliche Mahnung zur Reinlichkeit im Milchhandel. Das Bürgermeisteramt in St. Johann-Trier erlässt folgende Mahnung zur Reinlichkeit im Milchhandel: In letzter Zeit sind wiederholt Milchhändler betroffen worden, welche die Milchgefäße unreinlich, ja in einzelnen Fällen geradezu in gesundheitsgefährlicher Beschaffenheit benutzt haben. In Zukunft werden nicht blos die Beschuldigten bestraft, sondern auch die Namen derselben öffentlich bekannt gegeben, insbesondere wird schonungslos gegen die Händler mit Kindermilch vorgegangen.

Schweiz.

Gegen die Unsitte des „Eingewichts" beim Käseverkauf nimmt der Schweizerische Milchwirtschaftliche Centralverein jetzt entschieden Stellung. Bekanntlich herrscht im Handel mit Emmentalerkäse von alters her der Brauch, dass der Kaufpreis mit 6 Proc. Zugewicht, oder wenn man will mit 6 Proc. Gewichtsabzug vereinbart wird. Dies hatte früher einen guten Sinn, da der Käse vom Händler „grün" gewogen und als Eigentum übernommen wurde, wenn auch die Abnahme erst später nach vollendeter Oeffnung der Käse erfolgte. Im Laufe der Zeiten hat sich dies Verhältnis nun so verschoben. dass der Käse nicht mehr grün, sondern schon offen vom Händler gekauft und auch so gewogen wird. Das Eingewicht von 6 Proc., obschon es jetzt seinen Sinn verloren hatte, blieb aber erhalten und die Bestrebungen der Käser, es zu beseitigen, scheiterten am Widerstand der allmächtigen Käsehändler.

Nach vorheriger Vereinbarung mit dem Bernischen Käsereiverband und mit den Käsereivereinen des Emmentals, des Mittellandes, des Oberaargaus, des Seelandes und des Seebezirkes wurde nun am 2. Juli d. in einer Abgeordnetenversammlung von 400 Käsereien beschlossen, gegen das erwähnte Unwesen einzuschreiten. Der dazu eingesetzte Ausschuss richtet an alle schweizerischen Käsereigenossenschaften und Käser die dringende Mahnung, diesmal und auch in Zukunft den Käse nicht anders als „Netto", also ohne die 6 Proc. Eingewicht, natürlich bei „Offen-Einwägen" zu verkaufen. Sollte da oder dort ein Händler kein Entgegenkommen zeigen, so wird den Käsern geraten, mit ebensoviel Festigkeit am „Grün-Einwägen" festzuhalten, nach dem Grundsatz: „Wie Du mir, so ich Dir."

England.

Die Buttereinfuhr während des ersten Halbjahrs 1901 ist nach den „Board of Trade Returns" für ganz Großbritannien um 131 000 cwts., im Wert von 857 971 £, größer gewesen, als in den gleichen sechs Monaten des Vorjahrs. Darunter befindet sich Dänemark mit einem Zuwachs von 27 000 cwts. Vermehrt hat sich außerdem die Zufuhr von Russland, Niederland, den Vereinigten Staten, Neu-Seeland und Kanada, wogegen der Anteil von Deutschland, Frankreich und den australischen Kolonien zurückgegangen ist. Daneben hat die Einfuhr von Margarine nur eine geringe Vermehrung erfahren.

Die Molkereien in Irland sind i. J. 1900 der Zahl nach auf 506 angewachsen, etwa zwei Drittel davon gelegen in der Provinz Munster. Von diesen 506 sind 219 Aktien-, 190 Genossenschafts- und 97 Einzel-Molkereien. Die Menge der ihnen zugeführten Milch wird auf 550 mill. Liter geschätzt; woneben ihnen rund 835 000 l Rahm gelifert wurden. Die Zahl der dem Betrieb dienenden Milchschleudern, die mit wenigen Ausnahmen durch Dampfkraft bewegt werden, wird auf 985 angegeben. Außerdem stehn 899 Milchschleudern bei einzelnen Landwirten in Gebrauch. Die, hauptsächlich in die sieben Monate April/Oktober fallende Buttererzeugung wird auf 401 409 cwts. (= 2,039 mill. kg), die daneben erzeugte Käsemenge auf 439 cwts. (= 22 300 kg) geschätzt. Die Magermilch wird in den meisten Fällen zurückgegeben.

Großbritannien.

Verdächtigung russischer Butter. Vor einiger Zeit wurde die Wilson-Linie zu einer Geldstrafe verurteilt, weil sie beschuldigt war, mit einem ihrer Dampfer verfälschte Butter in Hull eingeführt zu haben. Es handelte sich um Butter russischen Ursprungs, die über Kopenhagen verladen war. Auf Veranlassung des dänischen Konsulenten Faber wurde an ein höheres Gericht appellirt, welches die Gesellschaft freisprach, weil es erwiesen sei, dass die Butter nicht verfälscht war. Die englische Zollverwaltung musste alle Kosten tragen.

Russland.

Verschickung sibirischer Butter. Laut einer Angabe des russischen Landwirtschaftsministeriums vom 10. Juni wurden im Monat März d. J. in einer zu Kurgan abgehaltnen Versammlung 1,2 mill. Pud*) Butter zu Versendung während der Zeit von Mai bis September d. J. angemeldet. Da für das nächste Jahr eine erhebliche Steigrung der Ausfuhr zu erwarten steht, so hat das Ministerum schon jetzt die betreffenden Bahnverwaltungen veranlasst, für die Bereitstellung der erforderlichen Wagen und des notwendigen Eisvorrats Sorge zu tragen.

„Smör. Tid." fügt diesem Bericht die Mitteilung hinzu, dass der ganze sibirische Butterhandel in ausländischen, insbesondre dänischen Händen liege. Die gesammte Einfuhr russischer Butter nach Kopenhagen habe i. J. 1900 ungef. 25 mill. Pfd., d. i. 9 bis 10 mill. Pfd. mehr, als voriges Jahr betragen. Von dieser Mehreinfuhr sei der größre Teil, nämlich 6 bis 7 mill. Pfd., wieder ausgeführt worden. Voraussichtlich werde Kopenhagen sich zu einem Haupt-Stapelplatz für die russische Butter entwickeln, von dem aus die Verteilung zwischen England, Deutschland und Dänemark erfolge. Die sibirische sei eine gute Butter zweiter Klasse, haltbar und wolfeil, daher werde sie in England als Ersatz für die zwar bessre, aber auch erheblich teurere dänische Butter viel verlangt.

*) 1 Pud = 16,38 kg.

Unterrichtswesen.

Der Meierinnenberuf als lohnender Frauenerwerb! Immer mehr und mehr macht sich die Notwendigkeit geltend, auch der weiblichen Jugend lohnendere Laufbahnen als bisher zu eröffnen. Das Studium der Medicin und der Pharmacie, der Lehr- und Kaufmannsberuf, einzelne Beamtenlaufbahnen sind Frauen zugängig gemacht. Das sind aber alles Berufe, die nur von Mädchen mit höherer oder besserer Schulbildung ergriffen werden können, Berufe, für die außerdem auch noch ein ziemlich hoher Kostenaufwand geleistet werden muss und damit sind sie einem großen Teil unserer weiblichen Jugend, deren Eltern nicht gut situirt sind, verschlossen. Was bleibt nun heutzutage meistens Töchtern solcher Familien anders übrig, als, um bald ins Brot zu kommen, Dienstmädchen, Näherin oder Arbeiterin zu werden, und doch giebt es auch für diese noch lohnendere Berufe, die aber meistens in weiteren Kreisen unbekannt sind.

Zu ihnen gehört vor allem der Beruf der Meierin, sei es dass sie in einem größeren Molkereibetriebe als solche tätig ist, sei es dass sie einen kleineren Molkereibetrieb selbständig leitet. Gut ausgebildete Meierinnen sind ungemein gesucht und finden schon als junge Mädchen mit 25—30 Mk. Anfangsgehalt bei freier Station Stellung. Dabei ist ihre Beschäftigung keineswegs schwer und vor allen Dingen gesund. Ausbildungsanstalten sind hierfür in Deutschland leider sehr selten, so dass eine Ueberfüllung in diesem Berufe in absehbarer Zeit nicht denkbar ist.

Eines der bedeutendsten deutschen Institute für die Ausbildung von weiblichem Molkereipersonal ist die Molkereischule Lauterbach (Hessen), welche von der Großherzoglichen hessischen Regierung gegründet ist. Zu Lehrzwecken steht derselben die große Molkerei der Molkereigenossenschaft Fulda-Lauterbach zur Verfügung, in welcher täglich 8—9000 l Milch zur Verarbeitung gelangen und die zu gleicher Zeit eine der größten Weichkäsereien Deutschlands ist.

An dieser Anstalt wirken zur Zeit neben dem Direktor vier Lehrkräfte, welche den Unterricht im praktischen Molkereibetrieb, in der Theorie der Milchwirtschaft, in den Haushaltsfächern, Handarbeit u. s. w. erteilen, so dass nach allen Seiten hin Garantie dafür geboten ist, dass die Besucherinnen der Anstalt nicht nur in allen für das Molkereifach nötigen Arbeiten, Herstellung feinster Butter und der verschiedenen Käsesorten, Behandlung der nötigen Geräte, Milchuntersuchen, einfacher Buchführung, kurz auf das vielseitigste für ihren Beruf ausgebildet werden, sondern dass ihnen auch Gelegenheit geboten ist, einfache bürgerliche Küche und alle für die Führung eines mittleren Haushaltes notwendigen Hantirungen zu erlernen. Aufnahme finden hier junge Mädchen von 14—18 Jahren zu äußerst günstigen Bedingungen, durch welche den betreffenden Eltern eigentlich gar keine Kosten erwachsen. Dabei besorgt die Anstalt nach Absolvirung eines Kursus kostenlos passende Stellungen. Jedwede Auskunft über Aufnahmebedingungen und alles Nähere erteilt Herr Direktor Backhaus, Lauterbach (Hessen).

Maschinen und Geräte.

Schönemann's Spritzfänger zum Ersatz von Deckeln an Holsteiner Schlagbutterfässern, D. R. P. Nr. 114163. Die Deckel der Holsteiner Schlagbutterfässer lassen sich schwer so dichten, dass ein Herausspritzen des Rahmes während des Butterns gänzlich vermieden wird. Es geschieht dies bisher durch Zuhilfenahme von sog. Buttertüchern oder von Gummiringen, welche zwischen Deckel und Fasswände geklemmt werden. Diese immerhin umständlichen, der Sauberkeit nicht genügend Rechnung tragenden Verschlussmittel lassen auch noch insofern zu wünschen übrig, als sie die Einsichtnahme ins Butterfass während des Butterungsprocesses nicht gestatten.

Der neue patentirte Spritzfänger löst diese Aufgabe in einfacher Weise. Er besteht aus 2 ringförmigen Stücken, von denen das untere im Querschnitt die Form eines Winkels A C mit nach oben zeigendem Scheitel aufweist, während das obere B einen nach der Mitte zu abfallenden Konus darstellt; das untere Stück ruht auf den Schlagleisten des Butterfasses, während das obere sich auf das untere auflegt.

Die Ränder beider Stücke sind federnd gearbeitet, so dass sie sich nicht nur durch die oben engere Oeffnung des Butterfasses einführen lassen und doch dabei am Umfang fest ansitzen, sondern sich auch unten den Stellen des Butterfasses anpassen.

Der beim Buttern hochsteigende Rahm fängt sich zwischen den Schenkeln des Winkels A C und fließt zum größten Teil nach der Mitte des Fasses zurück. Ein kleiner Teil gelangt auch in den Raum zwischen der Fasswand und den beiden Ringen A und B. Um diesen wieder in das Fass zurückzuführen, hat der untere Ring unmittelbar hinter dem Auflager auf jeder Schlagleiste eine entsprechend große Oeffnung. Da nun das Aufwärtsdrängen des Rahmes infolge des Umrührens nur von den Schlagleisten stattfinden kann, also hinter denselben von einem Aufwärtsdrängen gar keine Rede ist, so kann der zwischen die Ringe eingedrungene Rahm durch die an diesen Stellen befindlichen Oeffnungen ungehindert ins Butterfass zurücklaufen.

Es könnten nunmehr nur noch Spritzstrahlen von unten durch die Mittelöffnung des Ringes C oben heraus gelangen. Diese werden aber in der von B und C gebildeten Ecke gefangen. Es läuft daher beständig Rahm an der von außen sichtbaren Innenfläche des Ringes C herunter. An dieser Stelle kann man bequem beobachten, wann sich die Butter auszuscheiden beginnt. Er erscheinen dann die vorher mit Rahm bedeckten Metallflächen durch die natürliche Bespülung mit Buttermilch wie abgewaschen. Beim Herausnehmen der Spritzfänger enthalten dieselben also keine Rahmteilchen mehr, die besonders abgespült werden müssen, während an den bisher gebräuchlichen Deckeln am Schlusse des Butterungsprocesses noch reichliche Mengen unausgebutterten Rahmes hängen blieben, welche zu bemerkenswerten Verlusten Anlass gaben.

Diese Neuerung lässt sich naturgemäß auch an jedem alten Holsteiner Schlagbutterfass anbringen.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Brennbares Gas in einem geblähten Emmentaler Käse. Das Blähen der Käse ist einer der gefürchtetsten Käsefehler, nicht nur weil es in der Regel ganz plötzlich und unvermittelt auftritt, sondern weil die davon befallenen Käse meistens auch rettungslos verloren sind, d. h. niemals trotz aller Sorgfalt und Sachkenntnis ein gelungenes Produkt mehr ergeben werden. Sehr häufig tritt das Blähen schon bei der Presse oder während der Salzung, im Salzbade, auf. Mancherlei Mittel versucht der Senne, um dem drohenden Schaden zu begegnen; eines der häufigst angewendeten ist das Oeffnen der „blastigen" Erhebungen, das Anstechen der Blasen. Um ein Sprengen der Rinde und Schadhaftwerden des Käses zu verhüten, wird „der Blast" angestochen und den Gasen so ein Ausweg geschaffen. Man nimmt hierzu eine Stricknadel und sticht von gesunder Stelle aus (nicht direkt in die Blase, also in schiefer Richtung in die Auftreibung, übt wohl auch mit dem Handballen einen gelinden Druck auf die Oberfläche der Blase und auf ihre Umgebung aus). Heute noch sind unsere Gelehrten nicht einig, welcher Art und Beschaffenheit die Gase sind, die das Auftreiben (und auch die Lochung!) der Käse hervorrufen; vielleicht kann, wie Herr Th. Aufsberg in der „Oesterr. Molk.-Ztg." schreibt, folgende, in der Central-Lehrsennerei Weiler gemachte Beobachtung einen kleinen Fingerzeig für die weitere Forschung geben. Während der abgelaufenen „Wintermilch" wurde am 10. April l. J. aus 910 l Milch ein Emmentaler Käse (Gewicht 83 kg) hergestellt, welcher nach normaler Pressung schon am nächsten Tage im Salzbade zu blähen begann. An zwei Stellen zeigte er Auftreibungen von mehr als 1 cm Höhe, die eine von der Größe einer Manneshand, die andere wohl von doppeltem Umfang. Am

13. April, nachmittags 4 Uhr, sollten die Blasen durch den Meisterkäser angestochen werden. Es geschah im Beisein des Verwalters und Instruktors der Lehrsennerei in einem ziemlich dunklen Kellerraume. Das dem Stichkanal entströmende Gas konnte ziemlich rasch mit einem Lichte entzündet werden: Es ergab sich eine schöne, 4 bis 5 cm lange, gelbweise, schwachleuchtende Flamme; auch war, namentlich bei Beginn der Entzündung, ein schwaches Zischen hörbar. Die Flamme zeigte in der Form viele Aehnlichkeit mit der Flamme einer Lötlampe (Stichflamme). Durch gesteigerten Druck auf die Blase und die angrenzenden Partien konnte die kleiner werdende Flamme wieder vergrößert werden. Die Brenndauer belief sich in einem Falle auf ungef. $\frac{1}{2}$ Minute. An den drei angestochenen Stellen entströmte dem Laibe solch brennbares Gas, jedoch naturgemäß in verschiedener Menge. Die Ränder des Stichkanals waren verkohlt.

Handel und Verkehr.

Ueber den berliner Käsehandel im Jahre 1900 enthält der eben erschienene Jahresbericht der Aeltesten der berliner Kaufmannschaft für 1900 folgende Angaben:

Westpreußischer Schweizerkäse: In der Errichtung von Schweizerkäsereien ist im verflossenen Jahre eine Pause eingetreten. Die Saison (die Produktionsmonate Mai bis Oktober) ist eine gute gewesen, besonders die Producenten können mit den erzielten Preisen zufrieden sein, schon deshalb, weil auch die nicht gut gelungene Ware im Gegensatz zu früheren Jahren einen guten Absatz fand. Die Produktion litt wegen des späten Eintritts des Frühjahres, der kalten, trockenen Maitage und des dadurch gehemmten Graswuchses unter der geminderten Milch-Erzeugung; das Quantum der letzten Jahre dürfte nicht erreicht worden sein. Nun kamen noch der warme Sommer, besonders die heißen Monate Juli und August hinzu, welche den Konsum von Hartkäsen bedeutend erhöhten, so dass die Produktion kaum ausgereicht haben würde, wenn uns nicht die Schweiz mit recht gut ausfallenden Winter-Schweizerkäsen zur rechten Zeit ausgeholfen hätte.

Echte Schweizerkäse: Das Königreich Sachsen, die Provinzen Hannover und Sachsen — sonst bedeutende Abnehmer der Schweiz — konsumirten recht namhafte Posten Schweizerkäse westpreußischer Produktion. Im allgemeinen hat sich der Export von der Schweiz nach deutschen Städten nicht unerheblich vermindert, was die Schweizer Interessenten selbst eingestehen. Dies betrifft natürlich die Sommerware. Winterware wurde auch dieses Jahr wieder in vermehrter Menge eingeführt und vom Handel gern genommen, da sie im Durchschnitt sehr gut ausfiel und die Preise sich denen der westpreußischen Ware anpassten, welche letztere, wie schon bemerkt, kaum zugereicht haben würde. — Die Preise der Winterware schwankten zwischen 66 bis 68 M. franko Fracht und Zoll.

Tilsiter Fettkäse aus Ost- und Westpreußen: Im Gegensatz zu den Schweizer Käsereien sind Tilsiter Fettkäsereien in kleinerem Umfang besonders in Ostpreußen zahlreich entstanden. Der Konsum dieser in kurzer Zeit so beliebt gewordenen Qualität hat sich ganz bedeutend gehoben, so dass teilweise Mangel an fetter, feiner Ware eintrat. Deshalb erreichte der Preis eine weitere Steigerung auf 52 bis 55 M.

Tilsiter halbfette und magere Ware wurde auch wieder mehr fabricirt und fand besonders in ärmeren Gegenden einen recht guten Absatz. Die von den Producenten erzielten Preise schwankten zwischen 35 bis 38 bez. 18 bis 22 M.

Limburger, Romatour- und Bier-Käse (Rahmkäse) aus Bayern: Der Verkehr dieser Sorten war ein recht bedeutender, nur brachten die heißen Sommermonate naturgemäß eine Abschwächung, zum Schluss des Jahres fand sogar dringendes Angebot mit wesentlicher Preisverminderung statt; welche eine Folge der zuvor zu hoch geschraubten Preise war. Im Herbst machte die reiche Obsternte den Konsum von Käse geringer.

Holländer Gouda-Käse: Die früheren Waggon-Bezüge haben ganz aufgehört; die Gattung kommt beinahe nur als Delikatess-Artikel in Betracht, da die Ost- und Westpreußische Tilsiter Fabrikation derselben einen nicht geahnten Abbruch tat. Trotzdem waren die Preise, wohl infolge geringer Produktion, erheblich höher. Für Ia Ware wurde 55 bis 60 M. ohne Zoll und Fracht, gegen 48 bis 51 M. früher, gezahlt.

Backsteinkäse, besonders aus Schlesien, erzielte durchschnittlich gute Preise, und zwar infolge besserer Bearbeitung. Die Provinzen Posen und Sachsen lieferten wenig Ware und meistens nur nach ihren eigenen Großstädten. — Für Berlin sind nur die besseren Qualitäten (Handkäsereien) noch Konsum-Artikel.

Harzkäse hielt sich in guten Preisen.

Weichkäse (französische Imitation): Es ist mit Freude zu begrüßen, dass dieser Zweig der Käsebranche von Deutschland mit so großem Glück, Eifer und Interesse aufgenommen wurde. Die Erfolge sind außerordentliche. Die Fabrikanten sollten aber nicht fortwährend neue Façons herstellen, denn der Detaillist muss die einmal eingeführten Formen empfehlen können.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 3. August 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 101 Mk.**
Hamburg	**bis 101 „**

Berlin, 3. August 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Nach langen Wochen allgemeiner Geschäftsflaue trat endlich eine so scharfe Reaktion ein, dass die einlaufenden Ordres kaum erledigt werden konnten, und da die Produktion weiterem Rückgang entgegensieht, werden auch die folgenden Wochen steigende Preise bringen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 3. August 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 28. Juli bis 3. August 1901.

				31. Juli	3. August
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	104—107	105—108
do.	do.	IIa	„ „ „	101—105	103—106
do.	do.	IIIa	„ „ „	102	103
do.	do.	Abfallende	„ „	— — —	98
			Tendenz:	Sehr fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 2. August 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 100—107, II. Klasse M 96—99 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Sehr fest.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 90—93. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 86—95. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 78—84. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Endlich ist eine wesentliche Besserung im Butterhandel eingetreten; am Montag/Dienstag trafen zahlreiche Aufträge von einigen inländischen Plätzen ein und wurden die Zufuhren frischer Ware leicht und zu bedeutend höheren Preisen als in der Vorwoche verkauft. Unsere Notirung hat heute eine Steigerung von 7 M. erfahren. Die Produktion wird jetzt kleiner werden durch einen Mehrverbrauch im Lande, während der Erntezeit wird die Zufuhr in den nächsten Wochen weniger sein; es ist daher anzunehmen, dass die Preise weiter steigen können. Kopenhagen notirte gestern 2 Kr. höher, ebenso Berlin am Mittwoch Das Geschäft in russ. Butter hat sich sehr belebt, größere Partien wurden zu 93—95 M., feinste Marken sogar zu 96—97 M. gehandelt.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 1. August 1901. Butter: I. Klasse 89—92 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 2. August 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 104—107, IIa M. 101—103, Abfallende M. 95—100, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 82—90 M., dto. IIa M. 65—70, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria 125——, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 31. Juli 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1\frac{3}{4}$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 7 Drittel zu $106\frac{1}{2}$, 5 Drittel zu $105\frac{1}{2}$, 18 Drittel zu 105, 12 Drittel zu $104\frac{1}{2}$, 29 Drittel zu 104, 8 Drittel zu $103\frac{1}{2}$, 35 Drittel zu 103, 22 Drittel zu $102\frac{1}{2}$, 42 Drittel zu 102, 32 Drittel zu $101\frac{1}{2}$, 8 Drittel zu 101, 7 Drittel zu $100\frac{1}{2}$, 10 Drittel zu 100, 11 Drittel zu 99 M. Zusammen 1. Klasse 246 Drittel zu 102,66 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 6 Drittel zu 90,50 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 1. August 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Schon der Schlussmarkt der Vorwoche verlief recht fest, so dass die Notirung bestehen blieb und auf allen Lägern feine Ware vollständig geräumt wurde. Die allgemeine Stimmung wurde daher eine recht lebhafte und bewirkte schließlich eine absolute Umgestaltung der ganzen Marktlage. Für die frischen Zufuhren fanden sich überall Nehmer, die höhere Preisforderungen auch gern bewilligten; hierzu kommt, dass die Qualitäten nicht so sehr von der Hitze gelitten hatten, für die Käufer daher vertrauenerweckender waren. Die Vorräte wurden schnell geräumt, nur für abfallende und ältere Sachen blieb die Nachfrage noch schleppend.

Die englischen Berichte lauten wesentlich besser, Kopenhagen erhöhte daher um weitere 2 Kr. und notirt heute 92 Kr. = $103\frac{1}{2}$ M., die Tendenz wird mit „fest" bezeichnet; für uns kommt der Export allerdings direkt noch nicht in Frage. Dagegen beorderten einzelne inländische Plätze recht flott; von anderer Seite wurden, da eine Erhöhung unserer Notirung gewiss war, und Inhaber nur auf Basis derselben verkaufen wollten, größere Aufträge

als bisher nicht erteilt. Das hiesige Konsumgeschäft wird, da die Ferien sich ihrem Ende zuneigen, auch einer baldigen Aufbesserung entgegengehen.

Wie schon erwähnt, ist zu festen Preisen in dieser Woche nur sehr wenig gehandelt worden; vereinzelte Abschlüsse kamen zu 100 M. zustande. Eine Erhöhung unserer Notirung ist natürlich notwendig, doch steht zu hoffen, dass dieselbe 6 M. nicht überschreiten wird.

In russischer Butter war der Verkehr ein besserer, wie bisher, bezahlt wurde 92 bis 94 M. für prima Marken.

Hamburg, den 31. Juli 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Infolge der anhaltenden Hitze stockt der Konsum.

Westpr. Schweizer Käse: Lebhafter gefragt.

Tilsiter Käse: In vollfetter Ware zeigte sich nur für erste prima Grasware einigermaßen Nachfrage, Stallware und abfallende Qualitäten mussten im Preise nachgeben. Halbfette Ware ohne Nachfrage.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—68, sekunda M. 55—60, tertia M. 40—50. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. 55—57, prima vollfette Stallware M. 54—56, sekunda M. 50—54, tertia M. 45—50, halbfette prima M. 38 bis 40, sekunda M. 30—35, tertia nominell.

Halle, den 1. August 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die Besserung im Geschäfte hält an und ist anzunehmen, dass die Preise für feinste frische Butter in den nächsten Wochen weiter anziehen werden.

Wirklich feinste Molkereibutter		104 M.
I	„	95—103 „
II	„	88—93 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 1. August 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 98 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 101 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr fest, steigend.

Königsberg i. Pr., 1. August 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) In dieser Woche war eine etwas lebhaftere Nachfrage zu verzeichnen. Letztere, die wegen der hohen Temperaturverhältnisse aber in bedeutend geringerem Maße zur Anlieferung kamen, räumten sich daher fast ganz; II. Qualitäten sind nach wie vor vernachlässigt.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 80—90 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 31. Juli 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter	92 M.	für den Centner,
Sennbutter	89 „	„ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Lebhaft.

Hamburg, 30. Juli 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Der Verkehr war etwas lebhafter, als in der Vorwoche. — In Erdnusskuchen lag ein vermehrtes Angebot von Marseille vor, jedoch werden neue Abschlüsse durch die hohen Forderungen der Fabriken erschwert. Dagegen sind Offerten in Baumwollsatmehl neuer Ernte kaum erhältlich, so dass die Lage dieses Artikels nach wie vor eine feste bleibt und Lieferung auf spätere Monate nur zu erhöhten Preisen käuflich ist. — In Palmkern-, Lein- und Sesamkuchen liegt der Markt bei knappem Angebot recht fest, so dass selbst greifbare Ware 3—4 M. höher bezahlt wurde. — Ein lebhaftes Geschäft entwickelte sich in getrockneten Biertrebern und Getreideschlempe, die in Anbetracht ihres verhältnismäßig niedrigen Preisstandes sehr gefragt sind.

Erdnusskuchen 142—154 M., Kokoskuchen 109—132 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 122—129 M., Sesamkuchen 117—130 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 108—139 M., Palmkernkuchen 106—110 M., Leinkuchen 145—153 M., Amerik. Maisölkuchen 116—120 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 27. Juli 1901. Zum Verkauf standen: 2940 Rinder, 1264 Kälber, 16 077 Schafe, 8357 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—66; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 57—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 54—56; 4. gering genährte jeden Alters 52—53. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 59—61; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 55—58; 3. gering genährte 48—53. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 54—56; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 52—53; 3. mäßig genährte 47—51; 4. gering genährte Färsen und Kühe 42—45. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 68—72; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 62—66; 3. geringe Saugkälber 56—60; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 40—46. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 63—66, 2. ältere Masthammel 58—62, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 54—56, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 58—59; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 56—57; gering entwickelte 53—55 M., Sauen 53—54 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ziemlich glatt ab, hinterlässt aber kleinen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ziemlich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang bei Schlachtware ruhig, beim Magervieh schleppend. Es bleibt Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 66—69 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 58—— M., Kälber I. Qualität ——— M, Doppellender ——— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—36 M., für Kühe I. Qual. 29—30 M., II. Qual. ——— M., für Kälber 40—45 M, für Schweine I. Qual 60 M., II Qual. 58—59 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 32—34 M., für Kühe 31—32 M., für Kälber I. Qual. 36—— M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 44—— M. (Lebendgewicht).

Molkerei-Verkauf.

Beabsichtige meine sehr rentable Dampf-Meierei, Milchverkauf nach zwei verkehrsreichen Städten, wegen anderweitigem Unternehmen sofort oder später mit komplettem, lebendem und todtem Inventar zu verkaufen. Verkaufspreis 45 000 Mark, Brandkassen-Werth der Gebäude 32 000 Mark. Ernst gemeinte Käufer mögen sich direkt mit mir in Verbindung setzen.

Meinstorf bei Plön (Holst.).
C. F. Bahr, Meiereibesitzer.

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
16 eigene Detail-Geschäfte.

Feinste Butter

kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Manns,

Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter
zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
18 eigene Detailgeschäfte.

Jede Molkerei bedarf für ihre Lieferanten behufs Zuführung sauberer Milch der Kiesfilter für Kannenbetrieb mit sehr dauerhaften, gelochten, verzinnten Kupferblechen. Preis M. 12,50 per Post franko.
Theodor Timpe, Magdeburg.

---

2 P.S. stehender Benzinmotor für 600 Mark sofort zu verkaufen.
Carl Delmhorst, Weimar.

Haltet Thüringer Pillen im Hause vorräthig! Sie wirken vortrefflich gegen die Geflügelcholera!

Keine Maden im Käse mehr!

nach Anwendung meines absolut sicher wirkenden

Madenpulvers.

Dasselbe verhindert die Bildung von Maden, tödtet vorhandene Maden und deren Brut, ist beim Genuss vollkommen unschädlich und stört weder Geruch noch Geschmack des Käses.
Preis pro Pfund M. 1,50, bei grösseren Abnahmen billiger.

Chemische Fabrik Albert v. d. Chevallerie,
Apotheker, Berlin S., Plan-Ufer 92 D.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.

Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.
Muster frei.

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.

Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungs-pulver.

Chemische Fabrik B. Rothmann,
BERLIN SO.,
Neander-Strasse 3.

Hunderte von Hühnern, Gänsen, Enten, Puten ꝛc. sind auf einzelnen Höfen an der Geflügelcholera verloren gegangen. Sicheres Heilmittel sind die Thüringer Pillen!

Durch die greuliche Cholera haben wir seit einigen Monaten über

200 Hühner und Enten verloren

und sobald ich von den Thüringer Pillen einem jeden Huhn, sowie einer jeden Ente drei Tage hintereinander eine Pille gegeben hatte, waren sämmtliche Thiere von dieser Pest befreit. Ich empfehle sämmtlichen Geflügelzüchtern dieses

Wunder wirkende Mittel.

N. Ritz, Verwalter, Hofgut Vier-Winden.

Thüringer Pillen, auch von vielen Thierärzten warm empfohlen, sind in allen Apotheken und bei den Thierärzten zu haben. Ganze Schachtel 2 Mk., halbe 1,10 Mk. Gebrauchsanweisung bei jeder Schachtel. Zusammensetzung: Pelletierin 0,133, Myrobalanen 10, Rosen- u. Granaten-Extrakt je 2, Gummi 1, Zucker 1 gr.

Alleiniger Fabrikant: **Cl. Lageman, Erfurt.**

Otto Reichelt,

Buttergrosshandlung,
BERLIN N., Neue Königstr. 37,
sucht regelmässige Lieferanten für **feine und feinste Butter.** Jahresbedarf 5—6 Millionen Pfd. Abrechnung und Kasse wöchentlich.

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig. Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Schultheiss' Brauerei

Abtheilung II
Kreuzberg-Lichterfelderstrasse
giebt **direkt Nasse Treber** ab

Porzellan-Emailfarbe (Pef) Marke
seit langen Jahren hervorragend bewährt in Molkereien.
Nur zu beziehen durch die alleinigen Fabrikanten
Rosenzweig & Baumann, Kassel,
Königliche Hoflieferanten.

Gebrauchte Buttertonnen

ca. 100 Pfd. Inhalt, gut verböttchert und gereinigt, sowie **Butterkübel** zu 50 und 30 Pfd. Inhalt offerirt bei sofortiger Lieferung zu billigsten Preisen
M. Woith, Böttchermeister,
Berlin W., Steglitzerstr. 79.

Hehle & Burkhart,

Butter en gros
Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Hallesche Union Aktien-Gesellschaft vorm. **Vaass & Littmann, Halle a. S.**

liefert als **langjährige** Specialität:

Eis- u. Kühlmaschinen

zur **Fabrikation** von Milcheis u. Wassereis sowie zur **Kühlung** von Milch, Rahm, Lagerräumen für Milchprodukte etc. nach **vereinfachtem** und in der Praxis **vorzüglich bewährtem** System.

Als **Referenz** dienen die gelieferten Anlagen für die **Molkereigenossenschaften** in: Rodenkirchen, Jaderberg, Krummhörn-Pewsum, Strückhausen, Wiefelstede, Prenzlau, Gnesen, Stargard i. P., Landsberg a. W., Stettin, Guhrau (Bez. Breslau), Genthin, Delitzsch etc. etc.

Buttertonnen,

gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, Berlin O., Blumenstraße 70.

Echt. Pergamentpapier

la. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Feierabend.

Bescheidenheit, ein Schmuck des Manns, steht jedem fein,
Doch doppelt jenem, der Grund hätte, stolz zu sein
Rückert.

Leichter ist's, im Unglück nie verzagen,
Als bescheiden großes Glück zu tragen.
Haug.

Alles oder nichts.

Novellette von E. Gerhard.

Nachdruck verboten.

„Du willst also wirklich nach Schlesien gehen?" Jäh erhob sich Hilde Alten vom Klavier, ihre Augen blitzten ihren Gatten an, der soeben mit einem Briefe in der Hand das Zimmer betreten hatte.

„Ja, ich habe mich dazu entschlossen," erwiderte er ruhig, „und Dr. Bergrot hat sich dazu bereit erklärt, mich hier zu vertreten."

„Dieser Entschluss spricht von Deiner Gleichgültigkeit, Deiner Lieblosigkeit gegen mich!" rief sie erregt.

„Kannst Du dieses glauben, so kennst Du mich nicht," sagte er schmerzlich. „Hilde, Du musst es doch wissen, dass die tiefe Liebe, die mich um Dich werben ließ, nur gewachsen ist in den Jahren unserer Ehe."

„Schöne Worte, nichts mehr. Dein Beruf steht Dir höher als ich. Wann sehe ich Dich, wann hast Du Zeit, Gedanken für Deine Frau: Der größte Teil des Tages gehört Deinen Kranken; sie beschäftigen Dich sogar, wenn Du bei mir bist!"

„Wär's anders, Du würdest mich minder achten," gab er schwer zurück. Sie aber fuhr immer lebhafter fort:

„Wie mir zu Mute ist, wenn ich beinahe stets allein bin, während ich zu Hause von Eltern und Geschwistern umgeben war, daran denkst Du nicht. Oder wenn doch, so glaubst Du, dass ich an meiner hübschen Wohnung, meinem Flügel, meinen Blumen Genüge finde. Auf vieles muss ich verzichten; für das Theater hast Du keine Zeit, Gesellschaften, Bälle magst Du nicht, doch ich bin noch jung und sehne mich nach Freude! Allem aber setzest Du die Krone auf, indem Du in das abgelegene schlesische Gebirgsdorf gehen willst, um gleichgiltige Menschen, die am Typhus erkrankt sind, zu behandeln!"

„Gleichgiltig ist mir niemand, der leidet und dem ich nützen kann."

„Aber mich, die ich Dir am nächsten stehe und leide, vergisst Du!"

„Hilde, Du tust mir unrecht! Wohl kann ich Dir nicht allzuviel Zeit widmen, aber Dein Wohl steht mir höher, als alles andere in der Welt. Du bist mein teuerstes Gut, mein Leben würde ich hingeben, um Dich glücklich zu machen."

Er wollte sie an sich ziehen, doch Hilde wehrte ihm.

„So erfülle meine Bitte, geh' nicht nach Schlesien!"

Gespannt hingen ihre Augen an seinem charaktervollen Gesicht, auf dem sich der Kampf malte.

„Ich kann nicht, Hilde. Jene Elenden schreien nach Hilfe, und ich gab mein Wort."

„Gilt es Dir höher, als das Wort, das Du mir am Altare gabst?" rief sie mit bebender Stimme.

„Es handelt sich doch nur um eine Trennung von wenigen Wochen," murmelte er gequält.

„Mir würden sie zu Jahren werden. Und wenn Du heimkehrst, sind es wieder andere Kranke, die Dich in Anspruch nehmen, eine neue Epidemie ruft Dich an andere Orte, nein, ich ertrage es länger nicht. Ich will alles oder nichts. Triff die Wahl zwischen mir und Deinem Beruf!"

„Hilde, so grausam kannst Du nicht sein! Ich bin mit meinem Beruf verwachsen, er verschafft mir Befriedigung und die Mittel zu behaglichem Leben—"

„Das ist nicht nötig, Papa ist reich."

„Doch nimmer möchte ich von seinem Gelde leben. Verlange nicht Unmögliches von mir. Du wusstest ja, dass Du Dich einem Mann der Arbeit angelobtest."

„Ich war blind, nun bin ich sehend. Gelte ich Dir so wenig, so zerreiße ich das Band zwischen uns. Im Hause meiner Eltern werde ich willkommen sein."

„Hast Du denn die Zeit unserer jungen Liebe vergessen, alles was uns an einander bindet?" fragte er gramvoll.

„Du lösest es durch Deine Wahl. So trage die Folgen!" Sie sah nicht den Blick voll Schmerz und Vorwurf, der sie traf; mit brennenden Augen starrte sie hinaus auf den noch winterlichen Garten. Da wandte sich Dr. Werner Alten und verließ den Salon, um in seinem Arbeitszimmer ruhelos auf und nieder zu schreiten, eine Beute qualvoller Gedanken. Wie ein betäubender Schlag hatten ihn die Worte seiner Frau getroffen, und unmöglich dünkte es ihn, sich von ihr zu trennen. Daß sie so unglücklich an seiner Seite war, hatte er nie geahnt. Freilich war sie verwöhnt von den Ihren, und er hatte nicht Muße gefunden, mit ihr zu tändeln. Aber hätte sie nicht trotzdem seine Liebe fühlen müssen! Wenn sie ihn jedoch so leicht aufgeben konnte, hatte sie ihn denn je geliebt, hatte nicht nur flüchtiges Wohlgefallen sie bewogen, sein Weib zu werden? Nein, nein, zu deutlich hatte er damals die Liebe in ihren Augen gelesen. Solch' ein Gefühl konnte doch nicht sterben! Sicher war es nur Trotz, der Hilde so hart machte; wenn sie ruhiger geworden, würde sie ihr Irren einsehen. — Er wollte an sie schreiben, sie bitten, ihm Gerechtigkeit widerfahren zu lassen, bei ihm auszuharren Er konnte sie ja nicht entbehren, sein Lieb, sein Weib, seinen Sonnenstrahl, wenn er es auch zuweilen vermisste, dass sie nicht Teil nahm an dem, was seine Seele erfüllte.

Acht Tage später hielt vor dem freundlichen Hause in der Lennéstraße in der Residenz ein Wagen, auf den ein Koffer geladen wurde. Dr. Alten folgte; sein düsterer Blick flog zu den Fenstern seines Heims empor, an denen sich kein Frauenantlitz zeigte. Auf seinen auf tiefstem Herzen kommenden Brief hatte Hilde zu seinem Schmerz erwidert: „Du überzeugst mich nicht. So widme Dich denn ganz Deinem Berufe und werde darin glücklich. Mein Rechtsanwalt wird die Scheidung einleiten. Leb wohl!" — — —

Nun weilte Dr. Alten schon einige Wochen in D. Mehrmals täglich schritt er die Dorfstraße entlang, betrat die niedrigen Häuschen, ging von einem Krankenbett zum andern, und überall schauten die bleichen Gesichter dankbar zu ihm auf. Bewundernswertes hatte er in der kurzen Zeit geleistet, energisch für Reinlichkeit und gute Luft in den Wohnungen gesorgt, für gute Pflege und mit seinem reichen Schatz an Wissen die Epidemie bekämpft. Nicht immer rang er dem Tode die Beute ab, aber oft rettete er ein Menschenleben, und dann leuchteten seine ernsten Augen Aus eigenen Mitteln hatte er ein kleines Spital für die Aermsten und Kränksten errichtet; an nichts ließ er es ihnen fehlen, obwohl er selbst wie ein Spartaner lebte.

Seine einzige Erholung war ein abendlicher Spaziergang in das Land hinein, auf die Berge. Und doch fand er keine Erfrischung, denn sein treuer Weggenosse war sein Schmerz. Was die Tagesarbeit unterdrückt, ließ die Muße wieder aufleben; unablässig dachte er an sein Weib, das doch nicht mehr sein Eigen war. Zuerst hatte er noch gehofft, ein versöhnendes Wort zu erhalten, das Bekenntnis: „Ich liebe Dich, ich bleibe Dein!" Ja, er hatte geträumt, sie eines Tages in seinem Zimmerchen im Gasthofe zu finden, die holde Gestalt. Vergeblich! Statt dessen traf ein Brief ihres Bruders ein, indem dieser ihm Nachricht von der eingeleiteten Scheidung gab. Also doch! Wie ein waidwundes Tier sich in den Tiefen des Waldes verbirgt, war Werner an jenem Abend die entlegensten Pfade gewandelt. Er rang mit seinem Gram, aber die Liebe zu Hilde starb nicht in ihm. Als er ins Dorf zurückkam, erschraken die Leute vor seinem erstarrten Gesicht. Beinahe hätte er gewünscht, ein Opfer der Seuche zu werden, doch sie verschonte ihn. Seinem Rechtsanwalt sandte er seine Vollmacht, auf die Scheidung unter jeder Bedingung einzugehen, nur ihm nie mehr von der Angelegenheit zu schreiben. Was einst sein Glück, jetzt sein Leid war, sollte begraben sein für immer. Doch unerträglich dünkte es ihn, wieder in der Residenz fern von Hilde zu leben, sie vielleicht einmal zu treffen am Arm eines Andern! Nein, er würde weithin gehen, wo man seine Hilfe brauchte, wie jetzt hier, wo er Studien machen konnte zum Wohle der leidenden Menschheit, denn ihr gehörte er fort allein!

— — — — — — — — — — — — — — —

Mehr als drei Jahre sind vergangen. Golden scheint die Frühlingssonne auf die stattlichen Häuserreihen Hamburgs, auf den Hafen. Soeben ist ein großer Dampfer angekommen, die Ketten werden an Bord geworfen, betäubender Lärm erschallt, und über die Brücken strömen die Reisenden, zumteil von Freunden begrüßt.

Zuletzt verlässt ein sonnengebräunter Mann den Dampfer; er hat keine Eile, niemand erwartet ihn. Manch' ein Blick fliegt zu dem interessanten Gesicht, der stattlichen Gestalt. Dr. Werner Alten achtet dessen nicht; mehr als er geahnt, erschüttert ihn das Wiedersehen der deutschen Heimat, die er einst in Hast geflohen, um Länder und Meere zwischen sich und jene zu legen, die sich von ihm losgesagt Als die Epidemie in Schlesien erloschen, hatte er sich einer Expedition nach Afrika angeschlossen, um das Wesen der Pest zu erforschen; rühmend war seine eifrige Mitarbeit von den Leitern des Unternehmens anerkannt worden. Auf der Rückreise hatte er in Spanien, Frankreich, England die hervorragendsten Krankenhäuser besucht. Während dieser Jahre stand er nur mit Berliner Gelehrten in flüchtiger Verbindung; von Hilde hatte er, getreu seinem Wunsche, nie gehört. Dass die Scheidung rechtskräftig geworden, war unzweifelhaft.

Sein bitterer Groll war längst verraucht, doch schmerzliche Wehmut in seinem Herzen war zurückgeblieben. Vor kurzem hatte er die Aufforderung erhalten, der Leiter eines großen Krankenhauses der Hauptstadt zu werden, doch diese hatte er nie mehr betreten wollen. Warum aber nicht? Hilde und er würden wie in getretenen Welten leben. Jedenfalls wollte er hin, um mit maßgebenden Personen zu sprechen.

Der Eilzug führte ihn seinem Ziele entgegen. Zu Besuchen ist es zu spät; so wandelt er durch die Straßen, und überall erwachen Erinnerungen, süße und schmerzliche. Der Stadtpark liegt vor ihm im Zauber des Lenzes, und — da ist die Straße, das Haus, in dem er so selig war. Was treibt Dich, Thor, in seine Nähe? Wohnen darin nicht längst fremde Menschen? Aber alles mutet ihn bekannt an.

Doch dort unter Blumen spielt ein Kind. Goldene Locken fallen auf sein weißes Kleidchen, es jauchzt mit hellem Stimmchen. Wem gehört der Knabe? Die Wärterin plaudert mit ihm und trägt ihn hinein. Und noch immer reglos steht Dr. Alten. Da ertönt im Hause der Klang einer Frauenstimme. Weich und schmerzlich klingt es zu dem Lauschenden:

„Nur wer die Sehnsucht kennt,
Weiß, was ich leide."

Hildens Stimme! Ein Beben ergreift ihn. Sie weilt noch an derselben Stätte, sie sehnt sich. Nach wem, nach wem? Sein Herz pocht in wilden, unregelmäßigen Schlägen, es zieht ihn mit Macht hin zu der noch immer Geliebten. Ohne sich von seinem Tun Rechenschaft zu geben, öffnet er das Gitter, eilt im Schatten des Abends auf die Veranda; die Tür zum Zimmer ist geöffnet.

Da steht Hilde vor seinem Bilde und hebt die Arme wie verlangend ihm entgegen Ihn schwindelt vor einem großen, ungeahnten Glück.

„Hilde!" Der traute Name ist seinen Lippen ungewollt entflohen. Sie wendet sich und steht wie angewurzelt Rosenglut überzieht ihr Antlitz, sie streckt die Hände aus und murmelt: „Endlich, endlich!"

„Verstehe ich recht, Du begrüßest mich freudig, Du zürnst mir nicht, Du, die Dich von mir getrennt? —"

Sie schüttelt den Kopf. „Ich blieb Dein!" hauchte sie. „Ich erkannte mein Irren — Gottlob, nicht zu spät!" — ich schrieb es Dir längst, harrte in Reue und Sehnsucht Deiner Antwort."

„Nie empfing ich eine Zeile von Dir."

„So lass mich jetzt hier zu Deinen Füßen bitten: „Vergieb, dass ich Dich heimatlos gemacht, dass ich Dir Dein Glück nahm!"

Erschüttert zieht er sie empor. Sie aber fährt fort: „Nicht eher darf ich an Deinem Herzen ruhen, bis Du alles weißt. In Zorn und Trotz war ich gegen Dich verhärtet, da tat Gott ein Wunder an mir: unser heißer, bisher vergeblich gehegter Wunsch sollte erfüllt, uns ein Kind geschenkt werden! Ihm durfte ich nicht den Vater rauben. Doch erst, als es seine Augen dem Lichte aufgeschlagen, Deine Augen, Werner, da erstand die Liebe wieder in mir, da ward ich erst zum echten Weibe. Und als der Kleine erkrankte, schrie ich nach Deiner Gegenwart, Deiner Hilfe. Seitdem war mein ganzes Leben nur ein Warten auf Dich. Ich glaubte nicht den Meinen, die Dich für tot hielten, mein Herz sagte mir anderes; ich musste Dich ja um Vergebung bitten, gut machen, was ich gefehlt. Kannst Du mir nicht verzeihen, Werner, so mag er für mich sprechen, er, unser Sohn!"

Ueberwältigt von Glück, umfängt er Mutter und Kind. „Du giebst mir mehr, als ich verlor!"

„Doch ob ich auch gewandelt bin, an eines Wortes Bedeutung halte ich fest: Alles oder nichts. Doch nicht nehmen will ich alles, sondern geben: Liebe, Teilnahme an Deinem herrlichen Beruf, Treue ohne Wanken!"

Ein Philanthrop. Herr: „Was orgeln Sie denn hier seit einer Stunde vor dem Zuchthaus, giebt's da was?" — Drehorgler (würdevoll): „Nein, das tue ich aus Menschenliebe!"

Echt weiblich. Er: „Seit Frau Schwarz Wittwe ist, kommt sie mir viel jünger vor." — Sie: „Natürlich; jetzt hat sie es auch nötiger als früher."

Ein guter Kerl. Kellnerin: „Ach, in Ihrem Bier zappelte wohl eine Fliege?" — Herr Wärmchen (freudestrahlend): „Ei freilich, aber ich konnt' sie, Gott sei Dank, noch retten."

Geteilte Liebe. Grenadier (zur Köchin): „Was, nur eine halbe Wurst? Aber ich denke, Du liebst mich ganz?!"

Doch etwas. Gerichtsvollzieher: „Haben Sie irgend etwas, was Sie Ihr Eigen nennen?" — Dichter: „Ein liebend Herz —!"

Angenehme Eröffnung. Stammgast (zum neuen Kellner): „. . . Wissen Sie, ich bin etwas nervös! Wenn Ihnen hie und da ein Krügel an den Kopf fliegt, dürfen Sie's nicht übel nehmen!"

China-Loten Köchin: „Hat es Euch in China manchmal auch an Nahrungsmitteln gefehlt?" — Chinakämpfer: „Und ob, Rike! Einmal haben wir acht Tage lang von gebratenen Regenwürmern gelebt."

In der Sommerfrische. „Sie, Kellnerin, der Braten riecht ja! Rufen Sie mir den Wirt!" — „Sagen S' lieber nix, gnä' Herr, sonst werden S' 'nausgeschmissen!"

Tiefe Trauer. Junge Wittwe (zu einem sie zum Tanz engagierenden Herrn): „Aber, bitte, recht langsam; ich habe noch Trauer!"

Druckfehler. Es war bereits zwei Uhr Nachts, als er von der Kneipe nach Hause kam. Vorsichtig trat er an das Bett seiner Gemahlin, tippte sie leise auf die Schulter und lispelte: „Liebe Eulalia, schlägst Du?"

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 32. | Berlin, 10. August 1901. | 11. Jahrg.

Inhalt:

Einige kanadische Beobachtungen und Versuche.

An der zur landwirtschaftlichen Hochschule der kanadischen Provinz Ontario gehörigen Versuchswirtschaft zu Guelph wurden im Lauf des Jahrs 1900 unter Leitung von Professor H. H. Déan u. a. folgende im letzten Jahresbericht*) veröffentlichte Versuche ausgeführt, die verdienen in weitern Kreisen bekannt zu werden.

Grünraps als Futter für Milchkühe.

Der gehäckselte Raps wurde, mit Mehl bestreut, im Stall anstelle von eingemachtem Grünmais an vier Kühe verfüttert. Je in zwei Wochen gaben die Kühe vor dem Futterwechsel 1848 Pfd. Milch mit 3,0 Proc. Fett, während der Rapsfüttrung 1852 Pfd. Milch mit 3,3 Proc. Fett. Die Menge des verzehrten Rapses war in das Belieben der Kühe gestellt und betrug auf die Kuh im Durchschnitt täglich 55 Pfd.

Biestmilch.

Die Verändrung der Biestmilch wurde bei drei Kühen, nämlich einer Kuh von Shorthorn-Abstammung, einer Kuh Holländer Abstammung und einer Kuh unbestimmter Rasse, bis zur 21. Melkung verfolgt. Die Ergebnisse waren:

	1. Shorthorn		2. Holländer		3. Unbestimmt	
	Eigen-Gew.	Fett Proc.	Eigen-Gew.	Fett Proc.	Eigen-Gew.	Fett Proc.
1. Melkung	1,077	2,1	1,042	5,0	1,074	1,6
2. „	1,038	4,8	1,035	5,0	—	—
3. „	—	—	1,034	4,5	—	—
4. „	—	—	—	—	1,037	1,8
7. „	1,035	3,0	—	—	1,0385	2,5
8. „	—	—	1,0355	3,9	—	—
10. „	1,035	3,6	—	—	1,0326	6,1
18. „	—	—	1,037	4,6	—	—
21. „	1,034	3,3	1,0345	—	1,0345	3,5

Bei Kuh Nr. 3 traten gleich nach der Abkalbung Anzeichen eines Milchfiebers auf.

Bestättigt wird durch diese Beobachtungen die bekannte Unregelmäßigkeit in der allmäligen Verändrung der Biestmilch, und angedeutet die Möglichkeit, daſs Absondrung regelrechter Milch erst nach der 21. Melkung eintrete. Leider ist der Zeitraum nicht angegeben, über den die 21 Melkungen sich erstreckten.

*) Twenty-sixth Ann. Rep. of the Ontario Agric. College and Experimental Farm 1900. Toronto 1901.

Milch- und Buttererträge der Anstaltsherde.

Die Milchviehherde der Anstalt besteht aus Ayrshire-, Shorthorn-, Jersey- und Holländer Kühen teils reiner, teils gemischter Rasse; 23 von ihnen wurden das ganze Jahr hindurch gemolken. Die Ertragsgränzen der einzelnen Kühe waren in folgenden gegeben.

Gegenstand	Rasse	Leb.-Gew. Pfd.*)	Tage i. Milch	Milch Pfd.	Fettgeh. Proc.	Fettmenge Pfd.	Butter Pfd.	Auf 100 L.-G. Butter Pfd.
1. Milchmenge höchste	Holl.	1235	323	9336	3,05	284,49	317,16	25,68
„ niedrigste	Jersey	972	315	4157	6,00	249,05	286,41	29,47
2. Fettgehalt höchst. / „ niedrigst.	diejelben Kühe in umgekehrter Stellung							
3. Fettmenge höchste	Kreuz.	1095	313	8948	3,99	357,42	411,03	37,54
„ niedrigst.	Holl.	1681	223	4933	3,40	166,07	190,98	11,36
4. Lebend-Gewicht höchst.	Holl.	1681	223	4933	3,40	166,07	190,98	11,36
niedrigst.	Kreuz.	835	268	5847	4,42	258,47	297,24	35,6
5. Auf 100 L.-G. Butter Pfd. höchst. / niedr.	die beiden unter 4 aufgeführten Kühe							
Durchschnitt der ganzen Herde		1156	300	7179	3,87	270,07	310,59	26,87

Der Butterertrag wurde berechnet aus der Fettmenge mit 15 Proc. Zuschlag.

Der Fettgehalt der Milch derjenigen Kuh, deren Milch im Jahresdurchschnitt die fettreichste war (6 Proc.), schwankte zwischen 5,3 und 6,4 Proc. Damit ist die in diesem Blatt wiederholt nachgewiesne Möglichkeit, Kühe zu züchten, die eine sahnenartige Milch geben, durch ein neues Beispiel belegt. Bezüglich der von den übrigen Kühen ermittelten Einzelverhältnisse muſs auf die Quelle, der die Angaben entnommen sind, verwiesen werden.

Erhitzung der zu Butterbereitung bestimmten Milch.

In einer Reihe von Tagen wurde Milch, die bei ihrer Ankunft in der Molkerei 50/70 ° F. (= 10/21,7 ° C.) warm war, nach gründlicher Durchmischung zur Hälfte nur auf 90/100 ° F. (= 32,2/37,8 ° C.), zur Hälfte auf 140/150, 150/160, 170/180, 180/190 und 190/200 ° F., entsprechend 60/65,6, 65,6/71,1, 76,7/82,2, 82,2/87,8 und 87,8/93,3 ° C., erwärmt, dann entrahmt, und der Rahm verbuttert. Die hauptsächlichen Ergebnisse waren folgende:

1. Auf 60/93,3 ° C. erwärmte Milch zu selbsttätiger Entrahmung aufgestellt, verlor mit zunehmender Höhe der angewendeten Wärme an Ausrahmfähigkeit. Die Vollmilch, deren Fettgehalt durchschnittlich 4,08 Proc. betrug, in einem Wasserbad von 40/45 ° F. (= 4,4/7,2 ° C.) aufgestellt, ergab in der Magermilch folgenden Fettgehalt

nicht erwärmt	. . . .	0,51 Proc.
erwärmt auf 60 ° C.	. . . . .	0,88 „
„ „ 65,6 „	. . . . .	1,00 „
„ „ 71,1 „	. . . . .	1,60 „
„ „ 73,9 „	. . . . .	1,80 „
„ „ 76,7 „	. . . . .	3,20 „
„ „ 82,2 „	. . . . .	3,08 „

Im Rahmmesser aufgestellt, war die Rahmlinie bei über 60 ° erwärmter Milch sehr unklar.

2. Vor der Ausschleudrung auf 60/93 ° C. erwärmte Milch verlor in der Mager- und in der Buttermilch weniger Fett, als solche, die nur auf 32/38 ° erwärmt worden war. Mit der steigenden Erhitzungswärme nahm der Fettgehalt des Rahms und die Menge der

*) 1 Pfd. = 453,6 g.

gewonnenen Butter zu, die Buttrungsdauer ab. Die erhitzte Milch setzte in der Schleuder mehr Schlamm ab, als die nicht erhitzte.

3. Butter und Magermilch gewannen durch die Erhitzung an Haltbarkeit; drei Gebind Butter, im Mai bereitet von nicht erhitzter, auf 60 und auf 88 ° C. erhitzter Milch, wurden bei ungef. 13 ° bis zum 17. August aufbewahrt und vonzeit zuzeit geprüft; die aus am höchsten erwärmter Milch bereitete Butter hielt sich am besten. Die Haltbarkeit der Magermilch wurde wesentlich erhöht durch sofortige Abkühlung unter 60 ° F. = 15,5 ° C. Fortgesetzte Erhitzung ließ auch fortgesetzt gleichartige Butter gewinnen.

4. Erhitzung des Rahms über 160 ° F. (= 71,1 ° C.) bringt die Gefahr mit sich, dass die Butter einen Kochgeschmack annehme; Erhitzung der Vollmilch aber ließ in den berichteten Versuchen niemals Kochgeschmack in der Butter wahrnehmen.

5. Der Wassergehalt der Butter aus erhitzter Milch war durchschnittlich 10,77 Proc., d. i. ungefähr 1 Proc. weniger als der Butter aus nicht erhitzter Milch.

Den Wassergehalt der Butter beeinflussende Umstände.

Um zu ergründen, welchen Einfluss Abweichungen im Verfahren der Butterbereitung auf den Wassergehalt der Butter ausüben, wurden auf verschiedne Stufen der Bereitung bezügliche Versuche angestellt. Zu allen Versuchen wurde ein auch die Knetung bewirkendes Butterfass („Simplex churn and worker“) benutzt, mit Ausnahme derjenigen Versuche, in denen verschiedne Mengen Salz zu Verwendung kamen. Im letztern Fall wurden die zu vergleichenden Butterproben mittels eines Handhebelkneters so gleichmäßig wie möglich bearbeitet.

Buttrung bei verschiednen Wärmegraden, zwischen 46 und 56 ° F. (= 7,8 und 13,3 ° C.) ergab keine regelmäßigen, bestimmte Schlussfolgrungen begründenden Unterschiede; der Wassergehalt schwankte zwischen 8,675 und 11,425 Proc.

Beendigung der Buttrung bei verschiedner Korngröße der Butter ließ folgende durchschnittliche Unterschiede finden

Größe des Korns	Wassergehalt Proc.
wie Kleesamen	11,15
„ kleiner Weizen . . .	11,449
„ großer „ . . .	10,86
„ Mais	11,57

Also auch in diesem Fall keine ersichtlichen Beziehungen.

Butterwaschung mit Wasser, dessen Wärme zwischen 46 und 59 ° F. (= 7,8 und 15 ° C.) wechselte, gab ebenfalls keine Veranlassung zu regelmäßigen Unterschieden im Wassergehalt der Butter; der Wassergehalt bewegte sich zwischen 9,825 und 12,63 Proc.

Buttersalzung im Verhältnis von 1, 2, 3, 4 : 64 (= rund 1,6, 3,1, 4,7, 6,3 Proc.) ergab Butter mit bez. 11,292, 10,47, 9,802, 9,472 Proc. Wasser, gegenüber 12,377 Proc. bei ungesalzner. Ob das Salz trocken oder angefeuchtet angewendet wurde, schien keinen Unterschied zu bedingen; feucht gesalzne Butter enthielt 10,55, trocken gesalzne 10,75 Proc. Wasser.

Bearbeitung der Butter mit 20 Umdrehungen der Knetvorrichtung ließ ihr einen Wassergehalt von 12,34, mit 30 Umdrehungen nur von 9,425 Proc.

Eine Beeinflussung des Wassergehalts der Butter konnte also, abgesehn von der selbstverständlichen des Maßes der Bearbeitung, deutlich nur bei der Salzung nachgewiesen werden.

Alle Butter der einzelnen Versuche wurde frisch und nach zwei bis vier Wochen auf ihre Güte geprüft. Innerhalb der bezeichneten Versuchsgränzen gelangte man zu folgenden Ergebnissen:

a) Mit steigender Buttrungswärme nahm die Güte der Butter ab; und
b) bei Verwendung eines Knet-Butterfasses der benutzten Art ist die Korngröße der Butter bei Beendigung der Buttrung von geringer Bedeutung.

Das Mehrgewicht der Butter über dem Fettgewicht der ursprünglichen Milch

war bei einem durchschnittlichen Fettgehalt der Milch von 3,66 Proc. im Mittel 13 Proc., d. h. 100 Gewichtsteile Fett in der Milch ergaben 113 Gewichtsteile marktfertige Butter. Dabei wurden folgende Unterschiede beobachtet

Monat	Fettgehalt der Milch	Mehrgewicht	
August	3,4 bis 3,8 Proc.	— bis —,	i. Durchschn. 12,6 Proc.
September	3,6 „ 3,9 „	10,2 „ 15,3 „	„ 13,1 „

Das Mehrgewicht ist abhängig von dem Fettgehalt der ursprünglichen Milch, von der Entrahmung, der Ausbuttrung, dem Salzzusatz, der Ausknetung und dem Betriebsverlust, also, da dieser in kleinern Betrieben größer sein muss, auch von dem Umfang des Betriebs. (Schluss folgt.)

Vereinigung der Milchfettbestimmung mit der Untersuchung auf Wasserzusatz.

Von A. W. Kanitz, Wurzen (Sachsen).

Neben der Bestimmung des Fettgehaltes, der die Grundlage für eine gerechte Wertabmessung der gelieferten Milch bildet, ist die sichere, rasche und leichte Erkennung der sonstigen Beschaffenheit der Milch, des Säuregrades, des Schmutz- und Keimgehaltes, nicht zum mindesten der etwaigen Verfälschung durch Wasserzusatz für Sammelmolkereien und Milchhändler von großer Bedeutung.

Für den chemisch analytischen Nachweis stattgehabter Verwässerung ist es nötig, das specifische Gewicht der Milch, den Fettgehalt, die Menge der Trockensubstanz und fettfreien Trockensubstanz, sowie das specifische Gewicht derselben zu wissen. Man erhält diese Werte zumteil auf chemischem Wege, zumteil durch Berechnung mithilfe der Fleischmann'schen Formeln. Man sieht, dass diese analytische Bestimmung der Milchzusammensetzung schwierig, umständlich und zeitraubend ist; der Molkereiverwalter, der ohnehin schon für die Fettuntersuchung knapp Zeit findet (von dem Milchhändler ganz zu schweigen), wird zu diesem Verfahren nur in den Fällen des dringendsten Verdachtes auf Milchwässerung greifen; für regelmäßig wiederkehrende Untersuchungen, ähnlich den Fettbestimmungen, ist das analytische Verfahren dem Praktiker zu umständlich. Man hat deshalb nach einfacheren und schnelleren Verfahren die Verwässerung der Milch zu erkennen gesucht und dabei sich den Umstand zu Nutzen gemacht, dass das Wasser der meisten Brunnen, besonders auf dem Lande, salpetersaure Salze (Nitrate) enthält, die mit bestimmten Reagentien eine eklatante Farbenreaktion ergeben. In normaler Milch kommen, selbst bei Darreichung von Salpeter, salpetersaure Salze nicht vor. Derartige Verfahren der Milchuntersuchung auf Wasserzusatz, die auf dem Nachweis von salpetersauren Salzen beruhen, sind von Fuchs, Uffelmann, Soxhlet, Herz, Szilasi, die sich des Diphenylamins bedienen, ferner von Reitz und Fritzmann, die sich eines nicht bekannt gegebenen Reagens bedienen, veröffentlicht worden.

Für alle diese Nitrat-Verfahren gilt der Grundsatz: Eine Verwässerung ist sicher vorgenommen, wenn der Nachweis der Salpetersäure mit Erfolg geführt wird. Auf der anderen Seite ist freilich nicht zu vergessen, dass, wenn keine Salpetersäure gefunden wird, die Reinheit der Milch nicht unbedingt erwiesen ist, da eben nicht jedes Gebrauchswasser salpetersaure Salze enthält. Indessen sind, wie oben gesagt, die meisten Brunnen u. s. w. nitrathaltig.

Kann man den bisherigen Nitrat-Verfahren ihre Zweckmäßigkeit nicht absprechen, da sie viel einfacher als das analytische Verfahren sind und es ermöglicht haben, öfter als bisher zu prüfen, so sind sie immerhin noch nicht einfach und schnell genug, um der Untersuchung auf Wasserzusatz diejenige Verbreitung in der Praxis zu geben, die eine gedeihliche Wirkung auf Fälschergelüste garantirt. Wie die Fettbestimmung der Milch wöchentlich mindestens einmal gemacht wird, um ein einigermaßen zuverlässiges Bild vom Fettgehalt zu gewinnen, ebenso müsste die Milch mindestens jede Woche einmal auf Wasserzusatz untersucht werden, um mit Aussicht auf Erfolg allen Verwässerungsversuchen entgegenzutreten. So lange aber diese Untersuchung noch ein besonderes Verfahren voraussetzt und so lange sie (durch die Zahl der Milchproben) dem ohnehin meist schon sehr in Anspruch genommenen Molkereiverwalter ein neues Opfer an Zeit und Mühe auferlegt, so lange wird die Forderung der wöchentlichen Wasserzusatzprüfung ein frommer Wunsch bleiben und mancher Betrug unentdeckt und ungesühnt durchgehen.

Das molkereitechnische Versuchslaboratorium der Firma A. W. Kanitz in Wurzen hat nach mannigfachen Versuchen ein neues Verfahren, den Wasserzusatz zur Milch zu erkennen, gefunden und vielfach durchgeprobt, das sich von allen früheren dadurch auszeichnet, dass es mit der Bestimmung des Fettgehaltes verbunden ist, ohne diese irgendwie nennenswert durch besondere Handreichungen zu beschweren.

Dies Verfahren beruht ebenfalls auf dem Nachweis salpetersaurer Salze (Nitrate), über ihren Wert und ihre Ausdehnungsfähigkeit gilt daher das oben Gesagte:

Der Gang des Verfahrens ist derselbe wie bei der gewöhnlichen Fettbestimmung, nur werden nach der Schwefelsäure (hier chemisch reine vom specifischen Gewicht 1820) drei Tropfen einer bestimmten Reagensflüssigkeit zugesetzt, also:

10 kbcm chemisch reine Schwefelsäure vom specifischen Gewicht 1820,
3 Tropfen Reagensflüssigkeit,
11 kbcm Milch,
1 kbcm Amylalkohol.

Man wird zugeben, dass die überaus kleine Mühe des Zusatzes von drei Tropfen Reagens überreichlich durch die Vorteile der wöchentlichen Untersuchung der Milch auf Wasserzusatz aufgewogen

wird. Enthält nun die Milch nitrathaltiges Wasser, so wird beim Schütteln die Flüssigkeit lila, hell- bis dunkelbau; besonders deutlich ist der Farbenton im Skalenrohr zu erkennen. Sind in der Milch keine Nitrate enthalten, so bekommt die Flüssigkeit den bekannten gewöhnlichen braunen Farbenton. Der Farbenunterschied ist sehr deutlich, besonders wenn man eine größere Anzahl Milchproben, verfälschte und unverfälschte, nebeneinander im Schüttelgestell betrachtet. Ein einziger Blick auf die Reihe der Butyrometer genügt, aus ihnen eine des Wasserzusatzes verdächtige Milchprobe sofort herauszufinden. Der Farbenunterschied bleibt auch nach dem Centrifugiren.

Zur Fettbestimmung vollendet man in der üblichen Weise die Untersuchung, indem man centrifugirt, je nach Umständen im Wasserbad erwärmt und den Fettgehalt an der Skala abliest. Die Genauigkeit der Fettbestimmung ist dieselbe wie bei der üblichen einfachen Methode. Es war das von vornherein anzunehmen, ist aber auch durch zahlreiche Kontrollversuche im Laboratorium auf das Unzweideutigste erwiesen.

Dass auch die Farbenreaktion, die das Vorhandensein von Nitraten anzeigt, nur und dann immer beim Zusatz salpetersäurehaltigen Wassers eintritt, ist ebenfalls durch eine lange Reihe Untersuchungen sichergestellt, in denen einmal unverfälschte Milch, alsdann mit Brunnenwasser in verschiedenen Procenten verwässerte Milch und endlich mit künstlich hergestellter Salpetersäurelösung vermischte Milch dem Verfahren unterzogen wurde. Es wurde immer festgestellt, dass die mit nitrathaltigem Wasser versetzte Milch, sowohl beim Schütteln als auch nach dem Centrifugiren eine lilafarbige bis dunkelblaue Färbung annimmt und zwar lila beim geringeren, dunkelblau bei stärkerem Wasserzusatz. Unvermischte Milch dagegen nahm die bekannte braune Färbung beim Schütteln an.

Dieses neue Verfahren, das zweifellos schnell große Verbreitung finden wird, ist zweckmäßig als Nitro-Acid-Butyrometrie zu bezeichnen. Die dazu verwendeten Butyrometer bezeichnet die Firma A. W. Kaniss in Wurzen als Nitro-Acid-Butyrometer; diese Butyrometer sind auch für die gewöhnliche Fettbestimmung (Verfahren Acid-Centrifugal-Butyrometrie) anzuwenden.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Zum Milchkrieg in Berlin. Die berliner Milchhändler sind entschlossen, den Kampf gegen die Milchcentrale mit allen Mitteln durchzuführen. Das bewies, wie die „Voss. Ztg." schreibt, die Versammlung der Milchhändler, die am 2. d. in Berlin tagte. Obwohl streng darauf gesehen wurde, dass nur Milchhändler zugegen waren, reichten die Räume in Keller's Sälen zu ebener Erde nicht aus, viele der Besucher mussten auf der Gallerie Platz nehmen. Der Vorsitzende Wiesner wies in seinen Eröffnungsworten kurz darauf hin, wie die agrarische Presse seit geraumer Zeit systematisch den ganzen Stand der Milchpächter aufs Gröblichste beleidige und wie auch das offenbar von der Milchcentrale verbreitete anonyme Flugblatt eine gleichbeleidigende Sprache führe. Herr Lulay ging zuerst ein wenig auf die agrarische Kampfesweise ein, die sogar den lieben Gott ins Spiel zöge. Schreibt doch ein Verfechter des Milchringes im Teltower Kreisblatt: „Unser lieber Herrgott meint's gut mit den märkischen Bauern, da er Trockenheit ins Land geschickt hat und so die Milch knapp wird." Dass aber zahlreiche kleine Wesen in der Großstadt bei einem Milchmangel in ihrer Gesundheit gefährdet werden, das scheine jene Herren nicht weiter zu betrüben. Dass die Herren Ring-Düppel und Genossen am liebsten den gesammten Milchpächterstand in Deutschland wirtschaftlich vernichten möchten, das gehe unzweifelhaft daraus hervor, dass Herr Ring am 22. August in München über „Milchversorgung der Städte durch Genossenschaften" sprechen wird. Und selbst, wenn die Milchpächter nicht ganz aus dem wirtschaftlichen Betriebe ausgeschaltet würden, so sollten sie sich in völlige Abhängigkeit der Milchproducenten oder richtiger der Großgrundbesitzer, die diese angestiftet hätten, begeben. Denn nichts anderes bedeute der von dem Milchring vorgelegte Vertrag. Redner hebt einige der markantesten Paragraphen hervor. So besagt der § 4: Nur die Analysen des Untersuchungsamts der preußischen Landwirtschaftskammer sind verbindlich. (Die hier Untersuchenden seien aber Angestellte der landwirtschaftlichen Interessenten.) Nach dem § 6 entscheidet über den schlechten Geschmack allein dasselbe Untersuchungsamt. Und wenn nicht nur der Milchpächter den Geschmack schlecht findet, wenn ihm auch die Kunden wegbleiben, es hilft nichts! Angestellte der Landwirte haben über die Beschaffenheit der Milch das letzte Wort zu sprechen. Nicht einmal eine Probeentnahme im Stalle ist dem Milchpächter nach diesem neuen Kontrakt möglich, das einzige, was ihm zusteht, ist das Recht, einen anständigen Preis zu zahlen. Und wenn die berliner Hausfrauen, die doch auch zu rechnen verstehen, den Milchverbrauch einschränken, dann bleibe den Pächtern, die sich kontraktlich verpflichtet hätten, die teuere Milch auf dem Halse. Dass die geforderten Preise für Milch ganz übertrieben hoch seien, das brauche er seinen Fachkollegen nicht auseinanderzusetzen; sie alle wüssten, dass die Butterpreise für den Milchmarkt maßgebend seien. Man brauche durchaus keine Befürchtungen zu hegen, dass man am 1. Oktober keine Milch bekommen werde. Der Vorstand werde dafür sorgen, dass jeder Kollege auch schon in den ersten Tagen nach dem 1. Oktober seinen Bedarf notdürftig decken könne. Wenn man erst eine Woche weiter sei, dann würden die Landwirte froh sein, wenn sie ihren früheren Pächtern zu den alten Bedingungen die Milch liefern können. Die besten Kampfgenossen hätten die Milchhändler im berliner Publikum, in den berliner Hausfrauen. Sie könnten daher getrost in diesen aufgedrungenen Kampf ziehen. Die Landwirte würden sich auch ein wenig umschauen, wenn sie am 1. Oktober gegen 700 000 Mk. — so hoch belaufen sich die ihnen von den hiesigen Pächtern gestellten Kautionen — zurückzahlen sollen. Wenn die Milchpächter einig seien, sich der von ihnen eingegangenen Verpflichtungen erinnerten, dann habe die Milchcentrale ausgespielt, bevor sie noch eigentlich ins Leben getreten sei. Verschiedene Redner weisen darauf hin, wie nur die Großgrundbesitzer durch diese Milchverteuerungsbestrebungen den eigentlichen Gewinn hätten, da sie die Gutspacht erhöhten, sobald ihre Pächter höhere Einnahmen erzielten. Vom Vorstandstisch aus wird versichert, dass alle Maßnahmen zur Deckung des Milchverbrauchs der Reichshauptstadt nach dem 1. Oktober bereits getroffen seien. Nur wolle man jetzt nicht schon durch deren Bekanntgabe sich von den Gegnern in die Karten gucken lassen. Es wird darauf einstimmig folgender Beschluss gefasst: „Die heutige öffentliche Versammlung der Milchhändler Berlins und der Vororte betrachtet die Ausführungen der agrarischen „Deutschen Tageszeitung", die anlässlich eines Processes wegen der Verpflichtung, bei Konventionalstrafe keine Milch zu höheren, als den vereinbarten Preisen zu pachten, von einem gemeinen Schwindel spricht, als eine grobe Unwahrheit. Die Versammlung ist aber überzeugt, dass hierdurch die Ausbeutungspläne der Producenten nicht verdeckt werden können; sie erklärt ausdrücklich, unentwegt an dem Beschluss festhalten und kein Liter Milch zu den vom Ringe geforderten Preisen pachten, sondern treu Schulter an Schulter mit allen Kollegen den Kampf gegen die Milchverteuerungsbestrebungen fortsetzen zu wollen, bis diese gründlich zurückgewiesen sind."

Ende des Dortmunder Milchkrieges. Der seit etwa Jahresfrist in Dortmund bestehende Milchkrieg zwischen der Milchverkaufs-Genossenschaft und den vereinigten Milchhändlern wird mit dem 1. nächsten Monats sein Ende finden in einer Erhöhung der Milchpreise. Als im November vorigen Jahres das Milchsyndikat der Landwirte die Milchhändler zu zwingen versuchte, sich dem Syndikate anzuschließen, suchten die Händler sich mit Erfolg diesem Zwange zu entziehen, und selbst die Herabsetzung des Milchpreises seitens des Syndikats von bis dahin 18 Pfennige auf 14 Pfennige für das Liter hatte nicht die gewünschte Zugkraft. Unter großen Opfern verschaffte die Milchhändler-Vereinigung sich die benötigte Milch teilweise von auswärts, und zwar zu Preisen, die es gestatteten, ebenso billig zu verkaufen, wie das Syndikat. Nach und nach verlor die gegenseitige heftige Befehdung an Schärfe und ist man nun auf beiden Seiten zu der Erkenntnis gekommen, ein verträgliches Verhältnis abzuschließen. Man ist unter der Hand dahin übereingekommen, vom 1. August ab den Milchpreis wieder einheitlich zu gestalten, das heißt um 2 Pf. auf 18 Pf. für das Liter zu erhöhen. Es ist dies derselbe Preis, wie er vor Ausbruch des Milchkrieges in Dortmund bestand.

Die Milchversorgung der Städte an den Sonn- und Festtagen. Diese Frage beschäftigte den Strafsenat des Kammergerichts zu wiederholten Malen. Der Rittergutsbesitzer Steffen in Brahnitz versieht die Stadt Kottbus mit Milch, die von seinen Angestellten ausgefahren wird. Am Sonntag, den 16. December v. J. zog sich das Austragen der Milch bis in die Zeit des Hauptgottesdienstes hin und wurde infolgedessen ein polizeilicher Strafbefehl wegen Uebertretung der Oberpräsidialverordnung vom 4. Juli 1898 gegen Steffen erlassen. Derselbe beantragte richterliche Entscheidung. Während das Schöffengericht zu Kottbus auf Freisprechung erkannte, gelangte die Strafkammer des Landgerichts zu einer Verurteilung. Einen Notstand nahm das Berufungsgericht nicht als vorliegend an. Gegen die zweitrichterliche Entscheidung ergriff der Angeklagte das Rechtsmittel der Revision, in welcher geltend gemacht wurde, dass sich der Betrieb der Molkerei des Angeklagten als der einer Fabrik darstelle, und dass das Austragen der gewonnenen Produkte als Tätigkeit im Fabrikbetriebe anzusehen sei. Auf den Fabrikbetrieb finde die Verordnung aber keine Anwendung, und es sei durch das Austragen der Milch auch kein die Sonntagsruhe störendes Geräusch verursacht worden. Rechtsanwalt Eschenbach beantragte aus diesen Gründen Aufhebung des angefochtenen Urteils und Freisprechung des

Angeklagten. Der Senat entsprach dem ersten Teil dieses Antrages, erkannte im übrigen auf Zurückverweisung der Sache in die zweite Instanz, damit diese prüfe, ob ein Fabrikbetrieb vorliege und ob eventuell das Austragen der Milch mit einem störenden Geräusch verbunden war.

Vermittlung gemeinschaftlichen Stroh- und Futterbezuges. Der Misswachs des laufenden Jahres, welcher leider große Teile des nordöstlichen Deutschlands und Deutschlands überhaupt betroffen hat und der durch die Dürre der letzten Wochen sich noch wesentlich steigerte, wird noch auf Jahre hinaus die Landwirtschaft schwer belasten. Abgesehen von dem Geldmangel, der durch den Ausfall des Verkaufs von Getreide eintreten muss, macht sich der Stroh- und Futtermangel in der empfindlichsten Weise geltend, so dass schon öffentliche Kredite in Anspruch genommen sind. Es handelt sich nun darum, die Einkäufe von Stroh und Futtermitteln so einzurichten, dass eine gute Verteilung von Angebot und Nachfrage eintritt, wie dies durch eine gewisse Centralisirung der Einkäufe stattfinden kann. Die in den meisten Teilen Deutschlands tätigen Genossenschaften werden gern die Aufgabe übernehmen, hier hilfreich einzutreten, ebenso hat auch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft in ihren Dünger-, Futter- und Satstellen Einrichtungen geschaffen, welche in dieser Zeit der Not sich als zuverlässige Vermittlungsstellen ebenso wieder bewähren werden, wie dies bereits in dem für Mittel- und Süddeutschland besonders empfindlichen Notstandsjahre 1893 der Fall war. Für den Bedarfsfall wird empfohlen, sich vertrauensvoll an die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin, Kochstr. 73, zu wenden.

Der Ausschuss für Rindviehzucht und Molkereiwesen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover versammelte sich am 26. Juli d. im Geschäftshause der Landwirtschaftskammer zu Hannover zu einer Sitzung. Zunächst wurde über die Frage der Tuberkulosetilgung verhandelt. Der Referent fasste seine Ausführungen dahin zusammen, dass sich eine jährlich zu wiederholende Untersuchung sämmtlicher Rindviehbestände auf Eutertuberkulose und klinische Tuberkulose empfiehlt. Diese Tiere sind sofort zu entfernen mit Ersatz des Wertes derselben durch den Stat. Die Tuberkulose ist unter das Seuchengesetz zu stellen oder durch ein besonderes Gesetz diese Materie zu regeln. Der Ausschuss hielt es indessen angesichts der neuesten Ergebnisse der Forschungen der Wissenschaften nicht für angezeigt, gegenwärtig mit bestimmten Vorschlägen an den Vorstand der Landwirtschaftskammer heranzutreten. Zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche wie auch der Tuberkulose hat dagegen der Ausschuss beschlossen, sich für eine Verordnung auszusprechen, nach welcher die aus Sammelmolkereien wegzugebende Magermilch stets und ständig vor der Weggabe erhitzt wird und zwar auf eine Temperatur, die möglichst auf 90° gehalten werden sollte und nicht unter 85° sinken darf. Wenn in einer Molkerei die Vollmilch auf über 85° liegende Wärmegrade erhitzt wird, ist selbstverständlich eine nochmalige Erhitzung der Magermilch nicht notwendig. Die Besprechung der Butterprüfung hatte zum Ergebnis, dass der Ausschuss sich dahin aussprach, es möge die Landwirtschaftskammer in der Abhaltung derselben in der bisherigen Weise fortfahren. Zum Schlusse wurde noch über Diplome und die Frachtkosten für Zuchtvieh verhandelt.

„Frische Bauernbutter, vorzüglich im Geschmack, pr. Pfund 1,05 Mk.“ inserirte der in Düsseldorf wohnende Butterhändler Hermann von St. George lt. „Kolonialwaren-Zeitung“ in Düsseldorfer und auswärtigen Zeitungen. Auf Ersuchen eines Geschäftskonkurrenten entnahmen Beamte der Gewerbepolizei Proben dieser „vorzüglichen frischen Bauernbutter“ und vom Stadtchemiker Dr. Loock wurde durch die Untersuchung festgestellt, dass die einzelnen Proben einen Wassergehalt von 29 bis 31 Proc. aufwiesen. Es wurde gleichzeitig festgestellt, dass der genannte Händler in seinen Geschäftsräumen eine Butterknetmaschine aufgestellt und mit derselben, die angeblich zur Umwandlung von ungesalzener in gesalzene Butter dienen sollte, der Butter große Mengen Wasser einverleibt hatte. Gegen Hermann war deshalb das Strafverfahren wegen Nahrungsmittelfälschung eingeleitet und der Angeklagte vor einiger Zeit vom Schöffengericht in Düsseldorf wegen Vergehens gegen § 10, I und II des Nahrungsmittelgesetzes zu 150 Mk. Geldstrafe verurteilt worden. Der Amtsanwalt sowohl wie der Verurteilte legten gegen dieses Urteil Berufung ein, und diese Sache beschäftigte nunmehr die zweite Strafkammer des Landgerichts in Düsseldorf. Vor derselben erklärte der Stadtchemiker Dr. Loock als Sachverständiger, dass der normale Wassergehalt der Butter sich zwischen 12 und höchstens 15 Proc. bewege, dass man aber mittelst einer Knetmaschine 40 bis 50 Proc. Wasser in eine Butter hineinbringen könne, ohne dass das Publikum die Fälschung bemerke. Im vorliegenden Falle entspreche ein Mehrgehalt von 15 Proc. Wasser einem Butterverlust von 75 g auf das Pfund, der Konsument erhalte also fast ein Fünftel Ware weniger, als er bezahlt habe. Wenn der Angeklagte geltend mache, dass er des Wassers zur Auflösung des Salzes benötigt habe, so liege durchaus kein Grund vor, das zum Salzen der Butter erforderliche Salz vorher aufzulösen; es genüge vielmehr, wenn das Salz über die Butter hingestreut werde. Der Statsanwalt beantragte eine Geldstrafe von 400 Mk., das Urteil lautete dahin, dass sich der Angeklagte zwar fortgesetzter wissentlicher Butterfälschung schuldig gemacht habe, dass indes die Strafe der ersten Instanz als angemessen zu erachten sei.

Die rehabilitirte Milch. Unter dieser Ueberschrift geht mit Bezug auf die neue Koch'sche Entdeckung folgender launige Ausfall gegen die Warnungen vor dem Genuss roher Milch durch die Tagespresse:

„Sämtliche Liebhaber von Milch haben ungemein erleichtert aufgeatmet, als sie die Berichte über den Tuberkulosekongress in London lasen. Die Milch ist frei von Tuberkelbacillen des Menschen — so lautet die erfreuliche Botschaft, die auf dem Tuberkulosekongress von Professor Koch verkündet wurde. Nur mit ängstlichem Respekt hat man bisher ein Glas unabgekochter Milch betrachtet. Für manchen Hypochonder war ein Glas Milch gleichbedeutend mit einem Glas Blausäure. Die Phantasie konnte nicht umhin, das Milchglas mit einer furchtbaren Kleinwelt zu bevölkern: da schwammen — nach Ansicht der besorgten Gemüter — zahllose Tuberkelbacillen in der Flüssigkeit umher und waren bemüht, sich unausgesetzt zu vermehren, und sie lauerten nur darauf, in den Leib des ahnungslosen Menschen zu schlüpfen und eine schauerliche allgemeine Tuberkulose zu erzeugen. Es kam so weit, dass vorsichtige Leute nicht einmal mehr ihr Butterbrot in jener ungetrübten Stimmung verzehren konnten, die für eine richtige Verdauung unumgänglich notwendig ist. Denn den scharfsichtigen und mit guten Mikroskopen bewaffneten Gelehrten war es schließlich geglückt, auch in der Butter den fürchterlichen Tuberkelbacillus zu entdecken. Wenn man Jemandem ein Stück Butterbrot anbot, konnte man leicht in den Verdacht kommen, dass man seinem Nächsten aus irgend einem Grunde nach dem Leben trachte. Die Schreckenszeit scheint nun, wenn Professor Koch Recht behält, vorüber zu sein. Die Perlsucht der Kühe wird nicht mehr dem Menschenfreund, sondern lediglich dem Tierfreund Herzeleid verursachen. Für die Leute, welche die schönste Zeit ihres Lebens mit dem Abkochen der Milch verbringen mussten, werden endlich ruhigere Tage anbrechen. Die Menschheit wird der Milch wieder mit jener fröhlichen Unbesorgtheit zusprechen, mit der man Jahrtausende lang Milch schlürfte, in der schönen, alten Zeit, vor Entdeckung der Bacillen. Kurz, kurz ist's her! Die Sache hat nur einen kleinen Haken: Wenn Professor Koch Recht behält! Wird er Recht behalten? Die Gelehrten sind darüber noch nicht einig. Denn auf dem Tuberkulosekongress in London findet die neueste Koch'sche Theorie keineswegs allgemeine Zustimmung, obgleich Koch ein berühmter Mann ist, so berühmt, dass einer der Redner seine Opposition nur mit Zagen bekannte, da er sich nicht für würdig halte, ihm die Schuhriemen zu lösen. Wir wollen aber hoffen, dass für Milch und Butter nun schönere Tage kommen. In den letzten Jahren war es rein nicht mehr zum Aushalten. Bacillen hier, Bacillen dort, Bacillen allerwegen! Wenn Koch nur Recht behält und wenn man nur eines Tages die Dichterworte also variiren kann: Grau, teurer Freund, ist die Bacillentheorie! Wenigstens die alte, ängstliche Theorie von der Gefährlichkeit der Milch- und Butterbacillen.“

Der Schreiber dieses befreienden Stoßseufzers und wir mit ihm haben jetzt gut lachen, nachdem das Gespenst gebannt scheint. Ohne dies würde seine Darstellung der vermeintlichen Gefahr trotz aller Uebertreibungen nicht sehr übertrieben sein.

Ausstellungswesen.

Butterprüfungen in der Provinz Hannover. Der fünfte Rundgang der Butterprüfungen wurde an nachfolgenden Orten abgehalten: am 4. Juli in Hannover, am 8. in Göttingen, am 9. in Hildesheim, am 11. in Uelzen, am 13. in Stade, am 15. in Emden, am 16. in Oldenburg, am 18. in Osnabrück. Eingeliefert waren 163 Proben; davon wurden 2, weil zu spät geliefert, nicht berücksichtigt und gelangten mithin 161 Proben zur Prüfung. Ferner waren 4 Versuchsproben eingesendet, wobei es sich wesentlich um Auswaschversuche handelte. Unter den anderen Proben waren die größte Anzahl solcher von gesalzener Butter. Leider waren von ungesalzener Butter die wenigsten Proben als solche gekennzeichnet, so dass deren Beurteilung nicht gesondert von der gesalzenen Butter erfolgen konnte. Es ist selbstverständlich für die Richter äußerst schwierig, ungesalzene Butter zu beurteilen, wenn der Geschmack vorher durch Salz beeinträchtigt ist. Es muss daher im Interesse einer richtigen Beurteilung wiederholt darauf aufmerksam gemacht werden, dass in Zukunft ungesalzene Butter als solche auf der Versandschachtel und auf dem Fragebogen gekennzeichnet

nußkuchen für prompte Verschiffung sind von Marseille etwas billiger angeboten, ohne daß der Artikel deshalb vermehrtes Interesse findet. — In Baumwollsatmehl ist die Lage unverändert; Amerika zögert mit neuen Offerten herauszukommen, da in den Vereinigten Staten infolge der großen Dürre ein bedeutender Verbrauch in Aussicht steht. Lein- und Palmkuchen sind neuerdings im Preise gestiegen, und gilt das Gleiche von Biertrebern und Getreideschlempe. — Uebrige Artikel ohne wesentliche Aenderung.

Erdnußkuchen 143—155 M., Kokoskuchen 109—131 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 123—130 M., Sesamkuchen 118—130 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 107—138 M., Palmkernkuchen 105—109 M., Leinkuchen 145—153 M., Amerik. Maisölkuchen 117—123 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 3. August 1901. Zum Verkauf standen: 3768 Rinder, 1742 Kälber, 16 258 Schafe, 7709 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 63—66; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 57—62; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—55; 4. gering genährte jeden Alters 50—51. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 59—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 54—58; 3. gering genährte 46—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—54; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 50—51; 3. mäßig genährte 44—48; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 66—69; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 59—64; 3. geringe Saugkälber 54—58; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 34—40. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 63—66, 2. ältere Masthammel 58—62, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 54—56, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, ———59; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 56—58; gering entwickelte 54—55 M., Sauen 53—55 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab und hinterläßt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich schleppend. Schwere Kälber, viel am Markt, waren schwer verkäuflich. Voraussichtlich wird nicht ausverkauft. — Bei den Schafen fand Schlachtware guten Absatz. Beim Magervieh war der Handel auch nicht ganz so gedrückt wie bisher. Es bleibt nur mäßiger Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 64—66 M., junge, fette Kühe 56—59 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 57½—58 M., Kälber I. Qualität ——— M, Doppellender ——— M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 27—28 M., für Kälber 40—44 M., für Schweine I. Qual 61—62 M., II. Qual. 57—58 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 32—34 M., für Kühe 31—32 M., für Kälber I. Qual. 36—— M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 46 —— M. (Lebendgewicht).

Haltet Thüringer Pillen im Hause vorräthig! Sie wirken vortrefflich gegen die Geflügelcholera!

Zinnfolien-Fabrik
Arthur Wolff,
Breslau-Rothkretscham.
Vertreter gesucht.

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.
Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
16 eigene Detail-Geschäfte.

Feinste Butter
kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Manns,
Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
18 eigene Detailgeschäfte.

Brunnenbauten, Tiefbohrungen
jeden Umfanges führen aus
Gebrüder Hamann,
Magdeburg. Fernsprecher 3677.
Feinste Referenzen.
Kostenanschläge stehen zu Diensten.

Buttertonnen,
gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, Berlin O., Blumenstraße 70.

Keine Maden im Käse mehr!
nach Anwendung meines absolut sicher wirkenden
Madenpulvers.
Dasselbe verhindert die Bildung von Maden, tödtet vorhandene Maden und deren Brut, ist beim Genuss vollkommen unschädlich und stört weder Geruch noch Geschmack des Käses.
Preis pro Pfund M. 1,50, bei grösseren Abnahmen billiger.
Chemische Fabrik Albert v. d. Chevallerie, Apotheker, Berlin S., Plan-Ufer 92 D.

Echt. Pergamentpapier
Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die
Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Hunderte von Hühnern, Gänsen, Enten, Puten ꝛc. sind auf einzelnen Höfen an der Geflügelcholera verloren gegangen. Sicheres Heilmittel sind die Thüringer Pillen!

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.
Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungspulver.
Chemische Fabrik B. Rothmann,
BERLIN SO.,
Neander-Strasse 3.

Durch die greuliche Cholera haben wir seit einigen Monaten über
200 Hühner und Enten verloren
und sobald ich von den Thüringer Pillen einem jeden Huhn, sowie einer jeden Ente drei Tage hintereinander eine Pille gegeben hatte, waren sämmtliche Thiere von dieser Pest befreit. Ich empfehle sämmtlichen Geflügelzüchtern dieses
Wunder wirkende Mittel.
R. Ritz, Verwalter, Hofgut Vier-Winden.

Thüringer Pillen, auch von vielen Thierärzten warm empfohlen, sind in allen Apotheken und bei den Thierärzten zu haben. Ganze Schachtel 2 Mk., halbe 1,10 Mk. Gebrauchsanweisung bei jeder Schachtel. Zusammensetzung: Pelleti rin 0,133, Myrobalanen 10, Rosen- u. Granaten-Extrakt je 2, Gummi 1, Zucker 1 gr.
Alleiniger Fabrikant: **Cl. Lageman, Erfurt.**

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig Konditionen garantirt.
Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Normal-Säure-Entwickler B. & T.
Schläuche. Riemen. Putzwist.
A.V. Branth, Farbe Lab **Oel.** Hamburg 8.

Warnung vor der Geflügelcholera! Sie dehnt sich immer mehr aus. Gleich bei den ersten Anzeichen Thüringer Pillen anwenden!

Molkerei-Buchführung entworfen von **Dieterichs & Mertens,** HANNOVER.
Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.
Sämmtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die
Hannov. Geschäftsbücher-Fabrik W. Oldemeyer Nachf. Hannover.

Kehle & Burkhart,
Butter en gros
Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

O. v. Meibom, Bromberg 2.
Molkerei- und Maschinentechnisches Geschäft.
Hauptvertreter des **Bergedorfer Eisenwerks** für **Westpreußen** und **Reg.-Bez. Bromberg.**
Lieferung kompleter Molkerei-Einrichtungen
für Hand-, Göpel-, Dampf-, Dampfturbinen- oder elektrischen Betrieb.
Höchste Ausbeute und feinstes Produkt
bei möglichst niedrigen Anlage- und Betriebskosten. Auskünfte, Pläne und Entwürfe kostenlos.
Lieferung sämmtlicher Molkerei-Bedarfsartikel zu billigsten Preisen.
Milchuntersuchungen auf Fettgehalt.
Technische Revisionen im Abonnement 2 Mal jährlich zu äußerst billigen Preisen.

G. Kuhn, Stuttgart-Berg,
Maschinen- und Kesselfabrik, Eisen- und Gelbgiesserei
liefert als Specialität:
Kühlanlagen
nach bestbewährtem System
für Molkereien, Meiereien, Käsereien
und ähnliche Betriebe.
Dampfmaschinen, Dampfkessel, Kochkessel, Pumpen aller Art.

Kostenanschläge und Prospekte zu Diensten!

werden muſs, damit dieselbe vor der gesalzenen geprüft werden kann.

Ferner wird wiederholt darauf hingewiesen, die Versandschachteln in einer Papierumhüllung zum Versand zu bringen, da die Butter sowohl auf dem Transport, wie in dem Lagerraume leicht durch Unreinlichkeiten Not leiden kann.

Das Ergebnis der einzelnen Prüfungen stellt sich wie folgt:

1. Hannover mit 18 Proben; davon 3 hochfein = 17 Proc., 7 fein = 39 Proc., 6 gut = 33 Proc., 2 mittel = 11 Proc.

2. Göttingen mit 19 Proben; davon 2 hochfein = 11 Proc., 7 fein = 36 Proc., 8 gut = 42 Proc., 2 mittel = 11 Proc.

3. Hildesheim mit 28 Proben; davon 3 hochfein = 11 Proc., 6 fein = 21 Proc., 16 gut = 57 Proc., 3 mittel = 11 Proc.

4. Uelzen mit 22 Proben; davon 1 hochfein = 5 Proc., 4 fein = 18 Proc., 15 gut = 68 Proc., 2 mittel = 9 Proc.

5. Stade mit 22 Proben; davon 6 fein = 27 Proc., 11 gut = 50 Proc., 5 mittel = 23 Proc.

6. Emden mit 11 Proben; davon 1 hochfein = 9 Proc., 4 fein = 37 Proc., 3 gut = 27 Proc., 3 mittel = 27 Proc.

7. Oldenburg mit 24 Proben; davon 3 hochfein = 12 Proc., 4 fein = 17 Proc., 13 gut = 54 Proc., 4 mittel = 17 Proc.

8. Osnabrück mit 17 Proben; davon 3 hochfein = 17 Proc., 9 fein = 53 Proc., 5 gut = 30 Proc.

Zusammen ergiebt dies ein Resultat von:

hochfein 16 Proben = 10 Proc.
fein 47 „ = 29 „
gut 77 „ = 48 „
mittel 21 „ = 13 „

Dieses Ergebnis ist sehr zufriedenstellend und muſs besonders hervorgehoben werden, daſs trotz der teilweise abnormen Hitze die meisten Butterproben eine vorzügliche Konsistenz aufzuweisen hatten, was neben einer guten Aufbewahrung, doch auch wesentlich auf eine gute Bearbeitung der Butter zurückzuführen ist.

Die Punktirung der einzelnen Produkte ist folgende:

a) 7 hochfein mit 15 und 9 mit 14 Punkten.
b) 17 fein mit 13; 9 mit 12 und 21 mit 11 Punkten.
c) 19 gut mit 10; 21 mit 9; 20 mit 8 und 17 mit 7 Punkten.
d) 6 mittel mit 6; 7 mit 5 und 8 mit 4 Punkten.

Es ist erfreulich, daſs eine wirklich abfallende Butter, d. h. eine solche, welche überhaupt einen Marktwert als Streich- und Kratzware nicht mehr besitzt, nicht vorgekommen ist.

Die Versammlungen waren teilweise recht gut besucht, teilweise weniger, da die Ernte bereits im Gange war. Die nächsten Butterprüfungen werden im Laufe des Monat Oktober abgehalten. Für zeitige Bekanntmachung in den Blättern wird gesorgt und hoffentlich auch ein allgemein besserer Besuch der Versammlungen erreicht werden.

Solche Molkereien und Private, welche sich seither an den Prüfungen nicht beteiligt haben, für die Zukunft dies aber tun wollen, werden gebeten, dies der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover, Hannover, Leopoldstraße 11/12, zeitig bekannt geben zu wollen. Da noch teilweise Unklarheit über die Bestimmungen und Ausführungen der Butterprüfungen herrscht, so werden den Molkereien in der Provinz Hannover demnächst noch einmal die Bestimmungen im Druck zugehen. Ernst Kleinschmidt.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber die Koch'sche Entdeckung der Verschiedenheit der Tuberkulose der Menschen und Tiere äußert sich der angesehene Bakteriologe Prof. Dr. Bollinger, München, in der Allg. Ztg., wie folgt: „Ich selbst halte die menschliche Tuberkulose unter gewissen Voraussetzungen für übertragbar auf Rinder, nachdem es mir gelungen ist, im Jahre 1879 durch Impfung tuberkulöser Produkte vom Menschen auf ein Kalb echte Perlsucht zu erzeugen. Wenn Koch, um die Ungefährlichkeit der Milch tuberkulöser Kühe darzutun, darauf hinweist, daſs primäre Darmtuberkulose beim Menschen eine sehr seltene Erkrankung sei, so ist dies zuzugeben; dagegen lehren die Erfahrungen über die Schweinetuberkulose, die zweifellos fast ausschließlich auf Fütterung mit der Milch tuberkulöser Kühe zurückzuführen ist und die in Norddeutschland namentlich sehr häufig (3 bis 6 Proc. aller geschlachteten Tiere) angetroffen wird, daſs durch Genuſs infektiöser Milch nicht blos Darmtuberkulose, sondern auch Tuberkulose der Lymphdrüsen, der Leber, Milz und Lungen entstehen kann. Die Tuberkulose der vielfach mit Kuhmilch ernährten Kinder, namentlich in den ärmeren Volksklassen, kommt in Wirklichkeit viel häufiger vor, als gewöhnlich angenommen wird, da dieselbe sehr häufig in den schwer zugänglichen Lymphdrüsen im Brustkorb und in der Bauchhöhle sich lokalisirt. Professor Heller in Kiel hat festgestellt, daſs in fast der Hälfte aller Fälle von Tuberkulose der Kinder sich Tuberkulose der Gekrösdrüsen nachweisen ließ, also jener Abschnitte des Lymphapparats, die von Keimen, die vom Darm aus in den Körper eindringen, in erster Linie passirt werden müssen, wobei der Darm selbst in der Regel nicht erkrankt ist. Professor Heller schließt daraus, daſs die Milch tuberkulöser Kühe bei der Kindertuberkulose die Hauptrolle spiele. In der pädiatrischen Poliklinik zu München (Professor Seitz) wurde statistisch nachgewiesen, daſs bei 68 Proc. der behandelten tuberkulösen Kinder die Eltern frei von Tuberkulose waren und auch in ihrer Jugendzeit niemals verdächtige Symptome geboten hatten; solche Kinder müssen die Tuberkulose anderweitig — durch Verkehr mit tuberkulösen Patienten oder durch intestinale Infektion (Fütterungstuberkulose) acquirirt haben. Aus verschiedenen Gründen, deren nähere Darlegung hier zu weit führen würde, läſst sich mit großer Sicherheit schließen, daſs die Erreger der Tuberkulose des Menschen und der Tiere teils identisch, teils nahe mit einander verwandt sind. Es ließe sich denken, daſs menschliche Tuberkelbacillen im Rindskörper eine Abschwächung erleiden, so daſs sie bei Rückübertragung auf den Menschen einen großen Teil ihrer Virulenz eingebüßt haben. So würde sich erklären, daſs die Rindertuberkulose, die in manchen Schlachthäusern in einer Häufigkeit von 36 bis 45 Proc. der erwachsenen Tiere angetroffen wird, trotzdem eine untergeordnete Quelle der menschlichen Tuberkulose bildet.

Aus dem Gebiete der vergleichenden Pathologie kennen wir eine analoge Erfahrung: Wenn man das Gift der so gefährlichen Menschenpocken auf Rinder überimpft, so entsteht nur eine leichte, lokale Hauterkrankung, die Vaccine; impft man den Inhalt der auf diese Weise künstlich erzeugten Kuhpockenpustel zurück auf den Menschen, so entsteht wiederum die bekannte gutartige und lokalisirte Vaccine, welche bekanntlich die segensreiche Eigenschaft besitzt, den Menschen vor den echten Pocken (50 Proc. Mortalität!) für lange Jahre zu schützen. Einstweilen wird es sich empfehlen, Milch und Fleisch, die von tuberkulösen Tieren stammen, so lange mit einigem Miſstrauen als menschliche Nahrungsmittel zu betrachten und sanitätspolizeilich zu behandeln, bis die ebenso wichtige als schwierige Frage, wie es mit der Empfänglichkeit des Menschen für das Gift der Rindertuberkulose steht, vollständig aufgeklärt sein wird. Es ist deshalb lebhaft zu begrüßen, daſs vonseiten des Kaiserlichen Gesundheitsamts im Auftrage des Reichsamts des Innern zu Berlin bereits vorbereitende Schritte geschehen sind, um von Reichswegen größere Versuchsreihen planmäßig zur Ausführung zu bringen, welche die Frage nach der Identität der menschlichen Tuberkulose mit der Perlsucht des Rindes ihrer Lösung näherbringen sollen."

Sprechsal.

Bezahlung des Melkens nach Fettgehalt der Milch. Auf den 3 Höfen der Grafschaft Samsö wird laut „Vt. Ldbg." seit dem 11. März 1900 das Melken nach Fettgehalt der Milch bezahlt. Gemolken wurden dort im letzten Jahre 952 676 kg Milch; davon über 4/5 von Häusler-Frauen, die im Durchschnitt jede ungef. 150 kg den Tag oder ungef. 50 000 kg im Jahr gemolken haben. Die Bezahlung war seit 20 Jahren wöchentlich 5,63 M. für die Frau und täglich zweimaliges Melken und es war bisher verhältnismäßig leicht, Frauen zum Melken zu bekommen, wie auch das Melken gut ausgeführt wurde. Seit 3 Jahren wurde den Frauen, welche über 5 Jahre gemolken hatten, zum Neujahr eine Prämie ausgezahlt; die Frauen, welche 5, 10, 15 und 20 Jahre gemolken hatten, bekamen bez. 10, 15, 20 und 25 Kronen, im letzten Jahre bekamen 4 Frauen 10, 4 bis 15 und 2 bis 20 Kronen (1 Krone = 1,125 M.)

Am 1. März 1900 ersuchten die Frauen um Erhöhung des Melklohns von 5,63 M. auf 6,75 M. in der Woche; man wurde nach längeren Verhandlungen dahin einig, das Melken mit 9 Pf. für 100 Pfd. Milch und 1 Proc. Fett (nach Gerber) zu bezahlen. Die Frauen bekommen wie bisher 5,63 M. wöchentlich ausbezahlt und am 1. April und 1. Oktober wird der Ueberschuſs nach dem Fettertrag verteilt.

Die Rechnung für die ersten 4 Wochen stellt sich, wie folgt:

Frauen	Zeit	Pfd. (1/2 kg) Milch gemolken	Proc. Fett	Pfd. (1/2 kg) Milch zu 1 Proc. Fett	Betrag M.	Vorschuſs M.	Ueberschuſs M.
A	3. 3./30. 3.	9 838	3,27	32 191,5	28,96	22,50	6,46
B	dsgl.	9 208	3,34	30 743,5	27,65	22,50	5,15
C	dsgl.	10 500	3,24	34 065,5	30,63	22,50	8,13
D	dsgl.	10 713	3,21	34 419,9	30,96	22,50	8,46
E	17. 3./30. 3.	6 477	3,11	17 038,9	15,32	11,25	4,07
F	3. 3./30. 3.	9 024	3,22	29 046,5	26,12	22,50	3,62
G	dsgl.	8 703	2,97	25 839,1	23,24	22,50	0,74

und ein Auszug aus der Rechnung für das Sommerhalbjahr zeigt:

Frauen	Zeit	Pfd. (1/2 kg) Milch gemolken	Proc. Fett	Pfd. (1/2 kg) Milch zu 1 Proc. Fett	Betrag M.	Vorschuſs M.	Ueberschuſs M.
F	31. 3./28. 9.	55 689	3,43	190 921,4	171,83	146,25	25,58
G	dsgl.	62 138	3,33	206 961,6	186,27	146,25	40,02

werden muss, damit dieselbe vor der gesalzenen geprüft werden kann.

Ferner wird wiederholt darauf hingewiesen, die Versandschachteln in einer Papierumhüllung zum Versand zu bringen, da die Butter sowohl auf dem Transport, wie in dem Lagerraume leicht durch Unreinlichkeiten Not leiden kann.

Das Ergebnis der einzelnen Prüfungen stellt sich wie folgt:

1. Hannover mit 18 Proben; davon 3 hochfein = 17 Proc., 7 fein = 39 Proc., 6 gut = 33 Proc., 2 mittel = 11 Proc.

2. Göttingen mit 19 Proben; davon 2 hochfein = 11 Proc., 7 fein = 36 Proc., 8 gut = 42 Proc., 2 mittel = 11 Proc.

3. Hildesheim mit 28 Proben; davon 3 hochfein = 11 Proc., 6 fein = 21 Proc., 16 gut = 57 Proc., 3 mittel = 11 Proc.

4. Uelzen mit 22 Proben; davon 1 hochfein = 5 Proc., 4 fein = 18 Proc., 15 gut = 68 Proc., 2 mittel = 9 Proc.

5. Stade mit 22 Proben; davon 6 fein = 27 Proc., 11 gut = 50 Proc., 5 mittel = 23 Proc.

6. Emden mit 11 Proben; davon 1 hochfein = 9 Proc., 4 fein = 37 Proc., 3 gut = 27 Proc., 3 mittel = 27 Proc.

7. Oldenburg mit 24 Proben; davon 3 hochfein = 12 Proc., 4 fein = 17 Proc., 13 gut = 54 Proc., 4 mittel = 17 Proc.

8. Osnabrück mit 17 Proben; davon 3 hochfein = 17 Proc., 9 fein = 53 Proc., 5 gut = 30 Proc.

Zusammen ergiebt dies ein Resultat von:

hochfein 16 Proben = 10 Proc.
fein 47 „ = 29 „
gut 77 „ = 48 „
mittel 21 „ = 13 „

Dieses Ergebnis ist sehr zufriedenstellend und muss besonders hervorgehoben werden, dass trotz der teilweise abnormen Hitze die meisten Butterproben eine vorzügliche Konsistenz aufzuweisen hatten, was neben einer guten Aufbewahrung, doch auch wesentlich auf eine gute Bearbeitung der Butter zurückzuführen ist.

Die Punktirung der einzelnen Produkte ist folgende:

a) 7 hochfein mit 15 und 9 mit 14 Punkten.
b) 17 fein mit 13; 9 mit 12 und 21 mit 11 Punkten.
c) 19 gut mit 10; 21 mit 9; 20 mit 8 und 17 mit 7 Punkten.
d) 6 mittel mit 6; 7 mit 5 und 8 mit 4 Punkten.

Es ist erfreulich, dass eine wirklich abfallende Butter, d. h. eine solche, welche überhaupt einen Marktwert als Streich- und Kratzware nicht mehr besitzt, nicht vorgekommen ist.

Die Versammlungen waren teilweise recht gut besucht, teilweise weniger, da die Ernte bereits im Gange war. Die nächsten Butterprüfungen werden im Laufe des Monat Oktober abgehalten. Für zeitige Bekanntmachung in den Blättern wird gesorgt und hoffentlich auch ein allgemein besserer Besuch der Versammlungen erreicht werden.

Solche Molkereien und Private, welche sich seither an den Prüfungen nicht beteiligt haben, für die Zukunft dies aber tun wollen, werden gebeten, dies der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover, Hannover, Leopoldstraße 11/12, zeitig bekannt geben zu wollen. Da noch teilweise Unklarheit über die Bestimmungen und Ausführungen der Butterprüfungen herrscht, so werden den Molkereien in der Provinz Hannover demnächst noch einmal die Bestimmungen im Druck zugehen. Ernst Kleinschmidt.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber die Koch'sche Entdeckung der Verschiedenheit der Tuberkulose der Menschen und Tiere äußert sich der angesehene Bakteriologe Prof. Dr. Bollinger, München, in der Allg. Ztg., wie folgt: „Ich selbst halte die menschliche Tuberkulose unter gewissen Voraussetzungen für übertragbar auf Rinder, nachdem es mir gelungen ist, im Jahre 1879 durch Impfung tuberkulöser Produkte vom Menschen auf ein Kalb echte Perlsucht zu erzeugen. Wenn Koch, um die Ungefährlichkeit der Milch tuberkulöser Kühe darzutun, darauf hinweist, dass primäre Darmtuberkulose beim Menschen eine sehr seltene Erkrankung sei, so ist dies zuzugeben; dagegen lehren die Erfahrungen über die Schweinetuberkulose, die zweifellos fast ausschließlich auf Fütterung mit der Milch tuberkulöser Kühe zurückzuführen ist und die in Norddeutschland namentlich sehr häufig (3 bis 6 Proc. aller geschlachteten Tiere) angetroffen wird, dass durch Genuss infektiöser Milch nicht blos Darmtuberkulose, sondern auch Tuberkulose der Lymphdrüsen, der Leber, Milz und Lungen entstehen kann. Die Tuberkulose der vielfach mit Kuhmilch ernährten Kinder, namentlich in den ärmeren Volksklassen, kommt in Wirklichkeit viel häufiger vor, als gewöhnlich angenommen wird, da dieselbe sehr häufig in den schwer zugänglichen Lymphdrüsen im Brustkorb und in der Bauchhöhle sich lokalisirt. Professor Heller in Kiel hat festgestellt, dass in fast der Hälfte aller Fälle von Tuberkulose der Kinder sich Tuberkulose der Gekrösdrüsen nachweisen ließ, also jener Abschnitte des Lymphapparats, die von Keimen, die vom Darm aus in den Körper eindringen, in erster Linie passirt werden müssen, wobei der Darm selbst in der Regel nicht erkrankt ist. Professor Heller schließt daraus, dass die Milch tuberkulöser Kühe bei der Kindertuberkulose die Hauptrolle spiele. In der pädiatrischen Poliklinik zu München (Professor Seitz) wurde statistisch nachgewiesen, dass bei 68 Proc. der behandelten tuberkulösen Kinder die Eltern frei von Tuberkulose waren und auch in ihrer Jugendzeit niemals verdächtige Symptome geboten hatten; solche Kinder müssen die Tuberkulose anderweitig — durch Verkehr mit tuberkulösen Patienten oder durch intestinale Infektion (Fütterungstuberkulose) acquirirt haben. Aus verschiedenen Gründen, deren nähere Darlegung hier zu weit führen würde, lässt sich mit großer Sicherheit schließen, dass die Erreger der Tuberkulose des Menschen und der Tiere teils identisch, teils nahe mit einander verwandt sind. Es ließe sich denken, dass menschliche Tuberkelbacillen im Rindskörper eine Abschwächung erleiden, so dass sie bei Rückübertragung auf den Menschen einen großen Teil ihrer Virulenz eingebüßt haben. So würde sich erklären, dass die Rindertuberkulose, die in manchen Schlachthäusern in einer Häufigkeit von 36 bis 45 Proc. der erwachsenen Tiere angetroffen wird, trotzdem eine untergeordnete Quelle der menschlichen Tuberkulose bildet.

Aus dem Gebiete der vergleichenden Pathologie kennen wir eine analoge Erfahrung: Wenn man das Gift der so gefährlichen Menschenpocken auf Rinder überimpft, so entsteht nur eine leichte, lokale Hauterkrankung, die Vaccine; impft man den Inhalt der auf diese Weise künstlich erzeugten Kuhpockenpustel zurück auf den Menschen, so entsteht wiederum die bekannte gutartige und lokalisirte Vaccine, welche bekanntlich die segensreiche Eigenschaft besitzt, den Menschen vor den echten Pocken (50 Proc. Mortalität!) für lange Jahre zu schützen. Einstweilen wird es sich empfehlen, Milch und Fleisch, die von tuberkulösen Tieren stammen, so lange mit einigem Misstrauen als menschliche Nahrungsmittel zu betrachten und sanitätspolizeilich zu behandeln, bis die ebenso wichtige als schwierige Frage, wie es mit der Empfänglichkeit des Menschen für das Gift der Rindertuberkulose steht, vollständig aufgeklärt sein wird. Es ist deshalb lebhaft zu begrüßen, dass vonseiten des Kaiserlichen Gesundheitsamts im Auftrage des Reichsamts des Innern zu Berlin bereits vorbereitende Schritte geschehen sind, um von Reichswegen größere Versuchsreihen planmäßig zur Ausführung zu bringen, welche die Frage nach der Identität der menschlichen Tuberkulose mit der Perlsucht des Rindes ihrer Lösung näherbringen sollen."

Sprechsal.

Bezahlung des Melkens nach Fettgehalt der Milch. Auf den 3 Höfen der Grafschaft Samsö wird laut „Bt. Ldbg." seit dem 11. März 1900 das Melken nach Fettgehalt der Milch bezahlt. Gemolken wurden dort im letzten Jahre 952 676 kg Milch; davon über 4/5 von Häusler-Frauen, die im Durchschnitt jede ungef. 150 kg den Tag oder ungef. 50 000 kg im Jahr gemolken haben. Die Bezahlung war seit 20 Jahren wöchentlich 5,63 M. für die Frau und täglich zweimaliges Melken und es war bisher verhältnismäßig leicht, Frauen zum Melken zu bekommen, wie auch das Melken gut ausgeführt wurde. Seit 3 Jahren wurde den Frauen, welche über 5 Jahre gemolken hatten, zum Neujahr eine Prämie ausgezahlt; die Frauen, welche 5, 10, 15 und 20 Jahre gemolken hatten, bekamen bez. 10, 15, 20 und 25 Kronen, im letzten Jahre bekamen 4 Frauen 10, 4 bis 15 und 2 bis 20 Kronen (1 Krone = 1,125 M.)

Am 1. März 1900 ersuchten die Frauen um Erhöhung des Melklohns von 5,63 M. auf 6,75 M. in der Woche; man wurde nach längeren Verhandlungen dahin einig, das Melken mit 9 Pf. für 100 Pfd. Milch und 1 Proc. Fett (nach Gerber) zu bezahlen. Die Frauen bekommen wie bisher 5,63 M. wöchentlich ausbezahlt und am 1. April und 1. Oktober wird der Ueberschuss nach dem Fettertrag verteilt.

Die Rechnung für die ersten 4 Wochen stellt sich, wie folgt:

Frauen	Zeit	Pfd. (1/2 kg) Milch gemolken	Proc. Fett	Pfd. (1/2 kg) Milch zu 1 Proc. Fett	Betrag M.	Vorschuss M.	Ueberschuss M.
A	3. 3./30. 3.	9 838	3,27	32 191,5	28,96	22,50	6,46
B	dsgl.	9 208	3,34	30 743,5	27,65	22,50	5,15
C	dsgl.	10 500	3,24	34 065,5	30,63	22,50	8,13
D	dsgl.	10 713	3,21	34 419,9	30,96	22,50	8,46
E	17. 3./30. 3.	6 477	3,11	17 038,9	15,32	11,25	4,07
F	3. 3./30. 3.	9 024	3,22	29 046,5	26,12	22,50	3,62
G	dsgl.	8 703	2,97	25 839,1	23,24	22,50	0,74

und ein Auszug aus der Rechnung für das Sommerhalbjahr zeigt:

Frauen	Zeit	Pfd. (1/2 kg) Milch gemolken	Proc. Fett	Pfd. (1/2 kg) Milch zu 1 Proc. Fett	Betrag M.	Vorschuss M.	Ueberschuss M.
F	31. 3./28. 9.	55 689	3,43	190 921,4	171,83	146,25	25,58
G	dsgl.	62 138	3,33	206 961,6	186,27	146,25	40,02

Im ganzen bekamen 17 Frauen für die 4 Wochen an Ueberschuss 94,63 M. ausbezahlt und für das Sommerhalbjahr stellte sich der Betrag auf 349,87 M.; am höchsten stellte sich der Ueberschuss auf 39,99 M. und am niedrigsten auf 5,58 M. für eine Frau.

Die beiden Frauen F und G haben auf demselben Hofe und unter so gleichmäßigen Verhältnissen wie irgend möglich gemolken; wenn die größere Steigerung des Fettprocentes in der von G gemolkenen Milch (0,15 Proc.) ihren Grund in besserem Melken hat, wird dem Besitzer wohl damit gedient sein können, der G den Ueberschuss zu bezahlen. Aber das Verfahren hat auch andere Vorteile; die Frauen bekommen mehr Interesse für das Melken und für diejenigen Kühe, welche sie Jahr aus Jahr ein melken; früher war diejenige Frau, welche, je nachdem die Kühe gekalbt hatten, eine Kuh mehr bekam, oft unzufrieden, jetzt ist das Gegenteil der Fall. Die Kühe wurden früher oft zu früh vor dem Kalben trocken gestellt, jetzt muss man aufpassen, dass sie nicht zu lange gemolken werden; ferner ist es durch die bessere Kontrolle leichter, diejenigen Kühe auszusondern, welche sich nicht bezahlt machen, und durch die Bestrebungen, die letzte fette Milch auch mit zu bekommen, wird die Milchmenge vergrößert; weniger Melker zu halten, als zur Beendigung des jedesmaligen Melkens in 2 Stunden erforderlich sind, scheint nicht ratsam.

Ob der Preis von 9 Pf. überall der richtige sein wird, lässt sich nur nach den örtlichen Verhältnissen beurteilen, aber der Gedanke scheint richtig zu sein; Bezahlung nach Milchmenge allein wird kaum dieselben Leistungen hervorbringen. A. V. Branth.

Handel und Verkehr.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Geschäftsbericht für den Monat Juni. Angeschlossne Molkereien 91.

Verkauft wurden:

a. Tafelbutter 83 557 Pfd.; erstklassige d. 100 Pfd. zu 99 bis 106 M.
b. Molkenbutter 4490,5 Pfd., sämmtliche „ 85 „ 97 M.
c. Frühstückskäschen 500 St., die 100 St. „ — „ 7 M.
d. Quadrat-Magerkäse — — Pfd., die 100 Pfd. „ — „ — M.
e. Tilsiter Käse, vollfett 2253,6 „ „ „ „ „ — „ 60 M.
„ „ mager — — „ „ „ „ „ „ — M.
f. Emmentaler Käse 199 „ „ „ „ „ — „ 75 M.

Die Notirungen für erstklassige Butter bewegten sich während des Monats zwischen 98 und 104 M.

Geschäftsbericht für den Monat Juli. Angeschlossne Molkereien 91.

Verkauft wurden:

a. Tafelbutter 66 173 Pfd.; erstklassige d. 100 Pfd. zu 100 bis 110 M.
b. Molkenbutter 2062 Pfd., sämmtliche „ 88 „ 95 M.
c. Tilsiter Käse, vollfett 1924,8 „ d. 100 Pfd. „ — „ 60 M.

Die Notirungen für erstklassige Butter bewegten sich während des Monats zwischen 98 und 108 M.

Die 91 Molkereien setzen sich zusammen aus: 18 Genossenschaftsmolkereien (davon 9 in eignem Betrieb, 9 in Pachtbetrieb), 1 Gesellschafts-, 63 Guts- und 9 selbständigen Molkereien, davon 3 in Pommern, 8 in Ostpreußen, 5 in der Prov. Posen, 1 in Böhmen, die übrigen in Westpreußen.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 10. August 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . **bis 110 Mk.**
Hamburg . . . . . **bis 113 „**

Berlin, 10. August 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Der Buttermarkt nahm in dieser Woche einen geradezu stürmischen Verlauf. Die Bestellungen gingen von allen Seiten so groß und lebhaft ein, dass es unmöglich war, ihnen stets prompt gerecht zu werden. Eine größere Preisaufbesserung war deshalb die notwendige Folge und wird auch sicherlich für die kommende Zeit anhalten.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 10. August 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 4. August bis 10. August 1901.

				7. August	10. August
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	111—112	113—117
do.	do.	IIa	„ „ „	108—110	108—115
do.	do.	IIIa	„ „ „	103—108	103—110
do.	do.	Abfallende	„ „	98	95
			Tendenz:	Sehr fest.	Sehr fest.

Hamburg, Grimm, den 9. August 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 110—118, II. Klasse M. 105—109 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Sehr fest.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 93—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—90. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 88—98. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 80—86. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Der Buttermarkt eröffnete in dieser Woche sehr lebhaft, was an feinster Butter eintraf, wurde sofort verkauft und zwar wurde nur auf Basis der Notirung gehandelt, da die Verkäufer eine starke Erhöhung der Notirung befürchtend, zu festen Preisen nicht Abgeber waren. Das Inland beorderte stark, dabei waren die Zufuhren nur klein. Abfallende Butter dagegen war wenig beachtet, weil hierfür die frischen Ankünfte russischer Butter guten Ersatz boten; solche wurde mit 96—102 M. verzollt bezahlt. — Kopenhagen erhöhte um 4 Kr.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 8. August 1901. Butter: I. Klasse 93—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 9. August 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 111—113, IIa M. 108—110, Abfallende M. 100—105, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria 125——, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 55—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 7. August 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 6 Drittel zu 120, 12 Drittel zu $117^1/_2$, 11 Drittel zu 117, 17 Drittel zu $116^1/_2$, 38 Drittel zu 116, 6 Drittel zu $115^1/_2$, 10 Drittel zu 115, 8 Drittel zu $114^1/_2$, 15 Drittel zu 114, 20 Drittel zu $113^1/_2$, 7 Drittel zu 113, 24 Drittel zu $112^1/_2$, 36 Drittel zu 112, 1 Drittel zu $111^1/_2$, 3 Drittel zu 111, 8 Drittel zu 110 M. Zusammen 1. Klasse 222 Drittel zu 114,38 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 7 Drittel zu 96,43 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 8. August 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung wurde dem Verlaufe des Marktes entsprechendum 7 M., also auf 107 M. erhöht, die Läger waren überall geräumt, ohne dass die starke Nachfrage befriedigt werden konnte. Man war daher überzeugt, dass sich auch in dieser Woche ein flottes Geschäft entwickeln und die Preise noch weiter steigen würden. Inhaber wollten somit nur auf Basis der kommenden Notirung verkaufen, zu festen Preisen konnten größere Käufe nicht zum Abschluss gelangen, trotzdem Gebote à 113 M. vorlagen. Die frischen Einlieferungen waren bei dem kühleren Wetter durchweg in guter Kondition zu Lager gekommen, wodurch der Absatz natürlich noch wesentlich erleichtert wurde.

Kopenhagen erhöhte heute um 4 Kr. (notirt 96 Kr. = 108 M.) und bezeichnet die Tendenz mit „sehr fest“; auch alle inländischen Plätze haben größere Steigerungen gemeldet. Für unseren Markt erscheint eine Heraufsetzung der Notirung von 10 M. für gerechtfertigt, eine Verschlechterung der allgemeinen Lage ist dadurch trotzdem nicht zu befürchten.

Von russischer Butter sind größere Sendungen eingetroffen, die zumteil von einer recht zufriedenstellenden Qualität sind und deshalb für viele Zwecke gern gekauft wurden. Bezahlt wurden 94—98 M. verzollt.

Hamburg, den 7. August 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) **Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.**

Westpr. Schweizer Käse: Marktlage unverändert.

Tilsiter Käse: Eingetretene kühlere Witterung veranlasste eine lebhaftere Nachfrage, speciell nach prima Qualitäten, wovon nicht genügend zugeführt, zweite und getriebene Sorten vernachlässigt, halbfette prima Qualitäten etwas mehr gefragt.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—68, sekunda M. 55—60, tertia M. 40—50. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. 55—57, prima vollfette Stallware M. 54—56, sekunda M. 50—54, tertia M. 45—50, halbfette prima M. 38 bis 40, sekunda M. 30—35, tertia nominell.

Halle, den 8. August 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Der neue Monat hat eine vollständig veränderte Geschäftslage geschaffen. Während im Juli bis zuletzt auch die billigsten Angebote kaum berücksichtigt wurden, hat sich jetzt zu erhöhten Preisen ein flottes Geschäft entwickelt und verspricht für die nächsten Wochen noch besser zu werden.

Eine weitere Preissteigerung ist unausbleiblich.

Wirklich feinste Molkereibutter 112 M.
I „ 102—110 „
II „ 95—100 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 8. August 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) **Den Molkereien wurde für feinste Butter 106 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 109 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.**

Tendenz: Sehr fest.

Königsberg i. Pr., 8. August 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die Nachfrage in feinsten Qualitäten ist inzwischen eine recht lebhafte geworden und genügten die Zufuhren darin kaum, um alle einlaufenden Ordres effektuiren zu können. II. Qualitäten sind auch etwas besser gefragt.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 90—98 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 7. August 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 95 M. für den Centner,
Sennbutter . 92 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Bessere Nachfrage.

Hamburg, 6. August 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Das Geschäft in der abgelaufenen Woche nahm einen ruhigen Verlauf; nichtsdestoweniger bleibt die Stimmung eine feste. — Erd

Feierabend.

Nur nach dem einen musst Du trachten,
Sei würdig stets, Dich selbst zu achten.
A. Träger.

Freunde in der Not,
Gehn zehn auf ein Lot;
Und sollen sie behilflich sein,
Gehn zehne auf ein Quentelein.

Der Petroleumkönig.

Humoreske von W. K. Saffeini.

Nachdruck verboten.

Die kleine Stadt Rödenburg liegt fernab vom Getriebe der großen Welt, gleichsam vergessen von der fortschreitenden Zeit, in einem ruhigen Tale. Nicht einmal der Pfiff einer Lokomotive dringt bis zu seiner altersgrauen Kirche, um dessen niedrigen Holzturm sich seine zum Teil noch mit Stroh gedeckten Häuser in zwei Straßen gegliedert haben, nur das Horn des Postillons schallt in die Morgenträume seiner Bewohner, wenn er in aller Frühe die Post zur nächsten Bahnstation fährt. So leben die Ackerbau und Handwerk treibenden Bürger in stiller Weltabgeschiedenheit friedlich dahin.

Eines Tages aber ging eine Aufregung durch die ganze Stadt: Nach einem heftigen Gewitterregen nämlich roch es in der Hauptstraße nach Petroleum und im Rinnstein bemerkte man auf dem Regenwasser jenes bunte Farbenspiel, das feinverteiltes Petroleum auf dem Wasser hervorzubringen pflegt. Wo kam das Petroleum her? Am anderen Morgen aber wuchs die Aufregung ins ungeheuere, denn nach den starken Regengüssen der Nacht konnte man auf allen Gossen eine deutliche Petroleumschicht erkennen, die sich weiterhin auch auf dem Abflussgraben schon in beträchtlicher Höhe bemerkbar machte. Abends wurde an allen Stammtischen dies wunderbare Ereignis lebhaft besprochen, einer sprach das Wort aus und wie ein Lauffeuer ging es von Mund zu Mund durch die ganze Stadt: „Rödenburg hat eine Petroleumquelle!"

Indessen floss das Petroleum kräftig weiter Man forschte nach und fand, dass es aus einer Abfallgrube kam, die sich auf dem Grundstück des Kaufmanns Meyer befand. Man sammelte eine kleine Flasche voll. Der Apotheker des Ortes untersuchte die Probe und stellte fest, dass das Petroleum ein fast reines Erdöl war und nur geringer Reinigung bedurfte, um schön und hell zu brennen. Es war klar, es handelte sich hier um eine wertvolle Petroleumquelle, die nur darauf wartete, freigelegt zu werden, um segenspendend emporzusprudeln.

Der Stadtrat wurde zusammenberufen. Der Bürgermeister hielt eine begeisterte Rede. Er sprach von einem zweiten Oelheim, von der Konkurrenz, die man dem teueren amerikanischen Oel machen würde, von dem enormen Aufschwung der Stadt und dem großartigen Handel, der den Anschluss des Ortes an das große Eisenbahnnetz nötig machte, und endlich wurde nach langen Debatten der Beschluss gefasst, eine Petition an die Regierung zu richten, damit der projektirte große Kanal etwas südlicher dicht bei Rödenburg vorbei gelegt werde zum Zwecke eines billigen Transportes und möglichster Konkurrenzfähigkeit des Rödenburger Petroleums. Die ganze Stadt duftete nach Petroleum und träumte von goldenen Bergen und einer glänzenden Zukunft.

Am glücklichsten war der Kaufmann Meyer, aber er äußerte sich nicht. Im Stillen überlegte er, daß die Quelle auf seinem Grundstück lag, sie war also sein Eigentum und ihm mussten sie ja kommen. Weshalb sollte er die Millionen, die da unten für ihn lagen, mit der ganzen Stadt teilen? War es nicht viel klüger, die Sache allein zu machen? Für ein solches Unternehmen war das bischen Geld ja leicht zu beschaffen, kurz, als der Bürgermeister ihm nun die Vorschläge der Stadt zur Ausbeutung der Petroleumquelle unterbreitete, erklärte er kurz heraus, er wolle das Unternehmen allein ins Werk setzen und bedürfe daher weder der Hilfe der Stadt noch ihres Bürgermeisters.

Das hatte den guten Vater der Stadt natürlich sehr gekränkt und das erste, was er hat, war, daß er seiner Familie auf das strengste, insbesondere aber seinem Sohne Gustav, verbot, weiter im Meyer'schen Hause zu verkehren.

Das traf nun den alten Meyer nicht gerade hart, aber sein blondes Töchterchen bekam einen jähen Schrecken, als sie davon hörte, denn Meyers Lieschen und Bürgermeisters Gustav liebten sich und, wenn es auch noch nicht zu einer öffentlichen Verlobung gekommen war, so hatten doch die beiderseitigen Eltern gegen die bevorstehende Verbindung ihrer Familien bislang nichts einzuwenden gehabt. Das sollte nun mit einem Schlage alles anders werden! Ihrem Vater kam dieser Bruch sogar sehr gelegen, denn jetzt konnte seine Tochter doch ganz andere Partien machen! Binnen kurzem würde sie ja eine reiche Erbin sein, Grafen und Fürsten würden kommen und um die Hand seiner Einzigen anhalten, denn mit dieser Hand vergab er Millionen, die ungezählten Millionen des Petroleumkönigs! Ja, das war das Wort, das ihm im Kopfe herumging. Ein Petroleumkönig würde er sein und sein Lieschen eine Petroleumprinzessin und der simple Bürgermeistersohn mochte sich gefälligst zu seinesgleichen halten

Gott Amor behielt indessen seine Hand im Spiele. Die Liebenden trafen sich heimlich weiter, schwuren sich in der Jasminlaube ewige Treue und, wenn der Wind den Petroleumgeruch aus dem Hofe in den Meyerschen Garten trug, dann verwünschten sie diese Petroleumquelle, die ihre Familien entzweite und ihr junges Glück zu vernichten drohte.

Inzwischen wurde die Grube geleert und es ergab sich, daß das Petroleum aus dem Boden derselben emporsickerte. Nach kurzer Zeit hatte der Kaufmann Meyer seine Ersparnisse flüssig gemacht und eine möglichst hohe Hypothek auf sein Grundstück aufgenommen. Nun erschien ein Ingenieur, den Herr Meyer aus der Residenz hatte kommen lassen, um das Unternehmen zu leiten. Der machte seine Untersuchungen und erklärte, daß die Nähe der großen Kohlenlager auf eine besonders ergiebige Quelle schließen ließe. Die Aufstellung eines Bohrturmes wurde beschlossen. Das kostete schon ein gutes Stück Geld, dafür aber sprach auch die ganze Umgegend von diesem Ereignis. Bei der Errichtung dieses Wunderwerkes sollten die Schulen frei haben, aber der Magistrat würde der Sache fern bleiben, der Bürgermeister würde keine seiner schwungvollen Reden halten, dazu hatte sich Herr Kaufmann Meyer denn doch zu unwürdig benommen.

Herr Meyer selbst schlief kaum noch vor Erwartungen und, da seine Frau nicht mehr lebte, musste Lieschen die Schilderung seiner goldenen Luftschlösser mit anhören. Er merkte es nicht, oder wollte es nicht merken, daß Lieschen an seiner Freude gar keinen Anteil nahm und immer trauriger ihren Kopf hängen ließ, weil sie an die Trennung von ihrem Gustav dachte.

Leider hatte sich noch jemand sterblich in die hübsche Kaufmannstochter verliebt. Das war der Kommis Schindewolf. Er war im Geschäft bei Meyer und hatte die Kühnheit gehabt, eines schönen Tages seinen Chef um die Hand seiner Tochter zu bitten. Da war er aber schön angekommen. Herr Meyer hatte ihn einen Bengel genannt und ihn ohne weiteres an die Luft gesetzt; aber er musste ihm sein Gehalt weiter zahlen, und so lebte Herr Schindewolf einstweilen als Rentier im „Goldenen Löwen", da er so schnell keine neue Stelle bekommen konnte. Täglich machte er dem hübschen Lieschen Fensterpromenade, denn aus dem Bruch der beiden Familien schöpfte er augenscheinlich neue Hoffnung, er sollte sogar nachts das Haus umschleichen, wie es hieß.

Inzwischen ließ Herr Meyer in seiner Ungeduld weitere Ausgrabungen machen. Bald stieß man auf eine Steinschicht, und es stellte sich heraus, daß das Petroleum über derselben seitlich zum Vorschein kam. Man schachtete deshalb in derselben Richtung weiter und kam damit dem großen Schuppen sehr nahe, der im Meyer'schen Hofe lag. Wahrscheinlich musste dieser abgerissen werden. Doch damit wollte sein Besitzer noch warten, bis der Ingenieur ankam, um mit dem die Sache zu besprechen. Wie kräftig aber die Quelle war, ließ sich am anderen Morgen erkennen, beinahe einen Zoll hoch stand das Petroleum in der Grube, es ließ sich so schon aufsammeln. Herr Meyer schwamm im Glück. Wenn nur der Ingenieur erst käme!

An diesem Tage war Lieschen besonders traurig. immer näher kam ja der Tag der Entscheidung, und erst abends, als Gustav sie in der dunklen Laube tröstete, fand sie ihre Ruhe wieder und neue Hoffnung zog in ihr liebendes Herz. Wenn sie sich treu blieben, was konnte ihnen dann passiren? Hand in Hand saßen die beiden auf der Bank und schauten in den eben in voller Pracht sich erhebenden Vollmond, da fuhr Gustav in die Höhe. Er hatte Schritte gehört. Vorsichtig spähte er aus. Eine dunkle Gestalt schlich durch den Garten und verschwand. Aber Lieschen hatte ihn bei dem aufgehenden Mondlicht erkannt. Es war Schindewolf, der Aermste, der immer noch nach den Fenstern seiner Geliebten spähte.

Am anderen Morgen mit der ersten Post kam der Ingenieur an und meldete, daß der Bohrturm heute noch einträfe, morgen könnte schon mit seiner Aufstellung begonnen werden. Mit großem Stolz führte ihn Kaufmann Meyer zu der erweiterten Grube, in der sich über Nacht wieder eine erstaunliche Menge Petroleum angesammelt hatte. Nach Prüfung der Sachlage erklärte der Ingenieur, der Schuppen müsse aus dem Wege geräumt werden, ehe man die Quelle in der Tiefe nicht fand, hatte der Bohrturm keinen Zweck.

Herr Meyer lud den Ingenieur zum Frühstück ein und sie tranken gerade die zweite Flasche auf das Gedeihen des Unternehmens, als Lieschen einen Brief brachte, der als Eilbrief eben aus der Residenz angekommen war. Was mochte das zu bedeuten haben? Bedächtig öffnete ihn Herr Meyer, ihn ahnte nichts Gutes. Der Brief lautete:

An Seine Majestät den Petroleumkönig
von Rödenburg

Großmächtigster König!
Allergnädigster König und Herr — Meyer!

Zunächst teile ich Ihnen mit, daß ich zum nächsten Ersten eine sehr gute Stelle in London bekommen habe. Heute noch fahre ich ab. Ich beanspruche daher fernerhin kein Salair mehr von Ihnen. Aber auch vor weiterem Schaden möchte ich Sie bewahren, es mag genug sein des grausamen Spiels. Aber wie Sie mich einst aus allen meinen Himmeln rissen und vor die Tür warfen, so stürze ich Sie heute von Ihrem Tron: Sie besitzen keine Petroleumquelle, Herr Petroleumkönig. Hören Sie: Durch meine Unachtsamkeit war ein Faß Petroleum ausgelaufen, das Petroleum sickerte bis auf die Steinschicht durch und trat als vermeintliche Quelle zu Tage, und als sie mich fortgejagt hatten, bin ich nachts zurückgeschlichen und habe nach und nach die anderen Fässer angebohrt. Gehen Sie in Ihren Schuppen, dort werden Sie Ihre Petroleumquelle finden!

O diese Rache für die Schmach, die Sie mir angetan, war süß, aber sie war edel, das müssen Sie zugeben: Sie haben mich einen grünen Bengel genannt, und aus dem Hause geworfen, ich habe Ihnen Millionen verschafft und Sie zum König gemacht. Leben Sie wohl, Herr Petroleumkönig! Ich bin und bleibe Ihr Schindewolf.

Ein Lobgesang auf den Käse.

Johannes Trojan, der bekannte und verehrte Kladderadatsch-Redakteur, veröffentlicht seine nagelneueste Dichtung an einem Orte, den man fast „anrüchig" nennen könnte: in einem seltsamen sommerlichen Zeitungsgebilde, der „Allgemeinen deutschen Käsezeitung", deren Nr. 1 Erster Jahrgang soeben in Gandersheim erscheint und mannhaft für die Interessen des Gandersheimer Käses und seiner Bewohner eintritt. Freiwillige, oder durch Probekäschen herausgelockte Beiträge deutscher Geistesheroen zieren die Eröffnungsnummer des Blattes, und unter ihnen prangt auch folgendes Poem des beliebten Humordichters J. Trojan:

Von Gandersheim, der alten Stadt,
Hab' ich einmal vernommen,
Daß dort ein Kloster gestanden hat
Mit Nonnen, klugen und frommen.

Und eine Aebtissin in alter Zeit
War dort, Hroswitha mit Namen,
Die steckte voller Gelehrsamkeit
Und schrieb lateinische Dramen.

Als Dichterin, wie ich vernahm,
Ist sie nicht übel gewesen
Das fiel mir ein, als das Kistchen kam
Aus Gandersheim mit den Käsen.

Heraus nahm ich die Käse dann,
Um sie sorgfältig zu proben,
Ich fing mit dem Klosterkäse an
Und konnte nur ihn loben.

Ich habe dann sie durchprobirt
Den einen nach dem andern;
Mir schien's, nachdem ich es ausgeführt,
Kein sehr beschwerliches Wandern.

Drauf dachte ich nach und stellte fest,
Ernst forschend in jeder Richtung,
Wie in Verbindung sich bringen läßt
Der Käse mit der Dichtung.

Die erste Art liegt am Tage klar
Und läßt sich leicht ermessen:
Darin besteht sie offenbar,
Daß Dichter Käse essen.

Als zweite Art dann mir erschien,
Wie sich die beiden verbinden:
Daß Dichter ihre Poesien
Gewickelt um Käse finden.

Dann kam mir eins noch in den Sinn,
Sie in Verbindung zu bringen:
Daß Dichter — und ein Dichter bin
Auch ich — den Käse besingen.

Das that hiermit ich, und mein Gereim
Wird mit Befriedigung lesen,
Hoff' ich, Hroswitha von Gandersheim,
Die stets mir wert gewesen.

Verschnappt. Er: „Denkst Du noch daran, Emma, hier auf der Bank überraschte uns Deine Mama, als ich Dir den ersten Kuß gab!" — Sie: „Ja, die Aermste hatte auch eine halbe Stunde hinter dem Strauch darauf gewartet!"

Die Geheimnisse des Tunnels. Außer der Tante und ihrer Nichte sitzt noch ein Herr im Wagen. Tante (nachdem der Zug schon durch mehrere Tunnels gefahren ist, leise): „Mein Kind, jetzt kommt der große Tunnel, Du solltest Dich an meine Seite setzen." — Nichte: „Ach, Tante, noch ein Tunnel, und ich bin verlobt!"

Selbsttäuschung. Mutter: „Hat sich denn der Assessor immer noch nicht ausgesprochen?" — Tochter: „Nein, er liebt mich offenbar unaussprechlich!"

Immer galant. „. . Und was würden Sie machen, Herr Edgar, wenn Sie ein Riese wären?" — „Ich?! O ich würde mir Sie, Fräulein Röschen, in's Knopfloch stecken!"

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Dr. N. Gerber's Molkerei in Zürich** betr. **Acid-Butyrometrie** und eine Beilage der Firma **F. Maquet in Dresden-A.,** betreffend „**Milch-Flaschen**" und eine solche der Firma **Adolph Kühne in Sarstedt** betreffend „**Metallgefäße**" und „**Milchvorwärmer**" beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen
auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen
werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.
Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 33. **Berlin, 17. August 1901.** 11. Jahrg.

Inhalt:

Einige kanadische Beobachtungen und Versuche.

(Schluss.)

Waschung des Käsebruchs.

Um den Einfluss zu beobachten, den Waschung des gemahlenen Käsebruchs auf die Güte des reifen Käses habe, wurde in einer Mehrzahl von Versuchen je der Bruch einer einmaligen, in einer Wanne vorgenommnen Käsung hälftig geteilt, die eine Hälfte mit Wasser gewaschen, das in Menge und Wärme von Versuch zu Versuch wechselte, die andre Hälfte ungewaschen weiter verarbeitet. Die Menge des verwendeten Waschwassers war dem Gewicht nach teils ebenso, teils doppelt so groß wie diejenige des Bruchs, die Wärme des Wassers stufte sich von 5 zu 5 ° ab zwischen 90 und 110 ° F. (= 32,2 und 43,3 ° C.). Die Ergebnisse waren folgende:

a) Waschung vermindert im allgemeinen den Wolgeschmack des fertigen Käses, insbesondre wenn die verkäste Milch nicht rein war, und macht den Käse offen. Bei Verkäsung tadelloser Milch war der Unterschied der allgemeinen Beschaffenheit des Käses nur gering.

b) Waschung verursacht einen Verlust im Gewicht des gewonnenen Käses, der in diesen Versuchen 1,12 Pfd. auf 1000 Pfd. Milch betrug.

c) Die Wärme des Waschwassers bedingte innerhalb der angegebnen Gränzen nur geringe Unterschiede; durchschnittlich war der Käseverlust ein wenig geringer bei Wasser von 32 ° C., die Beschaffenheit des Käses dagegen besser bei Wasser von 43 ° C.

Käsereifung bei verschiedner Wärme.

Die Versuche sind eine Fortsetzung der in gleicher Richtung in den Jahren 1898 und 1899 unternommenen. Frische aus derselben Wanne hervorgegangne, nach Cheddar-Art bereitete Käse wurden in drei verschiednen Reifungsräumen gehalten, deren Wärme bez. 60, 65 und 70 ° F. (= 15,5, 18,3, 21,1 ° C.) war. Die Käse entstammten teils der eignen Molkerei, teils waren sie von zwei andern, größern Molkereien, A und B, zu dem Zweck erworben worden. Die Ergebnisse sind nachstehend übersichtlich geordnet.

Wärme des Reifungsraums ungef.	15,5	18	21 ° C.
Feuchtigkeitsgehalt der Luft	75,7	80,8	73,6 Proc.
Eigner Käse, 1 St = ungef. 30 Pfd. = 13,6 kg.			
Gewichtsverlust in 1 Monat	4,31	4,64	5,13 Proc.
Geschmack, von 40 Wertmalen	36,05	35,49	34,24
Gefüge, „ 20 „	17,77	16,92	16,14
Gesammtgüte, von 100 Wertmalen	92,15	90,33	87,69
Käse von A, 1 St. = 80/90 Pfd. = 36/41 kg.			
Gewichtsverlust in 1 Monat	2,13	2,31	2,53 Proc.
Gesammtgüte von 100 Wertmalen	93,18	92,13	90,06
Käse von B, gleiches Gewicht wie A.			
Gewichtsverlust in 1 Monat	2,44	2,76	2,91 Proc.
Gesammtgüte, von 100 Wertmalen	90,62	88,06	85

Uebereinstimmend mit den Ergebnissen der frühern Versuche war also die niedrige Wärme günstiger sowol inbezug auf die Güte des Käses wie inbezug auf den Gewichtsverlust.

Daneben wurden von fünf frischen, aus einer Wanne hervorgegangnen Käsen zwei eine Woche lang in einem Reifungsraum gehalten, dessen Wärme durchschnittlich 68,7 ° F. (= 20,5 ° C.) betrug, dann bis zu Beendigung der Reife der eine in einen Raum mit 59,6 ° F. (= 15,5 ° C.), der andre in einen Raum mit 64,9 ° F. (= 18 ° C.) gebracht, während von den drei übrigen je einer dauernd bei einem der drei Wärmegrade gehalten wurde. Die Prüfung ergab für die Gesammtgüte in Wertmalen von 100

eine Woche bei 20,5 ° C. dann bei		dauernd bei		
15,5 °	18 °	15,5	18 °	20,5 °
91,57	89,57	92,43	89,86	88,57

Danach ist während des Sommers eine Wärme von 15,5 bis 18 ° C. der Reifung Kanadischen Cheddarkäses am günstigsten und gewährt ein Wechsel von anfänglich wärmern zu später kühlern Reifungsräumen augenscheinlich keinen Vorteil.

Behandlung der zu verkäsenden Milch.

Lüftung. Der Käseertrag war ungefähr derselbe, gleichviel ob die Milch durchlüftet wurde oder nicht. Auch in der Güte des gewonnenen Käses war nur ein geringer Unterschied, und dieser neigte sich zugunsten der nicht durchlüfteten Milch.

Aufbewahrung der Abendmilch über Nacht in großen oder in kleinen Kannen. Wurde von 300 Pfd. Abendmilch die Hälfte in einer großen Kanne, die andre Hälfte in fünf kleinen Kannen über Nacht in kaltes Wasser gestellt, so war am nächsten Morgen in der Milch kein Unterschied wahrnehmbar und fiel der Käse gleich gut aus. Ließ man dagegen die so geteilte Milch ohne Wasser- oder Eiskühlung frei im Raum stehn, so blieb die Milch in den kleinen Kannen süßer. Selbstverständlich kommt es hierbei auf den Wärmegrad an, bis zu dem die Milch vorher war abgekühlt worden, und auf die Wärme der Luft, worin die Milch ohne künstliche Kühlung gehalten wird.

Zusatz von Säurungserregern abends oder morgens. Die Hälfte der Abendmilch wurde auf 62 ° F. (= 16,7 ° C.) erwärmt und im Verhältnis von $^{1}/_{16}$ bis 1 : 150 mit einem der bei der Butterbereitung verwendeten Säurewecker versetzt; die andre ebenso gekühlte Milch empfing den gleichen Zusatz erst am andern Morgen, nachdem sie mit der Hälfte der Morgenmilch gemischt worden war. Die andre Hälfte der Morgenmilch wurde der ersten, angesäuerten Hälfte der Abendmilch hinzugefügt. Inbezug auf die Menge der Käseausbeute ergab sich kein Unterschied, dagegen erfolgte die Gerinnung der am Abend angesäuerten Milch bei warmem Wetter zu

rasch, als dass ein feiner Käse hätte können gewonnen werden, obwol die Milch frei blieb von Gasbildung.

Abendlicher Zusatz von Säureerregern zu tiefer abgekühlter Milch. Um die Säurebildung zu hemmen, wurde die Abendmilch so gekühlt, dass sie am andern Morgen ungef. 46 ° F. (= 7,8 ° C.) warm war. Ein Teil der Milch wurde ohne Zusatz gelassen, je ein andrer in dem gleichen Verhältnis, wie in den vorigen Versuchen mit einem Säurewecker geimpft. Die Labprobe ergab für die ungeimpfte Milch 41, für die angesäuerte 31 Sek. Die letztere war von angenehm mildem Geschmack und liess zwar nicht mehr, aber entschieden bessern Käse gewinnen.

In einem andern Versuch wurde die Abendmilch des 14. August auf 48 ° F. (= 8,9 ° C.) abgekühlt. Am andern Morgen wurde die Morgenmilch zugemischt, das Gemisch auf zwei Wannen verteilt und in der einen ohne, in der andern mit Zusatz von 1 Proc. Säurewecker verkäst. Die angesäuerte Milch entwickelte kein Gas und gab einen hübschen Käse; die andre bildete reichlich Gas, liess den Käsungsvorgang nur langsam fortschreiten und ergab einen dürftigen Käse.

Ein dritter Versuch diente zu Vergleichung von Hansens und Keiths Boston-Säurewecker. Am 21. August wurde die auf 49 ° F. (= 9,4 ° C.) abgekühlte Milch des vorigen Abends mit der warmen Morgenmilch gemischt, auf zwei Wannen verteilt und darin je mit einem der beiden Säurewecker versetzt. Die Prüfung des reifen Käses ergab bez. 94 und 87 Wertmale.

In gleicher Weise wurde am 22. August Hansens mit einem „O. A. C.“ bezeichneten Säurewecker in Vergleichung gebracht. Die Prüfung des Käses fiel mit 95 gegen 93 Wertmalen wieder zugunsten des erstern aus.

Reinschmeckende Buttermilch als Säurewecker in der Käserei verwendet, erwies sich von vorzüglicher Wirksamkeit.

Der zuletzt bezogne Boston-Säurewecker übertraf in Wirksamkeit die frühern Bezüge und befriedigte in hohem Maß, sowol bei der Butter- wie bei der Käsebereitung.

Versuche über die Pasteurisirung der Milch.

Von Prof. Dr. Weigmann-Kiel.

Aus dem Jahresbericht der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen in Kiel für 1899/1900.

1. Ueber die Erhitzungsdauer, welcher die Milch in Pasteurisir-Apparaten verschiedenen Systems ausgesetzt ist:

Die Versuche sind in der Weise ausgeführt, dass man dem mit Wasser gespeisten und im Gange befindlichen Apparate in einem bestimmten Momente entweder einen koncentrirten Farbstoff oder einen specifisch sehr leichten, in Wasser unlöslichen, sehr fein verteilbaren Körper zusetzte und 1. die Zeit feststellte, innerhalb welcher die ersten Partien gefärbten Wassers oder durch den pulverförmigen Körper getrübten Wassers den Apparat verlassen, 2. indem man durch Auffangen gleich großer Mengen des austretenden Wassers und quantitative Bestimmung der im getrübten Wasser enthaltenen Mengen des zugesetzten unlöslichen Körpers feststellte, in welchem Mengenverhältnis und nach welchen Zeiten die Teile eines bestimmten Quantums der erhitzten Flüssigkeit (Milch) den Apparat verlassen bezw. in ihm der Erhitzung ausgesetzt sind.

Die mit den, dem Institut überlassenen Apparaten erhaltenen Resultate sind folgende:

Beim Rahmpasteur „Hercules“ Nr. 16 von der Firma J. Jacobsen in Flensburg tritt der erste Teil der den zugesetzten Körper enthaltenden Flüssigkeit 27 Sekunden nach dem Eintritt in den Apparat aus diesem wieder heraus, beim Rahmpasteur „Triumph P“ der Firma A. Bjerring in Flensburg schon nach 12—15 Sekunden. Den Mengenverhältnissen nach erschienen nach

1/4	1	2	3	4	5	6	7	10	Minuten
10	12	8	7	5	4	3,6	2,2	1	Teile

Die größten Mengen der dem Apparate „Triumph“ übergebenen Flüssigkeit verlassen denselben (und das hier mit verwendete Steigerohr von 1,30 m Höhe, in welchem die Erhitzung fortdauert) schon vor Ablauf von 2 Minuten, doch verweilen Teile noch bis zu 10 Minuten in demselben.

Eine Prüfung des Hochdruckpasteurisirapparates Modell 1894 der Firma Kleemann & Comp. in Berlin in der angegebenen Weise ergab nach 1 Minute eine ganz schwache kaum sichtbare Färbung bezw. Trübung. Den Mengenverhältnissen nach erschienen nach

1	2	3	4	5	6	7	8	10	15	Minuten
1	14,5	22	19,5	14,5	9,7	7,2	3,5	1,4	1	Teile

Die größten Mengen der erhitzten Flüssigkeit kommen also in der 2. bis 5. Minute aus dem Apparat heraus, während die anderen Anteile bis zu 15 Minuten noch in demselben verbleiben.

Beim Apparat von der Firma Dierks & Möllmann in Osnabrück trat nach 1 Minute eine kaum sichtbare Färbung bezw. Trübung ein. Die Mengenverhältnisse stellten sich folgendermaßen: nach

1 1/4	1 1/2	2	3	4	5	6	8	10	Minuten
1	6,7	6,4	6,6	6	5,5	4,8	2,4	1,8	Teile

Mit dem Apparat „Mors“ der Firma Lefeldt & Lentsch in Schöningen sind folgende Resultate erhalten: nach

2	2 1/2	3	4	5	6	7	8	9	Minuten
Spur	4,5	18,5	39,5	28	16	6	2,6	nicht wägbare	Teile

und schließlich mit dem Hochdruckpasteurisirapparat Modell 1899 des Bergedorfer Eisenwerkes folgende Resultate: nach

2	2 1/2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	15	17 1/2	20	25	Minuten
1	2,8	4,7	8	10,3	11,4	11,4	12,7	11,7	10,6	9,8	9,3	7,6	7	5,7	Teile

Die größere Menge der zu erhitzenden Milch verweilt also in diesem Apparat sehr lange.

Es soll nun keineswegs behauptet werden, dass die Angabe für die Dauer des Durchganges der Einzelteile der Milch auch tatsächlich völlig der Erhitzungsdauer entspricht, aber die Versuche lassen immerhin erkennen, dass die Hauptmenge einer einem der Apparate übergebenen Milch in der Regel eine längere Zeit hindurch der Erhitzung ausgesetzt ist.

2. Ueber den Grad der Abtötung der Keime in der Milch, wenn diese in den Pasteurisir-Apparaten verschiedenen Systems der Temperatur von 85 ° C. ausgesetzt wird.

Die Apparate wurden jedes Mal, wie bei dem vorhergehenden Versuch, auf ihre sogen. Stundenleistung eingestellt und dann Proben sowohl von der rohen wie von der pasteurisirten Milch entnommen und auf Keimgehalt geprüft.

Der Apparat „Herkules“ ergab im Durchschnitt von 12 Versuchen das Resultat, dass von 100 000 Keimen 4 bis 5 Keime übrig blieben. Bei diesen Versuchen waren die Proben so genommen, dass während der Pasteurisirung Teilproben von der den Apparat verlassenden Milch, dabei also auch von der ersten und letzten Milch genommen und die Teilproben dann zu einer Gesammtprobe vereinigt worden sind. Bei späteren Versuchen wurden diese Teilproben für sich untersucht und dabei ergab sich das überraschende Resultat, dass die den Apparat zuerst verlassende Milch bei allen Apparaten sehr viele Bakterien enthält und demnach die bakteriologische Wirksamkeit der Pasteurisir-Apparate in außerordentlichem Maße beeinträchtigt. So hatte ein Versuch mit dem sogen. „Triumph“ nach der ersteren Methode der Probenahme das Resultat, dass von 100 000 Keimen noch 5 bis 6 übrig blieben, während Proben, welche entnommen wurden, nachdem der Apparat einige Zeit im Gange war, von je 1 Million Keimen nur noch 1 enthielten. Bei weiteren Versuchen mit dem Apparat „Triumph“, bei welchem Milch mit nahezu 10 Millionen Keimen in 1 kbcm benutzt worden war, enthielt 1 kbcm der zuerst den Apparat verlassenden Milch sehr viele Keime, und zwar, wie es schien, solche Keime, welche nicht aus der Milch stammten, sondern aus dem Apparat selbst durch Abwaschen der nicht sterilen Wände desselben. Eine andere Probe, 3 Minuten nach dem Austritt der ersten Milch, enthielt nur noch 82 Keime und eine Probe nach weiteren 3 Minuten 15 Keime. Wie sehr sich die Milch durch das Ueberlaufen über den Kühler wieder mit Bakterien verunreinigt, geht daraus hervor, dass eine Mischprobe von der gesammten über den Kühler gelaufenen Milch wieder nahezu 400 000 Keime enthielt.

Bei Versuchen mit dem Kleemann'schen Hochdruckpasteurisir-Apparat waren anfangs Teilproben von der dem Apparat zufließenden rohen Milch und 5 Minuten darauf ebensoviele Teilproben von der den Apparat verlassenden Milch genommen und zwar erst nachdem der Apparat einige Zeit im Gange war. Die an und für sich bakterienarme Milch (Zeit des Weideganges) war nach dem Pasteurisiren auf 90 bis 95 ° C. nahezu steril, es konnten beim Anlegen von Gelatineplatten keine Keime mehr gefunden werden. Bei einem anderen Versuche, bei welchem die Temperatur zwischen 82 und 89 ° C. schwankte, waren von je 1 Million Keimen etwa 8 übrig geblieben. Eine Sammelprobe der über den Kühler gegangenen Milch enthielt wieder nahezu 400 000 Keime.

Die Versuche mit dem Apparat von Dierks u. Möllmann in Osnabrück wurden in der Meierei zu Wellingholzhausen, einem Dorfe bei Melle i. Hann., ausgeführt. Sie ergaben ebenfalls sehr günstige Resultate. Bei einem ersten Versuch blieben von 31 Mill. Keimen in 1 kbcm der Rohmilch rund 8 Keime in der pasteurisirten Milch und bei einem zweiten Versuch von über 53 Millionen Keimen in der Rohmilch 2 bis 3 in der erhitzten.

Beim Apparat „Mors“ zeigte sich wieder, dass die erste den Apparat verlassende Milch noch viele Keime enthält: nach Ablauf der ersten 30 Liter waren noch 135 Keime in 1 kbcm der Milch, nach weiteren 25 Litern schon nur noch 10 bei einem Gehalt von 98 Millionen Keimen in 1 kbcm der Rohmilch. Bei späterer Probenahme reducirte sich der Gehalt noch mehr. Bei einem anderen Ver-

suche enthielt die Milch 7 Minuten nach Beginn des Auslaufes noch 7 bis 8, nach 11 Minuten noch 4 Keime von je 100 000. Dass die über den Kühler gegangene Milch ebenfalls zuerst reicher an Keimen sein muss, als wenn der Kühler durch die überfließende Milch schon etwas abgewaschen ist, geht daraus hervor, dass die bei diesem Versuch gesammelte gekühlte Milch, bei welcher die Probenahme erst begann, nachdem schon über 100 Liter den Kühler passirt hatten, nur etwa 2½ Tausend Keime enthielt.

Die Versuche mit dem Hochdruckpasteurisir-Apparat des Bergedorfer Eisenwerks ergaben folgende Resultate:

Die Mischmilch aus Teilproben, welche in je 10 Minuten Abstand von der rohen, eben in den Apparat eintretenden und von der pasteurisirten, den Apparat verlassenden Milch genommen wurden, nachdem der Apparat bereits 1 Minute voll im Gange war, enthielt bei einem ersten Versuch 9 991 000 bezw. 223 Keime, bei einem zweiten Versuch 1 635 000 bezw. 56 Keime. Von je 100 000 Keimen blieben also 2 bis 3 bezw. 3 bis 4 übrig. Bei einem dritten Versuch, bei welchem mit der Probenahme erst sehr viel später, nachdem der Apparat schon längere Zeit im Gange war, begonnen wurde, waren bei der Temperatur von 85 bis 94 ° C. von über 4½ Mill. Keimen keine mehr übrig geblieben. Ueber den Keimgehalt der zuallererst aus dem Apparat austretenden und der zuletzt in demselben befindlichen Milch geben folgende Versuche Auskunft:

Temperatur 85 bis 87 ° C.:		
Durchschnittsprobe der rohen Milch	1 114 500	Keime
Zuallererst den Apparat verlassende pasteurisirte Milch . .	21 554	„
Durchschnittsprobe von der übrigen pasteurisirten Milch . .	40	„
Letzte im Apparat befindliche, nicht genügend erhitzte Milch	48 114	„
Temperatur 85 bis 86 ° C.:		
Durchschnittsprobe der rohen Milch	896 000	„
Allererste pasteurisirte Milch	10 800	„
7 Minuten nach dem Austritt dieser ersten Milch	123	„
Nach weiteren 10 Minuten	90	„
„ „ 3 „	81	„
Letzte im Apparat befindliche, nicht genügend erhitzte Milch	107 650	„

(Schluss folgt.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Bestrebungen der berliner Milchcentrale zur Bildung eines Butterrings. Die berliner Centrale für Milchverwertung versendet ein Flugblatt, in dem sie in Aussicht stellt, in Zukunft auch die Organisation des Butterhandels in die Hand nehmen zu wollen. Uns, die wir an dieser Aufgabe seit Jahren mitarbeiten, wird es schwer, auf diese Absicht der Milchcentrale besondere Hoffnungen zu setzen. Die Schwierigkeiten sind auf diesem Gebiete so groß, dass die Milchcentrale zur Vermeidung harten Lehrgelds gut tun wird, vorher die bisherigen Bestrebungen der Butterverkaufsverbände genau zu studiren. Wenn der Plan wirklich Gestalt gewinnt, wünschen wir der „Centrale" eine glücklichere Hand, als bei der Einleitung des gegenwärtigen Milchkrieges. Das Schriftstück hat folgenden Wortlaut:

An die Vorstände der Genossenschafts-Molkereien in Preußen!

Aus der Tagespresse wird Ihnen der Kampf der märkischen Landwirte um den Milchpreis in Berlin gegen das Händlertum nicht unbekannt sein. 5000 märkische Landwirte, in der Milchcentrale zu Berlin, Köthener-Str. 39, geeinigt, mit einem täglichen Quantum von über 420 000 Liter Milch, richten die dringende Bitte an Sie: nicht 1 Liter Milch zum 1. Oktober nach Berlin von Ihrer Molkerei gelangen zu lassen.

Berliner Milchpächter versuchen es, die Milch von weit her heranzuschaffen! Selbstverständlich würde dieser Bezug nur so lange dauern, bis der Zweck erfüllt wäre, nämlich die Solidarität der Landwirte zu durchbrechen. Darum keinen Liter Milch nach Berlin verpachten oder lifern!

Wir bitten folgendes zu beachten: 1. Gewinnen die märkischen Landwirte, geeinigt in der Milchcentrale, den diesjährigen Kampf um den Preis, so ist für weiteren Kampf auf diesem Gebiete unendlich viel getan. Der Landwirt producirt die Milch, Getreide, Spiritus, Zucker, Stärke, Vieh und Fleisch, ihm gehört das Preisbestimmungsrecht. Das Zusammenfügen in Genossenschaften, die Verbindung dieser in Genossenschaftsverbänden und schließlich zu Syndikaten ist der wichtigste Hebel, nicht nur zur Besserung der Preise, sondern zur Besserung der Qualität und zur Verbilligung der Ware. 2. Es steht heute bereits fest, dass wir einen Butterzoll von 30 M. für 100 Kilogramm erhalten. Pflicht der Landwirte wird es sein, den Butterhandel so zu organisiren, dass weder Groß- noch Kleinhändler imstande sind, den Landwirt um die sauer erworbenen Früchte seines Schweißes zu bringen. Die vorbereitenden Arbeiten auf diesem Gebiete sind bereits seitens der Milchcentrale in Angriff genommen.

Geehrte Kollegen! Wir bitten dringend, dafür zu sorgen, dass der Milchcentrale in Berlin aus obigen Gründen der Kampf nicht erschwert wird. Wir appelliren an das Ehrgefühl der großen und kleinen Bauern! Wir wissen, dass wir keine Fehlbitte tun. Das klare Recht steht auf unserer Seite! Gott wird uns weiter helfen!

Die Centrale für Milchverwertung.
(Milchcentrale.)
Der Vorstand. Ernst Ring.

Aufruf der Milchhändler an die berliner Hausfrauen um Unterstützung im Milchkriege. Auf den vorstehenden Aufruf der Milchproducenten hat der Verein berliner Milchpächter nach eingehenden Verhandlungen beschlossen, einen Aufruf an die berliner Bevölkerung und besonders an die berliner Hausfrauen zu erlassen, worin auf die Folgen hingewiesen werden soll, die eine etwaige Unterstützung des Milchringes durch die Entnahme von Milch, Butter u. s. w. für die gesammte berliner Bevölkerung dauernd nach sich ziehen würde.

Es wurde lt. Voss. Zeitung mitgeteilt, „dass die Einkaufsgenossenschaften der Milchpächter und Milchhändlervereine Berlins und Vororte bereits auf zehn angewachsen und mit auswärtigen Milchlieferanten bereits Verträge mit so umfangreichen Lieferungen zu den bisherigen Preisen abgeschlossen sind, dass auch den Bewohnern Berlins und der Vororte gute unverfälschte Milch vom 1. Oktober ab, von welchem Tage ab die „Milchcentrale" des Milchringes in Tätigkeit treten soll, zu den bisherigen Preisen weiter geliefert werden kann. Die Milchpächter Berlins und Vororte sind fast sämmtlich organisirt zum Kampfe gegen den Milchring, denn sie sind die direkten Abnehmer der Milchlieferanten. Ihre Zahl beträgt über 1600. Daneben giebt es 800 bis 900 Milchhändler, die erst wieder von den Milchpächtern beziehen, so dass gegen 2500 Milchverschleißstätten für Berlin und Vororte inbetracht kommen."

Eine Täuschung der Preisrichter auf Milchviehschauen in Schleswig-Holstein ist lt. Itzehoer Nachr. in Wilster entdeckt. Verschiedene Aussteller hatten die Zitzen der ausgestellten Kühe, wahrscheinlich schon am Tage vor der Ausstellung, mit Kollodium verschlossen, um durch die gespannten Euter den Anschein hervorzurufen, dass die Kühe hervorragende Milchtiere seien. Die Ausstellungsleitung beschloss, diese Tiere von der Ausstellung auszuschließen und ihre Eigentümer durch Bekanntmachung der Namen an den Pranger zu stellen.

Statistik der Genossenschafts-Molkereien der Provinz Hannover. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover hat die Statistik über die 188 Genossenschaftsmolkereien der Provinz Hannover für das Jahr 1900 veröffentlicht. Davon haben 123 die Form der unbeschränkten und 50 der beschränkten Haftpflicht, 3 der unbeschränkten Nachschusspflicht, 2 der freien Vereinigung und 1 der Aktien-Gesellschaft angenommen. Bei 9 Molkereien fehlt eine diesbezügliche Angabe. Die Zahl der Genossen beträgt bei 161 Molkereien 17 184, bei 27 Molkereien fehlt die Angabe. Die geringste Zahl der Genossen ist mit 7, die höchste mit 440 angegeben. Was die Mitgliederbewegung anbelangt, so sind bei 108 Molkereien 1036 neu eingetreten, während 440 ausgetreten sind. Von 80 Molkereien fehlen die Angaben oder haben Veränderungen nicht stattgefunden. Die Zahl der Milchlieferanten ohne Mitgliedschaft war bei 74 Molkereien 8937; bei 114 Molkereien ist eine Angabe nicht gegeben und sind auch teilweise derartige Lieferanten nicht beteiligt. Die Zahl der Lieferanten schwankt bei den einzelnen Molkereien zwischen 1 bis 600. Es wird als eine bedauerliche Erscheinung bezeichnet, dass überhaupt noch so viele Molkereien auf die Beteiligung von Lieferanten angewiesen sind. Die Sicherheit einer gesunden Geschäftsentwicklung ist stets dadurch gefährdet, besonders da, wo die Zahl der Lieferanten die Zahl der Genossen überragt.

Verleihung der Rechtsfähigkeit an freie Meierei-Genossenschaften in Schleswig-Holstein. Die Landw.-Kammer der Prov. Schlesw.-Holst. macht darauf aufmerksam, dass die Normal-Satzung für freie Meierei-Genossenschaften und die für einen etwaigen Antrag erforderlichen Formulare seitens der freien Meierei-Genossenschaften vom Bureau der Landwirtschaftskammer zum Selbstkostenpreise von 1,50 M. bezogen werden können. Sämmtliche Formulare für den Antrag sind an zuständiger Stelle geprüft und genehmigt worden. Es werden deshalb von der Kammer auch nur Anträge in der von ihr empfohlenen Fassung befürwortet werden.

Da die Rechtsfrage der freien Meierei-Genossenschaften aufgrund dieser Vorlagen durch Ministerialerlass geregelt worden ist, so bedarf es in den Anträgen um Verleihung der Rechtsfähigkeit nur der Annahme der in den Formularen für den Antrag empfohlenen Bedingungen und keiner sonstigen weiteren Ausführungen und Begründungen. Desgleichen behandeln die entworfenen Vorschriften und Formulare für den Antrag alle in Frage kommenden Angelegenheiten so ausführlich und erschöpfend, dass es zur Einreichung eines Antrages eines Rechtsbeistandes nicht mehr bedarf, umsoweniger, da jederzeit ein Probeexemplar der Satzung vor der Beschlussfassung an die Kammer zur Prüfung eingereicht werden kann und für die

Satzungen, bevor dieselben durch statliche Verleihung der Rechtsfähigkeit nicht bestätigt sind, weder eine Stempel- noch Steuerpflicht besteht und die sonstigen Beglaubigungen durch den Orts- bezw. Amts- oder Gemeinde-Vorsteher vorgenommen werden können. Auf diese Weise bleiben den Genossenschaften auch erhebliche Kosten erspart. Zum Schlusse sei betont, dass nur solche freie Meierei-Genossenschaften die Rechtsfähigkeit verliehen erhalten können, welche vor dem 1. Januar 1900 bestanden haben.

Veranstaltung von Butterschauen in der Provinz Sachsen. Auf dem am 25. Juni d. J. abgehaltenen Verbandstag der landwirtschaftlichen Genossenschaften der Provinz Sachsen ist beschlossen worden, jährlich zweimal sogen. Butterschauen ohne jede Vorbereitung und ohne damit in die Oeffentlichkeit zu treten abzuhalten. Jede dem Verband angeschlossene Molkerei soll verpflichtet sein, auf Verlangen des Verbandsvorstandes eine Butterprobe einzusenden.

Gründung einer Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt in der Rheinprovinz. Der Vorstand der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz hat in seiner letzten Sitzung beschlossen, eine Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt in Zülpich zu errichten.

Schweiz.

* **Ein Verein schweizer. Käsehändler** mit dem Sitz in Bern ist am 6. Juni in Bern zu dem Zweck gegründet worden, die Bereitung und die Ausfuhr von schweizer Käse nach Kräften zu fördern und zu heben. Ein Gewinn wird dabei nicht beabsichtigt. Zu Bestreitung der Kosten haben die Mitglieder einen alljährlich von der Hauptversammlung festzusetzenden Beitrag zu entrichten. Vorsitzender ist Käsehändler Joh. Rud. Sommer in Langental.

D. Schweiz. Bauer.

* **Zusammenschluss der beiden milchwirtschaftlichen Hauptvereine.** Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein mit vier, und der Schweizerische Milchwirtschaftliche Centralverband mit sieben Zweigvereinen haben sich, unter dem Namen des erstern, mit einander verbunden, um die gemeinsamen Ziele mit vereinten Kräften zu verfolgen.

Dänemark.

* **Die vierte Seeland-Laland-Falstersche Molkerei-Ausstellung** ist auf den 11. December d. J. angesetzt. Ausgestellt werden Butter und Käse von Seeland, Laland, Falster und Bornholm, und milchwirtschaftliche Geräte und andre fachliche Hilfsmittel des ganzen Lands. Geschäftsführer ist Kand. J. Meincke, Stormgade 8, Kopenhagen K.

Schweden.

* **Wiederaufleben des Radiators.** Anstelle der frühern Radiatorgesellschaft hat eine neu gebildete Vereinigung die Herstellung des Radiators wieder aufgenommen. Auf einer in Wolosowo, Russland, abgehaltnen Ausstellung ist dem Gerät der höchste Preis, die grosse silberne Preismünze des russischen Landwirtschaftsministeriums, zuerkannt worden. Jordbr. och Mejeri-Tidn.

Finland.

* **Die Butterausfuhr Finlands** betrug im Durchschnitt der zehn Jahre 1856/1865, einschließlich Gebind, jährlich 1340 t, stieg allmälig bis zum Jahr 1897 auf 14 561 t und fiel seitdem auf 9807 t i. J. 1900. Die Verringrung sei, so wird berichtet, nicht als ein Rückgang der Milchwirtschaft anzusehn, sondern sei in vermehrtem einheimischem Verbrauch begründet. Die heurigen Ausfuhrpreise waren frei an Bord Hangö für 1 kg im Januar 2,61 M. finn. = 2,09 M. deutsch, allmälig fallend auf 2,25 M. finn. = 1,80 M. deutsch im Mai.

Smör-Tid.

Niederland.

* **Die von der Friesischen Landwirtschaftsgesellschaft errichtete Anstalt zu Ueberwachung des Butterhandels.** Der Anstalt, deren in Nr. 21 d. Bl. ausführlich gedacht wurde, haben sich nunmehr 35 Molkerei-Großbetriebe angeschlossen, die sich verbindlich gemacht haben, eine Buße von 1200 bis 12 000 Fl. zu zahlen, falls von ihnen eine Butterfälschung verübt werden sollte. Außerdem sollen die Namen der Schuldigen in in- und ausländischen Zeitungen und durch besondre Rundschreiben veröffentlicht werden.

Nederl. Weekbl. v. Zuivelber.

England.

* **Gesetzliche Feststellung des handelsgemäßen Buttergehalts.** Von dem englischen Landwirtschaftsministerium ist ein Ausschuss ernannt worden mit der Aufgabe, den Gehalt festzustellen, den in den Handel gebrachte Butter haben müsse, um als unverfälscht gelten zu können. Smör-Tid.

* **Der Gehalt der in London zulässigen Handelsmilch** ist ortspolizeilich auf 3 Proc. Fett und 8,5 Proc. fettfreie Trockenmasse festgesetzt worden. Die Verordnung ist mit dem 1. August in Kraft getreten. Nord. Mejeri-Tidn.

Russland.

Sibirische Butter. Die „Iswestya" des russischen Ackerbauministeriums enthalten folgende Angaben: Auf dem im März d. J. stattgehabten Kongress der Exporteure frischer sibirischer Butter in Kurgan wurden bereits 1 200 000 Pud zum Export in der Zeit vom Mai bis September d. J. angemeldet. Da man für das nächste Jahr bedeutend gesteigertem Export entgegensieht, sind die betreffenden Bahnverwaltungen durch das Ministerium der Wegekommunikation angewiesen worden, rechtzeitig für die Bewältigung dieses Ausfuhrverkehrs namentlich durch Beschaffung der erforderlichen Eisvorräte Vorsorge zu treffen und die Ausgaben in den Budgets vorzumerken. Die Omsker Abteilung der K. Moskauer Gesellschaft d. Landwirtschaft hat beim Ackerbauministerium Beschwerde darüber geführt, dass die Eiswaggons nach Anzahl und Beschaffenheit ungenügend seien, um das rasch sich entwickelnde Exportbedürfnis sibirischer Butter zu befriedigen, ein Umstand, der den Ruf der Ware auf dem Weltmarkte zu untergraben drohe. Der Butterhandel liegt nach den Angaben genannter Abteilung durchaus in den Händen von Ausländern, hauptsächlich Dänen.

* **Einführung der sibirischen Butter in England.** Nach einer Mitteilung des „Grocer" hat der russische Finanzminister in der Person eines Herrn v. Tatistcheff, Cromwell-Road 107, South-Kensington, London, einen Vertreter insbesondre zu dem Zweck angestellt, der sibirischen Butter in England Eingang zu verschaffen. Aehnlich mancher friesischen, so zeigt auch sibirische Butter einen minder hohen Gehalt an flüchtigen Fettsäuren. An gerichtlichen Verhandlungen, die sich aus diesem Umstand entwickelten, hat der Stats-Molkereianwalt des Russischen Reichs, Herr Awetis Kalantar, teilgenommen. Die Ergebnisse dieser Verhandlungen haben zu dem Beschluss geführt, in Moskau oder in Kurgan ein eignes chemisches Laboratorium zu fortgesetzter Untersuchung der sibirischen Butter zu errichten. Ferner sollen Eishäuser zu vorläufiger Aufbewahrung von Butter in Kurgan und in Omsk erbaut werden.

Nach Angabe des Herrn Kalantar werde der niedrigere Gehalt der sibirischen Butter an flüchtigen Fettsäuren durch zeitweise auftretende ungünstige Futterverhältnisse hervorgerufen; Verfälschung mit Margarine sei völlig ausgeschlossen, da Margarine nur in Odessa hergestellt werde, die, durch die Fracht verteuert, der engl. Centner (= 50,8 kg) in Moskau 50, in Sibirien 60/70 engl. Schilling koste, so dass die Beimischung von Margarine keinen Gewinn erzielen lasse.

Wie verlautet, wolle die britische Regirung, auf Veranlassung der russischen, einen Ausschuss einsetzen, der aufgrund in größrer Zahl auszuführender Analysen den Gehalt an flüchtigen Fettsäuren feststellen solle, den die sibrische Butter zu verschiednen Zeiten des Jahrs mindestens haben müsse, um am englischen Markt zulässig zu sein.

Smör-Tidende.

Ausstellungswesen.

Butterprüfungen am Milchwirtschaftlichen Institut Prenzlau. Das Milchwirtschaftliche Institut Prenzlau hatte im Auftrage der Landwirtschaftskammer für Brandenburg im Jahre 1899/1900 zwei Butter-Ausstellungen veranstaltet, die in Zukunft alljährlich wiederholt werden sollen. Direktor du Roi berichtet über den Ausfall im Tätigkeitsbericht des Instituts, wie folgt:

„Diese Ausstellungen wirken zweifellos sehr belehrend und anregend, wenn dieselben von den Vorständen und den Betriebsleitern besucht werden. Es waren von diesen jedesmal etwa 60 Herren anwesend, die den Belehrungen des Direktors mit Interesse folgten.

Die bei der Beurteilung der Butter erzielten Ergebnisse dürfen als recht erfreuliche bezeichnet werden.

I. Butterprüfung am 19. Juni 1900.

10	Proben	hochfein	= 31,250 Proc.
11	„	fein bis hochfein	= 34,375 „
5	„	fein	= 15,625 „
4	„	gut bis fein	= 12,500 „
1	Probe	gut	= 3,125 „
1	„	mittelmäßig	= 3,125 „
zusammen 32 Proben.			zusammen 100,000.

II. Butterprüfung am 14. December 1900.

7	Proben	hochfein	= 21,875 Proc.
4	„	fein bis hochfein	= 12,500 „
13	„	fein	= 40,625 „
5	„	gut bis fein	= 15,625 „
1	Probe	gut	= 3,125 „
1	„	kaum gut	= 3,125 „
1	„	mittelmäßig	= 3,125 „
zusammen 32 Proben.			zusammen 100,000.

Für die letztere Ausstellung hatte die Landwirtschaftskammer 2 silberne Medaillen gestiftet, die den beiden absolut feinsten Marken zuerkannt wurden."

Maschinen und Geräte.

Prüfung des „Hydro"-Apparats zum Nachweis von Wasserzusatz zur Milch. In dem Tätigkeitsbericht des Milchwirtschaftlichen Instituts Prenzlau für 1899/1900 berichtet Direktor du Roi über eine Prüfung dieses Apparats folgendes: „Von der Firma W. Schneider-Mainz wurde dem Milchwirtschaftlichen Institut ein Apparat, „Hydro" genannt, mit der Bitte überwiesen, dessen Brauchbarkeit bei der Ermittlung von Fälschungen der Milch durch Wasserzusatz prüfen zu wollen. Das Verfahren selbst ist seit langer Zeit bekannt. Es beruht auf der Annahme, daß unverfälschte Milch stets frei von Nitraten ist, während die zum Fälschen der Milch dienenden Wässer in der Regel Salpetersäure enthalten, die mittelst einer Farbenreaktion auf Zusatz von Diphenylamin erkannt wird.

Der Apparat soll in erster Linie dem Molkereipraktiker dienen, und es ist nicht zu leugnen, daß derselbe ganz zweckmäßig zusammengestellt ist. Er besteht aus einem Blechkasten mit aufklappbarem Deckel, seine Vorderwand läßt sich umlegen, so daß man die in dem Apparate befindlichen Gefäße bequem herausnehmen und wieder hineinstellen kann. Der Inhalt des Blechkastens besteht aus einer Flasche von etwa 500 kbcm Schwefelsäure von bestimmter Koncentration, einem weißen und einem braungefärbten Tropfgläschen mit unbekannter Füllung und 6 Reagirgläsern mit Marken für Milch und Säure. Der Inhalt des weißen Gläschens dient nebenbei dazu, um den etwaigen Gehalt der Milch an Formal nachzuweisen.

Die Erfinder des Apparates, die Herren Dr. Reiß und Dr. Fritzmann-Frankfurt a. M., geben an, daß die Reagentien eine solche Zusammenstellung erfahren haben, daß stets nur absichtlich durch Wasserzusatz verfälschte Milch die Salpeterreaktion aufweise, während die aus den Spülresten beim Reinigen der Gefäße etwa stammenden Spuren von Salpetersäure auf den Zusatz des Erkennungsmittels noch nicht reagiren. Diese Behauptung hat sich bei den hier angestellten Versuchen als zutreffend erwiesen. Ungewässerte Milch zeigte indertat niemals die charakteristische Farbenreaktion.

Die gewässerte Milch aber verhielt sich, je nach den Wässern, die verwendet wurden, ziemlich verschieden. Und das ist vollkommen erklärlich, wenn man bedenkt, wie sehr der Nitratgehalt bei den verschiedenen Wässern wechselt und daß es auch Wässer giebt, die überhaupt keine Salpetersäure enthalten.

Zur Ausführung des Verfahrens füllt man in eins der beigegebenen Reagirgläschen bis zur Marke M die zu prüfende Milch, giebt dann 1 Tropfen von dem Reagens aus dem braunen Tropfgläschen hinzu und füllt dann bis zur Marke S von der koncentrirten Schwefelsäure nach.

Ist Salpetersäure vorhanden, so tritt Blaufärbung ein, bei Abwesenheit von Salpetersäure wird das Gemisch gelb oder braun. Bei 50 Proc. Wasserzusatz zur Milch trat keine Reaktion ein, wenn das Wasser dem Uckersee bei Prenzlau entnommen war, und genau so verhielt sich die gefälschte Milch, wenn das Prenzlauer Leitungswasser verwendet wurde. In beiden Fällen verlief also die Probe resultatlos.

Anders aber gestalteten sich die Ergebnisse, wenn städtische Brunnenwässer benutzt wurden. Von diesen reagirten viele so stark, daß selbst bei einer Mischung von 10 kbcm Milch mit nur 0,25 kbcm Wasser die Blaufärbung deutlich sich bemerkbar machte. In diesen Fällen war also eine höchst minimale Fälschung klar und bestimmt nachzuweisen. Damit soll indes nicht gesagt sein, daß diese Probe jemals allein genügt, um Wasserfälschungen festzustellen, es bedarf dazu noch weiterer eingehender Untersuchungen der Milch. In zweifelhaften Fällen aber bietet das in Rede stehende Verfahren ein gutes Ergänzungsmittel der anderen, inbetracht kommenden Methoden, und in diesem Sinne darf man auch die handliche Zusammenstellung des Apparates „Hydro" für die große Praxis freudig begrüßen."

Prüfung der Milchcentrifuge „Lanz BO." für Handbetrieb von Heinrich Lanz in Mannheim. (D. R.-P. Nr. 102, 322, 105, 983 u. 111, 276.) Prof. Dr. Gieseler, Bonn, schreibt nach Prüfung dieser Centrifuge im Maschinenlaboratorium der landw. Akademie Bonn-Poppelsdorf in der „Deutschen Landw. Presse":

„Die genannte Milchcentrifuge „Lanz BO." ist für eine stündliche Leistung von 150 l berechnet. Sie wird auf einem 40 cm hohen Tisch oder Untersatz befestigt. Die Bewegung der Handkurbel wird durch ein par gefräste Zahnräder mit 168 und 13 Zähnen auf eine Schnurscheibe übertragen, welche die Trommelwelle in fast geräuschloser Weise durch eine über zwei Leitrollen laufende Schnur betreibt. Die Spannung der Schnur erfolgt selbsttätig durch das Eigengewicht der einen dieser Rollen. Bei den normalen 60 Kurbelumdrehungen macht die Trommel ungef. 7000 Umdrehungen. Letztere besteht aus 2 Hälften und enthält einen Einsatz aus Aluminiumplättchen, die durch Charniere verbunden sind. Der Einsatz bildet in dieser Trommel einen geschlossenen Ring. Außerhalb derselben wird er mühelos zu einem einzigen Bande ausgezogen und so leicht gereinigt.

Die von dem Fabrikanten erdachte neue Anordnung der Trommelaxe und ihre Verbindung mit der Trommel wird durch die nachstehenden Resultate der Kraftprüfung günstig beleuchtet.

Die im Maschinenlaboratorium vorgenommenen Versuche mit frischgemolkener Kuhmich von 3,9 Proc. Fettgehalt ergaben die aus nachstehender Tabelle ersichtlichen Resultate. Der Fettgehalt der Magermilch ist dabei von der Versuchsstation des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen gewichtsanalytisch bestimmt.

Versuchs-Nr.	Temperat. der Vollmilch Gr. C.	Kurbeldrehungen in einer Minute	In der Std verarbeitete Vollmilch kg	Aus 100 Litern Milch erhielt man: Magermilch %	Rahm %	Fettgehalt der Magermilch %	Zeigerstellung
1	34,5	60	156,8	85,9	14,1	0,07	mittlere
2	34,0	60	158,6	86,2	13,8	0,07	mittlere
3	30,8	60	151,5	86,2	13,8	0,08	mittlere
4	33,6	60	178,4	77,8	22,2	0,07	1 cm links
5	33,0	60	134,2	92,8	7,2	0,10	1 cm rechts

Aus der Tabelle ist die ausgezeichnete Entrahmung selbst bei großer Dickflüssigkeit des Rahmes ersichtlich, die man je nach der Zeigerstellung am Ausflußhahn (Versuche 4 und 5) beliebig verändern kann.

Die Maschine wurde durch ein Gewicht von 6 kg, das in einer Sekunde um 1 m herabsank, getrieben. Sie gebraucht also nur einen Bruchteil der bei achtstündiger Arbeitszeit 8—10 kg per Sekunde und Meter entsprechenden Arbeitskraft eines mittleren bis starken Mannes: sie kann also durch eine Magd, bei weniger Arbeitsstunden auch durch einen Knaben getrieben werden.

Das Gewicht beträgt 42 kg, die Grundfläche der Maschine etwa 30 cm im Quadrat und außerdem ist für die Kurbel und die drehende Person Raum nötig."

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Kefyr als Säurewecker.** In Nr. 48 d. Bl. vom Jahr 1897 war auf die Möglichkeit hingewiesen worden, die Ansäurung des zu verbutternden Rahms durch unmittelbar zugesetzten Kefyr sicherer als durch die mit sogenannten Reinkulturen hergestellten Säurewecker zu bewirken. Anscheinend ohne von jener Veröffentlichung Kenntnis erlangt zu haben, empfiehlt jetzt P. Leenhouts in Zutphen*), Kefyr mittelbar als Säurungsmittel zu benutzen, nach folgendem Verfahren:

Entrahmter, vorher behufs Abtötung erhitzter und auf 30 ° C. wieder abgekühlter Milch werde auf 50 l eine Flasche bei 15/18 ° C. einen Tag alt gewordnen Kefyrs zugesetzt. Das Gemisch werde gut durchgerührt und in ein Wasserbad gestellt, dessen Wärme zwischen 24 und 32 ° C. so zu bemessen sei, daß die Milch in 24 Stunden sauer und dick werde. Diese saure Magermilch werde zur Ansäurung des zu verbutternden Rahms benutzt, nachdem dieser auf 70/80 ° C. erhitzt und darauf möglichst tiefgradig wieder abgekühlt worden sei. Die verhältnismäßige Menge der zu verwendenden Magermilch habe sich zu richten nach ihrem Säurungsgrad, nach der Wärme des Rahms und des Raums, worin er stehe, nach dem Säurungsgrad, den der Rahm erreichen, nach der Zeit, innerhalb welcher der Säurungsgrad erreicht werden solle, nach dem Fettgehalt des Rahms, u. dgl. m., und sei so zu bemessen, daß die Buttrungsreife des Rahms längstens in 24 Stunden erfolge, und die Wärmeverhältnisse seien so zu regeln, daß der Rahm mit der Butterreife zugleich auch die zur Buttrung geeignete Wärme erlangt habe.

Angesichts der Gefahr, daß die oberste Schicht der durch Kefyr angesäuerten Magermilch durch Anflug aus der Luft verschiedenartig könne verunreinigt sein, rät Leenhouts, diese Milchschicht mittels eines flachen Löffels zu beseitigen.

Ein Grund, weshalb es nützlich sein solle, bei Verwendung von Kefyr zur Rahmsäurung von dessen unmittelbarem Zusatz abzusehn, und statt dessen die Benutzung von Magermilch umständlich zwischen zu schalten, ist nicht angegeben und nicht ersichtlich.

* **Ein neues Verfahren der Abbuttrung.** Anschließend an die vorstehenden Weisungen, die Rahmsäurung durch Kefyr zu bewirken, empfiehlt Leenhouts bei der Abbuttrung folgendes Verfahren, welches sich bei Rahm mit einem Fettgehalt von 30/35 Proc. also bei einem Rahm bewährt habe, der von einer dreiprocentigen Milch ungefär den zehnten Teil ausmachte. Der Rahm werde in der angegebnen Weise durch Kefyr angesäuert und in einem bei reichlich hälftiger Füllung 200 l fassenden Quirlbutterfaß bei 14/15 ° C. mit 116/122 Quirlumdrehungen in der Minute verbuttert. Ungefär

*) Nederl. Weekbl. v. Zuivelber., Nr. 17.

eine Viertelstunde nach Beginn der Buttrung nehme der Rahm eine eigenartig dicke Beschaffenheit an, die an verändertem Buttrungsgeräusch erkennbar sei. Sobald dieser Zustand eingetreten, solle mit der Buttrung eingehalten, der Deckel des Butterfasses abgenommen und der an die Innenwandung des Fasses angespritzte Rahm mittels eines Gummiwischers abgestrichen und mit süßer Magermilch dem übrigen Rahm hinzugespült werden. Dann solle das Butterfass wieder geschlossen und die Buttrung wieder aufgenommen und unausgesetzt beendet, dabei aber fortwährend der Quirl mit süßer Magermilch abgespült werden. Die Gesammtmenge der zur Abspülung der Faswandung und des Quirls erforderlichen Magermilch betrage etwa 40/50 l. Auf diese Weise werde der Rahm derartig ausgebuttert, dass die Buttermilch nur etwa noch 0,15/0,20 Proc. Fett enthalte.

Gehalt dänischer Buttermilch. In Stein's Laboratorium wurden in den Monaten Februar/April d. J. fünf Proben unverwässerter Buttermilch mit folgenden Ergebnissen untersucht:

	Wasser Proc.	Eiweißstoffe Proc.	Fett Proc.	Milchzucker Proc.	Milchsäure Proc.	Asche Proc.
1.	91,45	3,00	0,25	3,80	0,80	0,70
2.	91,62	3,00	0,24	3,67	0,79	0,79
3.	91,23	3,07	0,12	4,06	0,80	0,72
4.	91,37	3,16	0,24	3,61	0,88	0,74
5.	91,25	3,02	0,14	3,91	0,87	0,81

Die Proben 1, 2 und 4 entstammten einer, die Proben 3 und 5 zwei anderen Molkereien; alle zeigen einen geringern Fettgehalt, erweisen also eine schärfre Ausbuttrung, als gewöhnlich angenommen wird. Mälkeritid.

Beurteilung der Butter aufgrund der Reichert-Meißl'schen Zahl. Von M. Siegfeld. Schon im Jahre 1889 machte Allen darauf aufmerksam, dass unzweifelhaft reine Butter eine Meißl'sche Zahl unter 24 haben kann. In demselben Jahre beobachtete Vieth bei Butter, welche aus Milch von 60 Kühen verschiedener Rasse hergestellt war, Meißl'sche Zahlen bis zu 20,3 herunter. Hierbei waren die Rasse der Tiere, ebenso die Fütterung, ohne Einfluss auf die Menge der flüchtigen Säuren. Schrodt und Henzold fanden bei Butter, welche aus der Milch von drei Kühen gewonnen war, sehr niedrige Meißl'sche Zahlen, 20,27 und 21,95, und bei einer Butter, die aus der Milch von 230 Kühen hergestellt war, Meißl'sche Zahlen bis 21,54 herunter. Spallanzani beobachtete bei 70 verschiedenen Molkereien der Provinz Reggio entstammenden Butterproben Meißl'sche Zahlen bis 20,0. In letzter Zeit wurden von Farnsteiner und Karsch bei unzweifelhaft reiner, von 180 Kühen einer holsteinischen Molkerei gewonnenen Butter sehr niedrige Meißl'sche Zahlen von 22,74 bis 23,68 gefunden. Dasselbe gilt von den Untersuchungen von van Rijn, welcher regelmäßig holländische Butter untersuchte und Meißl'sche Zahlen bis 17 herunter fand. Nach van Rijn soll auch die Witterung und die Ernährung, ganz besonders aber die Aufstallung der Kühe von bedeutendem Einfluss auf die Menge der flüchtigen Säuren sein. In Amsterdam untersuchte L. Reicher während einer Reihe von Jahren Butter, welche aus Milch von je 8 bis 25 Kühen hergestellt war, und fand Meißl'sche Zahlen von 20,2 bis 24,4. Die vom Verf. zwei Jahre lang durchgeführte Untersuchung von Butter, welche aus nordhannoverschen Molkereien stammte, zeigte, dass die höchsten Meißl'schen Zahlen 31 und 31,3 in die Monate April bis Juni, die niedrigsten Zahlen 22,75 und 22,8 in die Monate Oktober und November fallen. Uebereinstimmend wurde beobachtet, dass die Meißl'sche Zahl mit fortschreitender Laktation abnimmt, und dass Meißl'sche Zahlen unter 24 in bedeutenden Teilen Deutschlands und anderer Länder zu gewissen Jahreszeiten regelmäßig vorkommen. So würde eine frische ostfriesische Butter mit der Meißl'schen Zahl 23 im Monat November mit Sicherheit als rein, im Monat Mai mit ebenso großer Sicherheit als verfälscht bezeichnet werden können. Im Interesse des reellen Handels liegt es, dass regelmäßige Untersuchungen über die Schwankungen der Meißl'schen Zahlen in ganz Deutschland durchgeführt werden. (Ztschr. Untersuch. Nahrungs- und Genussmittel. 1901. 4, 433 d. Chem.-Ztg.)

Herstellung keimfreien Milchpulvers. Ein Dr. Karl Janson hat angeblich ein neues Verfahren der Ueberführung von Milch in Pulverform erfunden. Die gründlich gereinigte und durch Hitze abgetötete Milch werde mit einem nicht organisirten, den Käsestoff lösenden Gärungserreger versetzt, der nach besonderm Verfahren aus Bakterien ausgezogen werde. Uebrigens werde die Milch wie gewöhnlich eingedampft, getrocknet und gepulvert. Der erwähnte Zusatz habe nur den Zweck, das Milchpulver leichter löslich zu machen, und beeinflusse den Geschmack der Milch nicht. L'Ind. lait.

Handel und Verkehr.

* **Die Preise für Emmentaler Käse in der Schweiz** gestalteten sich, nach den dem Bernischen Käsereiverband bis zum 12. August gemeldeten Verkäufen, für 50 kg, wie folgt:

a. Altes Geding, mit 6 Proc. Zugewicht: 79/81 Fr.

b. Neues Geding, ohne Zugewicht: 75/78,5 Fr.

Die Käsehändler bestehn auf Beibehaltung des bisherigen Zugewichts, wogegen die Käser das Zugewicht nicht mehr bewilligen wollen, weil es, herrührend aus einer Zeit, da man die Käse in noch jugendlichem Zustand verkaufte, dem gegenwärtigen Verkauf in gereiftem Zustand nicht mehr entspreche. D. Schweiz. Bauer.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 17. August 1901. Die für diese Jahreszeit unerhörte Hausse hielt auch in der Berichtswoche an. Es wurden höhere Preise gefordert und erzielt und entsprechend ging die Mittwochsnotirung um 3 Mk auf 120 Mk. in die Höhe. Diese Preislage bedingt anderseits, dass der Verbrauch eingeschränkt wird, sodass wir trotz der stockenden Produktion vorläufig wohl den höchsten Preis erreicht haben. Auch aus Hamburg wird in den letzten Tagen eine Beruhigung des Marktes gemeldet.

Berlin notirte Mittwoch 3 Mk. höher, heute gegen Mittwoch unverändert. Hamburg blieb unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 17. August 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 113 Mk.**
Hamburg	**bis 113 „**

Berlin, 17. August 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W.. Kronenstr. 32.

Die außerordentliche Preissteigerung im Buttermarkte konnte in der Woche eine Fortsetzung nicht erfahren, weil die Detailpreise nicht im gleichen Maße folgten und der Bedarf bei der Hitze wieder sofort kleiner wurde. Auch scheinen die Preise etwas übertrieben gesteigert worden zu sein, denn die Knappheit ist im Moment nicht so groß, dass alle feine Butter diese hohen Detailpreise vertragen könnte. Wir werden deshalb voraussichtlich einige Wochen auf demselben Preisniveau bestehen bleiben, bis weitere Produktionsabnahme stattfindet.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 17. August 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 11. August bis 17. August 1901.

				14. August	17. August
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	117—120	116—120
do.	do.	IIa	„ „ „	108—117	108—117
do.	do.	IIIa	„ „ „	105—108	105—108
do.	do.	Abfallende	„ „	98	98
				Tendenz: Fest.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 16. August 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 112—118, II. Klasse M. 106—110 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—102. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—90. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 86—98. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 80—86. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Die letzte Erhöhung unserer Notirung um 11 Mark, sowie eine für diese Woche erwartete weitere Preissteigerung hat den Butterkonsum entschieden eingeschränkt, so dass die Käufer mit ihren Aufträgen mehr zurückhaltend waren und nur kleinere Quantitäten von hier bezogen wurden. Wenn die Produktion auch nur klein ist, so konnten die Zufuhren nicht völlig geräumt werden. Da man aber mit noch kleinerer Produktion für die nächsten Wochen zu rechnen hat, so wird sich der Konsum an die erhöhten Preise gewöhnen müssen und verspricht der Handel für die nächste Zeit gut zu werden. Russ. Butter wurde zu Preisen von 98—102 M. gehandelt. Eine Veränderung unserer Notirung vorzunehmen, lag keine Veranlassung vor. Kopenhagen blieb ebenfalls unverändert.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 15. August 1901. Butter: I. Klasse 93—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 16. August 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg **Ia** M. 117—120, **IIa** M. 110—117, Abfallende M. 110—112, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 85—90 M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 14. August 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1 3/4 Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 2 Drittel zu 119, 3 Drittel zu 118 1/2, 6 Drittel zu 118, 14 Drittel zu 117 1/2, 5 Drittel zu 116, 21 Drittel zu 116, 6 Drittel zu 115, 14 Drittel zu 114, 6 Drittel zu 113 1/2, 8 Drittel zu 113, 5 Drittel zu 112 1/2, 16 Drittel zu 112, 10 Drittel zu 111, 2 Drittel zu 110 1/2, 6 Drittel

zu 110 M. Zusammen 1. Klasse 124 Drittel zu 114,37 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 21 Drittel zu 107,38, 29 Drittel zu 112 M. nachträglich verkauft, 53 Drittel unverkauft.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 15. August 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung wurde um 11 M., also auf 118 M. erhöht, die Haltung des Marktes blieb bis zum Schluss der Woche eine sehr feste, alle Läger waren von den frischen Zufuhren geräumt. Begann auch das dieswöchentliche Geschäft recht zuversichtlich, so zeigte sich doch bald, dass ein großer Teil unserer bisherigen Abnehmer mit neuen Ankäufen und Aufträgen zurückhielten, weil dieselben eine weitere Steigerung der Notirungen befürchteten. Unsere jetzigen Preise bestimmen aber schon den sogenannten 13 Groschen-Stich und es ist sattsam bekannt, dass der Konsum hierbei fühlbar zurückgeht, die Nachfrage sich also einschränken wird. Andererseits sind die Einlieferungen fast auf gleicher Höhe geblieben. Mit einem Worte, die Verhältnisse liegen heute so, dass man von weiteren Erhöhungen vorläufig absehen muss, anderenfalls zu befürchten steht, dass eine bedeutende Abschwächung des ganzen Handels eintreten wird. Dementsprechend ist es auch für uns das Ratsamste, morgen mit unveränderten Notirungen den Markt zu schließen, umsomehr da heute wirklich feinste Ware à 115 M. gehandelt wurde und noch genügend Angebote zu Stelle sind.

Die Kopenhagener Notirung ist bis zur Stunde noch nicht bekannt. Man vermutet, dass dieselbe um 2 Kronen höher lauten wird.

Hamburg, den 14. August 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizer Käse: Marktlage unverändert

Tilsiter Käse: Seit meinem letzten Bericht hat die Frage nach vollfetter Ware wesentlich weiter zugenommen, Zufuhren nicht genügend, Preise anziehend. Halbfette Ware ebenfalls besser gefragt.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—68, sekunda M. 55—60, tertia M. 40—50. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. 55—57, prima vollfette Stallware M. 54—56, sekunda M. 50—54, tertia M. 45—50, halbfette prima M. 38 bis 40, sekunda M. 30—35, tertia nominell.

Magdeburg, 15. August 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 111 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 114 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr fest.

Königsberg i. Pr., 15. August 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die seit voriger Woche eingetretene Hausse hatte Preisforderungen im Gefolge, welche mit denen im Monat Juli arg kontrastiren. Die Abnehmer können sich nur schwer an dieselben gewöhnen und stellen erhöhte Anforderungen an die Qualität.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—110 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 14. August 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 98 M. für den Centner,
Sennbutter . 95 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Lebhaft.

Käse. Monatskäse, Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustand von den Sennereien zur Ablieferung kommt. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

feinst I Allgäuer Limburger vollfett	M.	40
feinst I Allgäuer Limburger . . .	„	31—33
prima Allgäuer Limburger . . .	„	30
sekunda Allgäuer Limburger . . .	„	28
Romadour, vollfett	„	41—42
feinst I Romadour	„	35—36
Weißlack vollfett (Bierkäse) . . .	„	40
Weißlack 3/4 fett „ . . .	„	36

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 10. August 1901. Zum Verkauf standen: 3705 Rinder, 1391 Kälber, 13 882 Schafe, 8019 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62-66; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 57—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 54—56; 4. gering genährte jeden Alters 50—52. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 59—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 54—58; 3. gering genährte 48—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 54—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 50—53; 3. mäßig genährte 46—50; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—44. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 65—68; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 59—64; 3. geringe Saugkälber 54—58; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 40—48. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 60—64, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 56—58, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 28—34. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, ——60; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) ———; fleischige Schweine 58—59; gering entwickelte 55—57 M., Sauen 54—56 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich in guter Ware ruhig, in mittlerer und geringer Ware langsam ab. Es bleibt geringer Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam, auch wird kaum ganz geräumt. — Schlachtware wurde bei den Schafen glatt ausverkauft. Magervieh hinterlässt etwas Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 63—65 M., junge, fette Kühe 56—59 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 58—59 M., Kälber I. Qualität 75—$80^1/_2$ M., Doppellender 84—90 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 28—29 M., für Kälber 40—43 M., für Schweine I. Qual. 61—62 M., II. Qual. 59—60 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 32—35 M., für Kühe 31—32 M., für Kälber I. Qual. 36—— M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 47 —— M. (Lebendgewicht).

Stellen-Angebote.

Zum 1. Januar 1902 wird ein tüchtiger, erfahrener

Molkerei-Verwalter

gesucht. Selbstgeschriebener Lebenslauf sowie Zeugnisse zu richten an den **Vorstand** der **Molkereigen. Priemhausen** i. Pomm., E. G. m. u. H.

Die Meiereigenossenschaft **Groß- und Klein-Harrie** sucht zum 1. November d. Js. einen erfahrenen, zuverlässigen

Meiereiverwalter.

Gehalt jährlich 1400 Mk. nebst freien Meiereiprodukten, Wohnung, Feuerung, Licht und Garten. 350 Kühe, Balance-Centrifuge. Bewerber wollen sich bis zum 25. August beim Vorstande melden. Zeugnisse sind in Abschrift einzusenden.

Der Vorsitzende: **C. Einfeldt.**

Zur Leitung einer modern eingerichteten Vollmeierei bei Königsberg i. Pr. wird ein verheiratheter

Molkereiverwalter

mit kaufmännischen und Fachkenntnissen gesucht. Käufliche Uebernahme eventl. möglich. Ausführliche Meldungen mit Lebenslauf, Zeugnißabschriften und Photographie sub **M. O. 135** an die Expedition dieses Blattes.

Suche zum 1. September zwei tüchtige

Gehilfen,

die sich vor keiner Arbeit scheuen und nebenbei auch Schweine zu besorgen haben. Offerten nimmt entgegen die Molkerei **Schönsee** bei Schöneberg an der Weichsel.

Zum 1. September werden ein unverheiratheter

Oberschweizer und Unterschweizer

auf Freistelle gesucht.

Philipsen, Stüblau
bei Hohenstein, Westpr.

Gesucht zum 1. Oktober ein

Meierist

für hiesige Meierei von 120 Kühen mit Motorenbetrieb. Meldungen mit Gehaltsansprüchen sind bis zum 25. d. M. zu richten an **den Vorstand** der Molkerei **Fahren** bei Propsteierhagen (Holstein).

Gesucht per 1. Oktober, event. 1. November, eine ältere, erfahrene, durchaus saubere

Meierin,

welche geneigt ist, die Führung meines Hausstandes mit zu übernehmen.

J. Plett, Rindorf
bei Hohenwestedt.

Ein unverheiratheter, tüchtiger erster bezw. **Oberkäser,**

welcher in der Tilsiter Voll- und Halbfettkäserei, als div. Sorten Steppen, Romatour 2c. durchaus erfahren ist und selbständig in großem Betriebe arbeiten kann, findet zum 15. September dauernde Stellung. Anfangsgeh. monatlich 60 Mk. nebst freier Station. Zeugnißabschrift. m. Altersangabe sind zu richten an die Direktion der **Molkereigenossenschaft Gumbinnen,** Ostpr.

Suche zum baldigen Antritt einen

jungen, anständigen Mann

zur Erlernung des Molkereifaches.

Näheres durch

H. Schlottmann, Dubielno
bei Wrotzlawken, Westpr.

Tüchtiger Meierist,

unverheirathet, der selbständig arbeiten kann, findet angenehme selbständige Stellung. Offerten mit Angabe der Kenntnisse und Gehaltsansprüche erbeten.

Julius Werner, Neumünster i. H.

Unverheiratheten

Stallschweizer oder Hirten

sucht von gleich zu kleiner Heerde

Kl.-Gurkeln p. Schimonken.

Zum 1. Oktober d. Js. wird ein unverheiratheter

Meier

gesucht. **Choyten** bei Budisch, Westpr.

Schweizer

mit einem **Gehilfen** bei festem Lohn sofort gesucht von **Dom. Gr.-Klonia,** Kr. Tuchel.

Ein erfahrener, zuverlässiger

Gehilfe

zum sofortigen Antritt gesucht. Meldungen an Dampfmolkerei **Ludwikowo** bei Gromaden.

Stellen-Gesuche.

Molkerei-Fachmann,

25 Jahre alt, bereits 8 Jahre im Fache thätig, Molkereischule besucht, mit sämmtlichen Maschinen der Neuzeit, sowie mit Buchführung, Milchuntersuchung und in der Herstellung feinster Produkte aufs Beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Oktober oder später Stelle als Verwalter oder Obermeier. Gefl. Angebote unter **K. K. 150** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Jüngerer, zuverlässiger

Tilsiter-Käser,

Schweizer, wünscht zum 1. September Stellung. Derselbe ist mit allen Facharbeiten vertraut. Offerten erbittet

Fritz Schaer,
Meierei **Neukirch-Höhe,**
Kreis Elbing, W.-Pr.

Junge Meierin

sucht zum 1. Oktober passende Stellung auf einem Gut; bevorzugt, wo selbe das Kochen erlernen kann. Offerten nebst Angabe des Gehalts unter „S." postl. **Carlow,** Mecklbg.-Strelitz, erbeten.

Für **Meierin** wird Stellung gesucht.

Molkereischule Lauterbach.

Tüchtige

Meierin,

firm in Viehzucht, Käse- und Butterbereitung, mit guten Zeugnissen, sucht sofort oder später Stellung.

Offerten erbittet **Josephine Dattko** bei Herrn Albert Dattko, **Beuthen,** Oberschlesien, Miechowitzerstr. 98.

---

200 Mark

zahle ich Demjenigen, der mir zum Oktober oder später Verwalterstelle verschafft. Molkereischule besucht u. 8 Jahre beim Fach. Gefällige Angebote unter **H. K. 100** an die Exped. d. Bl. erbeten.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros

Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Molkerei-Betriebsleiter (Mecklenburger), 27 Jahre alt, Molkereischule Güstrow besucht, seit 2 Jahren Leiter einer größeren Privatmolkerei (bis 4000 Liter täglich, großer Postkisten-Versand), sucht, gestützt auf Prima-Zeugnisse und Referenzen, zum 1. Oktober oder später Stellung als Verwalter einer Genossenschafts-Molkerei, wo er sich verheirathen kann. Gefl. Offerten erbitte unter **D. 1927** an die Expedition dieses Blattes.

Junger Mann,
$22^1/_2$ Jahre alt, z. Z. Unteroffizier, sucht bis 1. Oktober cr. Stellung in einer Molkerei für den Versand der Post-Kolli und der damit verbundenen leichteren Korrespondenz. Suchender hat gute Handschrift und besitzt Kenntnisse in einfacher und doppelter Buchführung.
Gefl. Offerten unter **B. 13 524** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Vermischte Anzeigen.

Welche Molkerei ist gesonnen,

Vollmilch,

garantirt haltbar, ins **Wupperthal** zu senden? Kaution wird auf Wunsch gestellt. Gefl. Offerten mit Preisangabe besorgt die Exped. d. Bl. unt. **W. 357.**

Eine kleine, gutgehende

Molkerei

von 1500 Litern täglich, à Ltr. 7 Pfg. das ganze Jahr, Kontrakt auf 6 Jahre, ist sofort **billig zu verkaufen.** Näheres bei **H. Weikert, Ludwikowo** bei Gromaden.

Existenz!

Naturbutter-, Eier- und Käse-Geschäft

in vorzüglicher Thorstraße **Köln's** mit nachweislichem Umschlag über M. 50 000 Umstände halber zu dem Preise von M. 5000 **zu verkaufen.**
Offerten unter K. F. 3959 an **Rudolf Mosse, Köln.**

Gelegenheitskauf.

Es sind folgende Molkereimaschinen wegen Aufgabe der Branche zu jedem annehmbaren Preise

zu verkaufen:

Balance-Centrifugen,
Sharples-Separator,
Pasteurisirapparat,
Vorwärmer,
Rahmkühler,
Magermilchkühler,
Milchwaagen,
Milchtransportkannen,
Buttertröge,
Butterfaß.

Reflektanten belieben sich unter M. R. 50 an die Expedition d. Blattes zu wenden.

Wegen Betriebsveränderung ist eine neue, nur einen Sommer in Gebrauch gewesene

Eismaschine,

ca. 7500 Calorien leistend, bedeutend unter Preis zu verkaufen. Abbruch und Wiederaufstellung werden vom Lieferanten billigst besorgt.

Offert. sub G. R. 1875 an Haasenstein & Vogler, A.-G., Köln.

Molkerei-Verkauf.

Beabsichtige meine sehr rentable Dampf-Meierei, Milchverkauf nach zwei verkehrsreichen Städten, wegen anderweitigem Unternehmen sofort oder später mit komplettem, lebendem und todtem Inventar zu verkaufen. Verkaufspreis 45 000 Mark, Brandkassen-Werth der Gebäude 32 000 Mark. Ernst gemeinte Käufer mögen sich direkt mit mir in Verbindung setzen.
Meinstorf bei Plön (Holst.).
C. F. Bahr, Meiereibesitzer.

Suchen für 1902

Butterabnehmer.

Offerten mit Preisangabe nach neuer Notirung zu richten an den Vorstand der **Molkereigenossenschaft Priemhausen,** E. G. m. u. H.

Buttertonnen,

gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, **Berlin O.,** Blumenstraße 70.

Keine Maden im Käse mehr!

nach Anwendung meines absolut sicher wirkenden

Madenpulvers.

Dasselbe verhindert die Bildung von Maden, tödtet vorhandene Maden und deren Brut, ist beim Genuss vollkommen unschädlich und stört weder Geruch noch Geschmack des Käses.
Preis pro Pfund M. 1,50, bei grösseren Abnahmen billiger.
Chemische Fabrik Albert v. d. Chevallerie, Apotheker, Berlin S., Plan-Ufer 92 D.

Zur Verpackung von:

Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.

Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.

Muster frei.

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.

Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungspulver.

Chemische Fabrik B. Rothmann, BERLIN SO., Neander-Strasse 3.

Durch die greuliche Cholera haben wir seit einigen Monaten über

200 Hühner und Enten verloren

und sobald ich von den Thüringer Pillen einem jeden Huhn, sowie einer jeden Ente drei Tage hintereinander eine Pille gegeben hatte, waren sämtliche Tiere von dieser Pest (Geflügelcholera) befreit. Ich empfehle sämtlichen Geflügelzüchtern dieses **Wunder wirkende Mittel.**
R. Ritz, Verwalter, Hofgut Vier-Winden.

Thüringer Pillen, auch von vielen Tierärzten warm empfohlen, sind in allen Apotheken und bei den Tierärzten zu haben. Ganze Schachtel 2 Mk., halbe 1,10 Mk. Gebrauchsanweisung bei jeder Schachtel. Zusammensetzung: Pelletierin 0,133, Myrobalanen 10, Rosen- u. Granaten-Extrakt je 2, Gummi 1, Zucker 1 gr.
Alleiniger Fabrikant: **Cl. Lageman, Erfurt.**

Otto Reichelt,

Buttergrosshandlung,
BERLIN N., Neue Königstr. 37,
sucht regelmässige Lieferanten für **feine und feinste Butter.** Jahresbedarf 5—6 Millionen Pfd. Abrechnung und Kasse wöchentlich.

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig. Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Gebrauchte Buttertonnen

ca. 100 Pfd. Inhalt, gut verböttchert und gereinigt, sowie **Butterkübel** zu 50 und 30 Pfd. Inhalt offerirt bei sofortiger Lieferung zu billigsten Preisen
M. Woith, Böttchermeister,
Berlin W., Steglitzerstr. 79.

Butterformen

fabricirt zu erstaunlich billigen Preisen
August Rienäcker,
Formstecherei,
Güntersberge a. Harz.

Feinste Butter

kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Wir suchen beständige

Lieferanten

für **feine Butter**

und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.
Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
16 eigene Detail-Geschäfte.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrüder Manns,
Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
18 eigene Detailgeschäfte.

Echt. Pergamentpapier

Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die
Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Friedrich Bode, Ostingersleben b. Wefensleben,
Fabrik landwirthschaftlicher Geräthe,
fertigt als Specialität

Schmiedeeiserne Schweinestall-Einrichtungen

mit Trogthür-Vorderwänden, D.R.-P., u. Kipptrögen m. Auswaschvorrichtung, D. R. G. M.
Grösste Platzausnutzung, bequemste Fütterung, leichteste Reinigung u. Düngerherausnahme.
Ueber 1000 Buchten in Benutzung.
Für Molkereien mit Schweinemästerei vorzüglich geeignet.
Kataloge stehen zu Diensten.

Feierabend.

Des Glücks Gewalt
Wie Monds Gestalt
Sich ändern tut,
Drum hab's in Hut.
Alter Spruch.

Der Schmerz ist der große Lehrer der Menschen. Unter seinem Hauche entfalten sich die Seelen.
M. v. Ebner-Eschenbach.

Selbst das glücklichste Leben windet sich oft zwischen Dornen und engen Hohlwegen.
F. Laun.

Die Schwiegertochter.

Novellette von Leo Berthold.

Im Erker saßen sie Beide, die Frau Professor Heyden mit ihrem einzigen Sohne, der von langer Urlaubsreise heimgekehrt war.

„So, und nun weißt Du, was ich Dir mitgebracht habe, etwas so lang Gewünschtes, das nun plötzlich zu Dir ins Haus kommt, eine Schwiegertochter, und nun weißt Du Mutterchen, wie ich meine blonde, schlanke Hedwig in den Bergen gefunden. — Du wirst sie lieb gewinnen, sie ist eine ehrliche, reine Natur, ein sehr moderner Mensch mit ausgeprägtem Empfinden für alles Schöne. Noch ist sie keine gute Hausfrau, aber das wird sie unter Deiner Leitung schon werden. — Ein Hauch von Schwermut liegt über ihr. — Sie hat vor einigen Jahren die Mutter verloren, kann den herben Verlust noch immer nicht verwinden, diese Mischung von tiefem Gefühl und modernen Neigungen giebt ihr einen absonderlichen Reiz. Aber, Mutterchen, Du sagst ja gar nichts, siehst mich nur immer an und streichelst meine Hand . . . kannst Du Dich noch immer nicht hineinfinden? Hat es Dich denn so sehr überrascht?"

Die Frau atmete tief, dann versuchte sie, einen heiteren Ton anzuschlagen.

„Nicht doch, Wolfgang. Ich habe es mir doch so innig gewünscht. Wie viele Mädchen, die Du kennen gelernt, habe ich mir darauf angesehen, . . . könnte das die Rechte sein, möchtest Du die als Schwiegertochter haben? Ich bin mir schon ganz lächerlich damit vorgekommen, und nun ist's da, nun bist Du ein glücklicher Bräutigam, aber ich, ich muss Dich hingeben, Du gehst von mir und musst Deine Liebe teilen. —"

„Nicht teilen, Mutter, nicht teilen!"

Neben meiner heißen, dankbaren Sohnesliebe für Dich, die mein ganzes Herz ausgefüllt hat, ist die stille Neigung gekeimt, ist gewachsen, so innig und tief geworden, dass sie mein Leben durchsonnt, aber Du, Du wirst immer die Erste sein und bleiben, als ob ich vergessen könnte, was Du mir gewesen! Sieh nur, der alte Cäsar teilt meine Freude, wie er um mich herumwedelt, — ja . . . Du kommst mit in die neue Wohnung, nicht wahr, Mutter, den giebst Du mir?"

„Als ob ich Dir nicht alles geben würde, mein Kind. Was brauche ich einsame Frau dann noch! Die gute Stube schenke ich Dir natürlich, die gepressten, grünen Sammetmöbel sind noch sehr schön, auch der Velourteppich, und die Krystallkrone . . . o, ich will es Euch schon behaglich machen . . ."

Der junge Doktor lachte laut und herzlich. „Mutterchen, da kennst Du Hedwigs Geschmack nicht. „Stylvoll" ist die Losung, Secessionsrichtung, geschwungene Linien, seltsame Stoffe und so weiter . . . wir übergeben hier alles einem berühmten Kunstgewerbe-Geschäft, Du behalte nur Deine alten, lieben Sachen, wir müssen es doch behaglich bei Dir finden, wenn wir zu Dir kommen."

Der junge Arzt war in die Praxis gegangen. Still war's im Zimmer geworden, fast feierlich. Die Sommersonne schien über die großen Blattpflanzen ins Gemach hinein, auf die Oelbilder mit den schmalen Goldrahmen, auf die altmodischen, feinen Möbel.

„Welche spottschlechte Mutter ich doch geworden bin," flüsterte die einsame Frau vor sich hin . . ., „müsste ich nicht jubeln und jauchzen? Wie ein Stein liegt's mir auf der Seele, — ich verlier ihn ja doch, der fremden Schönen gehört er ganz und gar . . . dort das Briefchen, das sie mir geschrieben — so steil die Buchstaben, so steif die Worte, — förmlich, konventionell, nicht einmal den Mutternamen giebt sie mir . . . Und doch" — die Frau hielt die zitternden Hände an die Schläfen und starrte vor sich hin — doch will ich sie lieben, doch will ich sie mir erobern, damit er ganz glücklich wird, er, der Rest von all' meinem Glück!"

„Ja der Rest vom Glück," so hatte sie ihn genannt, damals, als schwere Schicksalsschläge ihr alles geraubt, den Mann und hoffnungsvolle Kinder, aber dieser Rest war zu einem einzigen, großen Glücksbesitztum herangewachsen, zu einer Gesammtsumme von Reichtum, dass ihr Leben ausgefüllt wurde und ihre trüben Erinnerungen verblassten. —

Wenig sah sie den Sohn in den nächsten Wochen. Nur in späten Abendstunden konnte sie seinen Worten lauschen.

Sein Beruf, die Wohnung, die Einrichtung, Hochzeit und Hochzeitsreise . . . das erfüllte ihn ganz, und wie ein roter Faden schlang sich durch alles der Gedanke an seine Braut und doch, nie hatte sie ihn weicher, liebevoller gesehen, nie hatte sie tiefer empfunden, welche Lücke durch sein Fortgehen entstehen würde. —

Der wilde Wein vor ihrem Fenster hatte die letzten roten Blätter verloren, die Rosen waren abgeblüht und für den Winterschlaf gebettet worden, die Vögel draußen schmetterten nicht mehr ihre Lieder, und das zierliche, gelbe Mätzchen im Käfig saß auch im Zimmer still auf der Stange, fast wehmütig.

Cäsar war in das neue Heim übersiedelt, und freudig von der jungen Frau begrüßt worden.

Das war ein Kamerad, wie sie ihn liebte. Er hatte seinen Platz in der vornehmen Wohnung bekommen, in der alles zu einander passte, die seltsamen Möbel, die Vorhänge mit den — ins Ungeheure gewachsenen Blumen, die sonderbar geformten Zierstücke auf den Gesimsen und Tischen, und zwischen allem die schlanke, elegante, blonde Frau mit dem lang wallenden, weichen Gewande.

Nein, da hinein hätte das grün gepresste Sopha der bunte Velourteppich nicht gepasst, nur die Büsten der alten griechischen Weisen — Plato und Aristoteles, die des Vaters Studirzimmer geschmückt hatten, die Bibliothek, sie hatte der junge Ehemann mit hinübergenommen — sonst nichts. —

„Nun Mutter, wie gefällt Dir meine Hedwig?" — Einmal in den ersten Tagen hatte Wolfgang so gefragt. „Wirst Du sie lieb gewinnen?"

„Sie ist Dein Weib und macht Dich glücklich, mein Sohn, daher steht sie meinem Herzen schon sehr nah. Ich hoffe, dass wir uns immer mehr verstehen werden."

Alle Welt war entzückt von der eleganten, feinen, jungen Frau. Wo sie hinkam, war sie Siegerin. Immer neue Talente entdeckte man in ihr. Wolfgang war sehr stolz auf seine Hedwig, nur umwölkte sich oft seine Stirn, wenn er sie mit seiner Mutter zusammen sah und keine Herzlichkeit entdecken konnte.

Von Tag zu Tag, von Woche zu Woche hoffte er, es würde besser werden, aber mit immer stärkerem Wehgefühl musste er sich sagen, dass es an Hedwig lag, wenn das Verhältnis nicht inniger geworden. Einst in traulicher Stunde hatte er die feine Gestalt in seine Arme genommen und leise, aber dringend gefragt:

„Hede, Kind, hast Du meine Mutter nicht lieb?"

„Aber Schatz, wie Du fragst! Siehst Du es nicht, dass ich sie von Herzen gern habe? Lasse ich es an irgend einer Rücksicht fehlen?"

„Du bist höflich und zuvorkommend, Hede, Du küsst ihr die Hand, wenn sie kommt und geht, trotzdem meine gute Mutter das gar nicht mag — Du bringst ihr Aufmerksamkeiten, o ich weiß Dir wohl Dank dafür . . . aber das echte Gefühl ist nicht da . . . Hedwig, ich habe noch nicht einmal gehört, dass Du „Mutter" zu ihr gesagt hast."

Die junge Frau wurde leichenblass und wand sich aus den umschlingenden Armen.

„Ich kenne doch sonst Dein feines Empfinden, Hedwig."

„Gerade, weil Du es kennst, Wolf, solltest Du mich schonen. Du weißt, was meine heißgeliebte Mutter mir gewesen, wie ich ihrer in Sehnsucht gedenke, Du weißt, dass mein Vater nur meinetwillen die Absicht aufgegeben, ihr eine Nachfolgerin zu geben, — ich hätte mich nicht töchterlich gegen sie benehmen können, es wäre Heuchelei und Falschheit gewesen, ich kann diesen geliebten, heiligen Namen keiner andern geben, es würde mir wie eine Versündigung vorkommen an dem Andenken der Einzigen, ich kann nicht, Wolfgang, . . . Alles in mir bäumt sich dagegen auf, mir wär's, als würde ich eine Lüge aussprechen . . ."

„Hedwig, auch mir zu Liebe nicht? Ich kann es nicht mit ansehen, wenn der Blick der teuren Frau sich umflort, wenn sie sich seufzend abwendet, fest den Mund schließt, um keine Klage auszusprechen Ich habe es ihr in heiliger Stunde versprochen, dass sie stets die Erste in meinem Herzen sein soll . . . ich glaube, ich habe mein Wort gebrochen, jetzt kommt die Strafe. Ceremoniell, wie einer Fremden reichst Du ihr die Tasse, den Teller, das kalte „bitte" ist das einzige, das Du ihr dabei gönnst, „bitte", „danke", nie ein liebevolles Wort dazu — o, es ist so ceremoniell, so fremd —"

Die junge Frau kämpfte mit Tränen. „Sei nachsichtig, Wolf," bat sie, „gönne mir Zeit, gerade jetzt, wo alles so unruhig in mir ist, so erregt . . . sprich jetzt nicht mehr davon, glaube nur, Du siehst Gespenster. Deine Mutter entbehrt es gar nicht, sie ist immer so gleichmäßig, wir haben ja noch wenig Berührungspunkte, . . . sie sieht mich oft so prüfend an, o ich mache ihr keinen Vorwurf, gönne mir Zeit, Du Lieber, vielleicht kommt bald die Stunde, dass ich von selbst . . . zwinge mich zu nichts — da drinnen, in meiner Seele, da liegt es noch wie ein ungelöstes Band, da fühle ich's noch so schwer, so schwer, aber Dich liebe ich, Dich liebe ich über alles!"

Und sie schmiegte sich an ihn, seltsam bewegt, und er hatte Mitleid mit ihr und küsste ihr die Tränen von den Wangen.

Und so blieb es lange, lange.

(Schluss folgt)

List wider List.

Ein galizischer Bauer hat sechs Iltisse gefangen und getötet. Da er den Wert ihrer Felle nicht kennt, so hängt er seine Beute als Jagdtrophäe über den Gartenzaun.

Zufällig kommt ein Hausirer vorüber und bemerkt die kostbaren Pelztiere. Er lässt sich mit dem Bauer in ein Gespräch ein und erfährt daraus, dass derselbe von dem eigentlichen Wert seines Fanges keine Ahnung hat. Hierauf baut er seinen Plan, um billig in den Besitz der Felle zu gelangen.

„Verkauft mir die Tiere!" sagt er zu dem Bauern. „Ich leide an einer Leberkrankheit und der Arzt hat mir empfohlen, dagegen Iltisfleisch zu essen!"

Der Bauer reißt vor Erstaunen Mund und Ohren auf.

„Das Fleisch wollt Ihr essen?" ruft er. „Aber das ist ja gar nicht mehr frisch. Es hängt schon seit vier Tagen hier!"

„Desto besser ist es für die Leber!" erwidert der Schlauberger. „Verkauft mir die Tiere, ich gebe Euch einen Gulden dafür!"

Der Bauer ist damit einverstanden, der Hausirer zahlt das Geld und verspricht, die Tiere auf dem Rückweg abzuholen. Dann entfernt er sich, während sich der geprellte Verkäufer über das gute Geschäft freut.

Nach kurzer Zeit kommt ein anderer Hausirer an dem Gehöft vorüber. Auch ihm entgehen die Iltisfelle nicht und er erbietet sich sofort, sie zu kaufen. „Tut mir leid," erklärt der Bauer, „aber eben war ein Kollege von Euch hier und hat alle sechs für einen Gulden gekauft!"

„Ein Gulden, das ist viel!" ruft der Hausirer mit gut gespieltem Erstaunen.

„Es geht ihm auch nur um das Fleisch," meint der Bauer, „er ist leberleidend und will es als Mittel dagegen gebrauchen."

Der Händler, der den Kniff seines Konkurrenten durchschaut, macht sich ebenfalls sogleich die Dummheit des Bauern zu Nutze.

„Also, das Fleisch hat er Euch abgekauft?" fragte er, „Was hindert Euch daran, mir die Felle zu verkaufen. Ich leide an Gicht und Iltisfelle sollen gut dagegen sein!"

Als der Hausirer ihm einen Gulden zeigt, überwindet der kluge Mann seine Bedenken, er streift den Tierchen die Felle ab und verkauft sie dem „Gichtleidenden", der sich schleunigst entfernt.

Natürlich hat sich bald herausgestellt, wer der am meisten Betrogene war

Au! Arzt: „Sie haben ein schleichendes Leiden! Was haben Sie denn für einen Beruf?" — Patient: „Ich bin Lokomotivführer bei der Sekundärbahn!"

Selbstkritik. Gattin: „Unser Fritz wird Dir doch mit jedem Tage ähnlicher." — Gatte: „So? was hat er denn schon wieder angerichtet?"

Der Anteil. Budiker: „Ick habe heite mit noch drei Kollegen een Los von de Feerdelotterie jekooft." — Gast: „Denn spielste ja man een Viertel, na, denn sorg' man dafor, wenn Ihr 'nen Jaul gewinnt, det De wenigstens een Hinterviertel kriegst."

Kleiner Irrtum. Bauer (dem in einer städtischen Wirtschaft ein ausgesprungener Billardball auf den Teller fällt): „Höllsakra, is dös a Wirtschaft! Könnt's denn de Knödeln net anständig auf'n Tisch bringen?"

Im Raufprozess. Richter: „Behaupten können Sie es also nicht, dass es der Huberbauer war, welcher Ihnen bei der Rauferei die Nase abgebissen hat?" — Zeuge: „Nee, behaupten kann ich's nicht; aber ich trau's ihm zu, dem hungrigen Kerl!"

Ein guter Kerl. „Na, Willem, hast Du in der neuen Fabrik Arbeet anjenommen!" — „Keen Jedanke, weeßte nich, det die Welt an Ueberproduktion leidet, det wär ja een Verbrechen, wenn ma noch wat tun wollte!"

Sie kennt sich aus. Alma: „Weshalb möchtest Du Dich denn durchaus mit einem Rechtsanwalt verloben?" — Backfisch: „Ach, ich glaube, der zieht einen Kuss so schön in die Länge!"

Die Kochkünstlerin. Hausfrau: „Ich finde, Sie kochen gar nicht mehr so gut wie früher?" — Köchin (die den Schatz nicht mehr in die Küche mitbringen darf): „Sie haben mir ja alle Anregung genommen!"

Bitter. A. (zu B.): „Also Du hast nicht einmal eine Photographie als junger Ehemann von Dir?" — B.: „Ja! . . . Und das kommt einfach davon, dass ich seit der Zeit, wo ich das Standesamt verließ, es zu keinem freundlichen Gesicht mehr bringe!"

Flitterwochen auf dem Lande. Städter: „. . . Nun, sagen Sie mal, liebe Frau, wie lange dauern denn bei Euch die Flitterwochen?" — Bauersfrau: „'s is net immer gleich. Wenn m'r vom Mann die ersten Prügel kriegt, nacha sind s' vorbei."

Aus einem Zeitungsroman Als er sich näherte, traf ihn ein Schlag in's Gesicht. Fortsetzung auf der hinteren Seite.

Schlau. Ein Gerichtsvollzieher pfändet einem Bauern ein fettes Schwein, befestigt den Pfändungszettel am Schwanz des Tieres und will es in vier Tagen abholen lassen. — „Heul' net, Alte," sagt der Bauer, „die Sau fressen wir, — 's Schwanzl kann er b'halt'n!"

Milchtransportkannen

bester, bewährter Systeme,
sowie alle Sorten

Molkereigeräthe

liefert in vorzüglichster Ausführung die

Gräfl. Frankenberg'sche Theresienhütte,
Tillowitz, Schlesien.

Runde Gegenstrom-Kühler.
Röhren-Kühler.
Nahtlose Milchtransportkannen.
Milchfilter von unübertroffener Wirkung.

INTERNATIONALE METALLWERKE
JOSEF FLIEGEL, Mallmitz, Nied.-Schles.

Molkerei-Wagen-Fabrik

von

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren
Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.
Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133123.
Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Milchtransportkannen

reich verzinnt und feinstem Stahlblech gestanzt,
Rumpf und Obertheil je nahtlos.
Preislisten gratis und franko.

Ostfriesische Molkereigeräthe-Fabrik,
Stanzwerk und Kupferschmiederei

J. Bartels & Co., Emden.

Neuester Sterilisirapparat „Fix"

D. R. G. M. 141119.

Silb. Med. landw. Landes-Ausstellung Darmstadt 1900.

Mit und ohne Dampfentwickler und mit und ohne Vorrichtung zum Verschliessen d. Flaschen im Dampfraum montirt; vereinigt das Praktischste und Beste aller bis jetzt in den Handel gekommenen Apparate, ohne deren Mängel zu besitzen, wie auch die dazu gehörige **Milchflaschen** und **Kannen** für Sterilisation und Rohmilch.

Acid-Fettbestimmungs-Apparate nach System Dr. Gerber.
Nitratverfahren „Hydro" Prüfer auf Wasserzusatz.
D. R. G. M. 138065.

Prämiirt landw. Landes-Ausstellung Darmstadt 1900.

Licenzen zur vortheilhaftesten Verwerthung der Milch durch Herstellung der **Sanitätsrath Prof. Dr. Bieder'schen Fettmilch;** in ca. 35 grösseren Städten mit bestem Erfolge eingeführt! Ausführliche Prospekte, Preislisten etc. durch den Bevollmächtigten:

W. Schneider, Hoflieferant, Mainz.

Paul Neubäcker, Danzig,
Kupferschmiede und Apparatebauanstalt.
D. R. P.

Vacuum-Verdampfapparate

zum **schaumfreien** Eindicken von Voll- und Magermilch.

Lebhafte Circulation. — Energische Verdampfung. Leichte Reinigung.

Kein Ueberschäumen.

Porzellan-Emailfarbe (Pef) Marke

seit langen Jahren hervorragend bewährt in Molkereien.

Nur zu beziehen durch die alleinigen Fabrikanten
Rosenzweig & Baumann, Kassel,
Königliche Hoflieferanten.

Chr. Hansen's Technisch-Chemisches Laboratorium.

Fabrikation von Molkereipräparaten. Copenhagen. Dänemark	Erfinder des reinen Käselabextractes. Little Falls N. Y., Nord-Amerika.
123 Preise erster Klasse.	123 Preise erster Klasse.

Schutzmarke.

Chr. Hansen's Säureentwickler in Pulverform,
Chr. Hansen's Butterfarbe,
Chr. Hansen's Käsefarbe,
Chr. Hansen's Käselab in Pulver, Tabletten und flüssiger Form.

sind die **besten** und im Gebrauch **billigsten** Molkereipräparate.

Die Etiquettes der Flaschen und Dosen müssen sämmtlich mit der oben abgebildeten eingetragenen Schutzmarke versehen sein, worauf man besonders achten wolle.

General-Dépôt:

GEBR. ALTVATER, Hildesheim.

Silberne Medaille. **Pariser Weltausstellung 1900:** Silberne Medaille.

W. Schmidt, Bretten (Baden).

Erste und grösste Spezialfabrik für die bewährten

Original-Schmidt'schen
Milchkühlapparate
Rahmkühler
und
Vorwärmer.

Neu!
Kühler
für direkte
Salzwasserkühlung.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämmtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Höchste Auszeichnungen! **Neuer Motor „Benz"** Gegründet 1882.

für **Gas, Benzin** und **Benzol** von 1/3 Pferdekräften an.

Generator-Gasmotor „Benz"

von 4 Pferdekräften an.

Betriebskosten per Pferdekraft und Stunde 3 Pfg.,
bei grösseren Anlagen bedeutend billiger.

Bereits 5400 Motoren mit 27 000 Pferdekräften abgeliefert.
Im eigensten Interesse verlange man Prospekte.

Benz & Cie., Rheinische Gasmotoren-Fabrik A.-G.,
Mannheim (Baden).

Flensburger Eisenwerk, Aktien-Gesellschaft
vormals Reinhardt & Messmer.
Hohe Auszeichnungen!

GERMANIA-CENTRIFUGE
FLENSBURGER EISENWERK A.G.
vormals Reinhardt & Messmer
FLENSBURG.
Abtheilung: Molkerei-Maschinen.

Goldene Medaillen
f. Germania-Centrifugen u. Molkereimaschinen
1899 Intern. Molkerei-Ausstellung St. Petersburg.
1900 Welt-Ausstellung Paris.

Paris 1900: Grand prix.

R. Wolf, *Magdeburg-Buckau.*

Brennmaterial ersparende

LOCOMOBILEN

mit ausziehbaren Röhrenkesseln und im Dampfdom gelagerten Cylindern von **4—300 Pferdekräften.**

Dauerhafteste und zuverlässigste Betriebsmaschinen für Molkereien und sonstige landwirthschaftl. Betriebe.

Zahlreiche Molkereien des In- und Auslandes sind mit Wolf'schen Locomobilen ausgerüstet.

Dampfmaschinen, ausziehbare Röhrendampfkessel, Centrifugalpumpen, Dreschmaschinen bester Systeme.

Sonstige höchste Auszeichnungen 1900: Reval, Dresden, Pskow, Winnitza.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und **goldene Medaille.**

Kennzeichen
für Vieh,
in 12 verschiedenen Konstruktionen.
Tätowirapparate.

H. Hauptner,
BERLIN NW.,
Luisenstr. 53.
Proben und Kataloge kostenfrei.

H. HAUPTNER 234 BERLIN
SIGNUM D.

Normal-Säure-Entwickler B. & T.
Schläuche. Riemen. Putztwist. Farbe Lab Oel.
A. V. Branth, Hamburg 8.

Marienhütte Mallmitz, N.-Schl.

Hervorragende Specialfabrikation
in
verzinnten Molkerei-Geräthen,
insbesondere

Transportkannen

der bewährtesten Systeme.

Vertr.: **Hans Weyergang,** Schöneberg-Berlin.

Eis-Maschinen-Fabrik

Quiri & Cie.

Schiltigheim (Els.)
liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für
Molkereien.

Alleinverkauf unserer kleineren Maschinen für Norddeutschland:

Semmler & Gsell,
G. m. b. H.
in Dortmund.

Tremser Eisenwerk
Koch & Co., Lübeck.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe
aus bestem Stahlblech angefertigt und **dreimal im Vollbade** verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere Transportkannen aller Art.**

Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco

Brunnenbauten, Tiefbohrungen
jeden Umfanges führen aus
Gebrüder Hamann,
Magdeburg. Fernsprecher 3677.
Feinste Referenzen.
Kostenanschläge stehen zu Diensten.

Die letzte Neuheit *unter den* ***Milchcentrifugen***
ist der

Sveaseparator.

Scharfe Entrahmung.

Hervorragend und besonders anerkannt durch die Solidität und Einfachheit der Konstruktion.

Garantie in jeder Beziehung für Leistung und Material.

Th. Oehlenschläger & Co., Berlin,
Leipziger Strasse 111.

Hartung-Polygon

Hartung Akt. Ges. Berlin N.

Spar-Roststäbe
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer
Verziehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Nutzen selbst geringstes Brennmaterial rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner Gussstahlfabrik und Eisengiesserei Hugo Hartung, Akt.-Ges.
BERLIN NO, Prenzlauer Allee 44.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 34. Berlin, 24. August 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Ueber ein neues Verfahren, abfallende Butter mittelst des Thermophors zu verbessern.

Von Hans Schrott-Fiechtl.

Abfallende Butter erzielt kleinere Preise und bringt dadurch beachtenswerte Preisverluste. Gleichzeitig ist dabei in allen jenen Fällen, wo größere Mengen solcher Sekundaware auf dem Markte liegen, die Beobachtung zu machen, dass durch sie die Preise auch bei Primaware oft nicht unempfindlich gedrückt werden.

Die Frage, solche abfallende Güten wieder verbessern zu können oder, wie das der Amerikaner nennt, zu verbessern, ist aus diesen Gründen von großer wirtschaftlicher Bedeutung.

Zwei Möglichkeiten giebt es, solche abfallende Butter zu bessern.

Die erste und älteste ist die Schmalzbereitung, wie sie nach uraltem Hausbrauch im Gebirge seit Jahrhunderten ausgeübt wird. So lange der Bauer die Butterschmalzbereitung nur für seinen Hausbedarf ausübte, genügte das ihm eigene Verfahren ihrer Gewinnung völlig. Die Verhältnisse änderten sich jedoch mit dem Schlage, wo der Handel Butterschmalz verlangte, bezw. die Milchwirtschaft beeinflusste. Da mussten die Forderungen des Handels erfüllt werden und das war bei dem primitiven Verfahren geradezu ein Ding der Unmöglichkeit. Die Anforderungen, die der moderne Handel an die Fabrikation der Schmalzbutter stellt, sind vierfacher Natur:

1. Es ist eine möglichst große Ausbeute zu erstreben.
2. Eine tunlichst hohe Gütesicherheit ist Bedingung.
3. Eine weitgehende Haltbarkeit der erzeugten Ware muss unbedingt gefordert werden.
4. Die Fabrikation muss wenig Arbeit und wenig Auslagen verursachen und wenig Gelegenheit zu Arbeitsfehlern geben.

Diese vier Bedingungen vermochte das alte Verfahren der Schmalzbereitung auch nicht annähernd gleichmäßig zu berücksichtigen. Man arbeitete allgemein derart, dass man die Butter über freiem Feuer ausließ, den Schaum entfernte, so lange die Schaumbildung dauerte und das klare Fett von dem krümeligen Bodensatz trennte. Dabei waren die Fettverluste recht große, manchmal bis zu 30 Proc. der Fettsubstanz und bis über 25 Proc. der Butter.

Am schwersten fiel aber arbeitstechnisch dabei ins Gewicht, dass die Wärme des freien Feuers viel zu unregelmäßig war, um mit ihr auch nur vorübergehend ohne angespannte Aufsicht arbeiten zu können. Arbeitsfehler konnten gar zu leicht vorkommen. Besonders ein Ueberhitzen des Butterfettes, woraus ein schlaffer oder brenzeliger Geschmack sich ergab, der das Schmalz leicht völlig minderwertig machen konnte. Die Wärme (90 bis 99° C.) war zu unregelmäßig und viel zu hoch. Infolgedessen war so gut wie keine Sicherheit für Güte vorhanden und hing der Bauer ganz vom Glück ab.

Ich habe mir nun das Ziel gesetzt, diese Schmalzbuttererzeugung technisch zu vervollkommnen. Dazu benutzte ich aber nicht mehr das Auslassen über freiem Feuer, sondern hielt das Butterfett in einem Thermophorkessel bei 45 bis 55° C. länger und zwar etwa 12 bis 24 Stunden flüssig. Dadurch war einmal die Gefahr des Anbrennens gründlich vermieden, weiter war bei der längeren Dauer ein viel gründlicheres Ausscheiden möglich. Da der Kessel eine größere Fallhöhe hat, als eine Pfanne, so war das Ausscheiden auch nachdrücklicher. Dabei muss nun Folgendes gesagt werden: Die Unterschiede des spec. Gewichts der Butterbestandteile sind nicht derart verschieden, dass die Temperatur ohne Einfluss auf ihre Abscheidung bleiben könnte. Es ist daher dahin zu streben, die Temperatur möglichst konstant oder wenigstens stetig zu halten und keinesfalls etwa über die Temperatur der Eiweißgerinnung hinauszugehen. Betreffs der gleichmäßigen Erhaltung der Temperatur im Thermophorkessel ist lediglich zu erwähnen, dass die Krystallisationswärme, die dieser Kessel abgiebt, naturgemäß so lange konstant sein und bleiben muss, so lange die Salze, die in der Doppelwandung des Kessels eingeschlossen sind, krystallisiren. Diese Beständigkeit ist so groß, dass man bekanntlich derartige Krystallisationswärmen als Fixpunkte bei der Skalafixirung von Thermometern seit langem schon benutzt. Eine möglichst gleichmäßige, stetige Temperatur ist also die Grundbedingung, wenn man die freiwillige Abklärung in sicherer Weise zur Wirkung bringen will. Dass sie wesentlich länger dauern muss, als über freiem Feuer, ist ja ohne Weiteres klar; sie kann es auch ohne Weiteres, da es in diesem Falle auf die Zeit offenbar am allerwenigsten ankommt. Im Verlauf des Abklärens der Butter bildet sich an der Oberfläche Schaum, der in der Hauptsache aus Luft und Albumin besteht. Die schweren Bestandteile sinken zu Boden. Um sie dort besser zurückzuhalten, füllt man etwa 6 bis 8 cm hoch bodenbedeckt warmes reines Wasser ein.

Wie lange eine Butter so abklären soll, dafür giebt es keine Regel, es richtet sich das ganz nach ihren Verunreinigungen.

In den kleinen Thermophorkesseln giebt man die Butter in einen herausnehmbaren Blecheinsatz. Bei diesen Kesseln muss man die Butter zuerst schmelzen, wobei man gleichzeitig den Kessel etwa 8 Minuten lang kocht oder mit Dampf ausbrüht. Dann stellt man das mit flüssiger Butter gefüllte Einsatzgefäß hinein und deckt zu. Die Butter schmilzt man deshalb vorher, weil sonst dem Salz zu viel Wärme entzogen würde, wenn es auch noch die Butter schmelzen müsste. Nach 12 Stunden nimmt man das Einsatzgefäß nochmals heraus und wärmt den Kessel — im Winter kann das nötig werden —

nochmals an. Hat die Butter 10 bis 12 Stunden gestanden, so giebt man auf das Kilogramm Butter 5 bis 10 kbcm einer 10procentigen Aluminiumsulfatlösung hinzu, verrührt gründlich und lässt weiter stehen.

Ist der Process als beendet anzusehen, so schöpft man den Schaum ab und lässt das Fett so vorsichtig heraus, dass der Bodensatz dabei nicht aufgerührt wird. Dann giebt man den Schaum wieder in den Kessel, setzt warmes reines Wasser zu und zwar so viel als früher Butter vorhanden war. Man rührt nochmals gut durch und lässt nun noch 2 bis 3 Stunden ebenso ruhig absetzen. Dann hat sich alles Fett auf der Wasserschicht angesammelt und wird zu dem andern bereits gestockten Fett gegeben. Das ist das Ganze.

An Arbeit ist nichts erwähnenswert, als das Vorrichten der Butter und des Kessels, sowie das Ablassen des reinen Fettes. Die Kosten für Dampf oder Heißwasser sind derart kleine, dass man sie füglich nicht rechnen kann. Aufsicht ist nicht nötig. Die Möglichkeit, Fehler zu machen, ist also ausgeschlossen.

Diesem Verfahren hat die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft in Halle das Prädikat „neu und beachtenswert" gegeben. Die k. k. landw. chem. Versuchsstation in Wien hat auf meinen Wunsch das Verfahren danach geprüft und darüber in der Milchzeitung Nr. 33 berichtet.

Danach hat die Versuchsstation feststellen können:

1. Die Schmalzausbeute ist um ungef. 11 Proc. größer.

2. Das Thermophorschmalz ist reiner und enthält 2 Proc. mehr Fett als das aus der gleichen Butter nach dem alten Verfahren erzeugte Schmalz.

3. Die Güte ist viel besser und sicherer beim Thermophorschmalz. Es ist gar kein Vergleich zwischen den beiden Schmalzarten hinsichtlich der Güte.

4. Die Güte des Thermorphorschmalzes hält sich wesentlich länger.

5. Die Arbeit ist einfacher, billiger und fast ohne Fehlergelegenheit. Die Ausbeuteverhältnisse lagen bei der gleichen Butter so:

Die beiden Methoden ergaben:

	I. Ueber Feuer:		II. Thermophor:	
Schmalz:	3828 g	das sind 76,56 Proc.	4246,66 g	das sind 87,56 Proc.
Schaum:	236 „	„ „ 4,72 „	16,49 „	„ „ 0,34 „
Bodensatz:	210 „	„ „ 4,20 „	586,85 „	„ „ 12,10 „
Verlust:	726 „	„ „ 14,52 „	0,00 „	„ „ 0,00 „
	5000 g	100,00 Proc.	4850,00 g	100,00 Proc.

Die Zusammensetzung der beiden Schmalzarten aus der gleichen Butter war folgende:

	Ueber freiem Feuer	Im Thermophorkessel
Geruch:	schwach ranzig	fast gar nicht ranzig
Geschmack:	ziemlich ranzig	ein gutes Rindschmalz
Exterieur:	überhitzt	normale Festigkeit
Wasser:	1,35 Proc.	1,25 Proc.
Gesammtfett: . . .	95,90 „	97,74 „
Nichtfett:	2,75 „	1,01 „
Köttesdorfer Zahl: .	225,34	226,21
Reichert-Meißl-Zahl:	27,14	27,09
freie Säure:	13,04	12,9

Das Schmalz wurde frisch folgendermaßen betreff seiner Güte angesprochen:

	Geruch	Geschmack	freie Säure
Ursprüngl. Butter:	sehr schlecht, ungenißbar	völlig verdorben	46,75 ° Köttesdorf.
Rindschmalz über Feuer:	ziemlich ranzig	schlecht und bitter	13,04 „
„ im Thermophor:	Geruch kaum zu prüfen	Wie gutes Rindschmalz	13,00 „

(Schluss folgt.)

Versuche über die Pasteurisirung der Milch.

Von Prof. Dr. Weigmann-Kiel.

Aus dem Jahresbericht der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen in Kiel für 1899/1900.

(Schluss.)

3. Versuche mit Bacillus prodigiosus.

Die vorhergehenden Versuche, namentlich die Feststellung der verschiedenen Arten der in der pasteurisirten und in der rohen Milch aufgefundenen Bakterien ließen erkennen, dass die in der pasteurisirten Milch verbliebenen Bakterien fast ausnahmslos nicht der ursprünglichen rohen Milch, sondern wahrscheinlich dem Apparat selbst entstammten. Speciell bei dem Apparat vom Bergedorfer Eisenwerk war ausgeschlossen, dass die erste den Apparat verlassende Milch ihren hohen Keimgehalt einer ungenügenden Erhitzung verdanke, da die Milch jedesmal vor dem Uebertritt über den äußeren Kessel bestimmt auf die gewünschte Temperatur gebracht worden war. Die in der pasteurisirten Milch enthaltenen Bakterienarten waren meist entweder Wurzelbacillen oder seltener Heubacillen oder andere sporenbildende Bakterien. Während Heubacillen und andere sporenbildende Bakterien der Milch entstammen konnten, aber in den betreffenden Fällen in der Rohmilch nicht gefunden wurden (wenigstens die Heubacillen), waren Wurzelbacillen in keinem Falle in der Rohmilch beobachtet worden, wohl aber im Leitungswasser, das zum Reinigen der Apparate und Gefäße benutzt wird. Man dürfte also annehmen, dass die in der pasteurisirten Milch noch gefundenen Bakterien entweder von Sporen herrührten oder dem Apparat selbst entstammten.

Um daher sicher festzustellen, ob bei der Verwendung der vorerwähnten Pasteurisir-Apparate bei einer Erhitzung der Milch auf ungef. 85 ° C. die in der Milch enthaltenen Keime, soweit sie nicht in Sporen-, sondern in vegetativer Form vorhanden sind, sämmtlich ohne Ausnahme abgetötet werden, wurden noch Versuche mit einer leicht erkennbaren Bakterie angestellt. Es wurde der Rohmilch eine sehr große und kräftige Kultur des Bacillus prodigiosus in Milch zugesetzt und nun sowohl in der ersten den Apparat verlassenden, wie in der nachfolgenden pasteurisirten Milch nach diesem gefahndet. Die Versuche waren mit allen oben aufgeführten Apparaten ausgeführt worden und bei allen diesen Apparaten hat sich gezeigt, dass der Bacillus prodigiosus auch schon in der allerersten Milch nicht mehr vorhanden, also abgetötet war, so dass man mit vollem Recht sagen kann, dass die erwähnten im Molkereigewerbe üblichen Pasteurisirapparate bei einer Temperatur von 85 bis 90 ° C. die in der Milch enthaltenen vegetativen Keime von Bakterien vollständig abtöten, dass nur noch die etwa vorhandenen Sporen sporenbildender Bakterienarten in der Milch lebend zurückbleiben und dass die bei früheren Untersuchungen gefundenen, verhältnismäßig großen Mengen von Bakterienarten wohl zumeist nicht der Milch selbst entstammt haben und nicht einer ungenügenden Pasteurisirung der Milch im Apparate zu verdanken sind, sondern dem Apparate, in welchem beim Waschen und Reinigen Reste Wasser und damit Bakterien, namentlich Bakteriensporen, zurückbleiben.

Die Pasteurisir-Apparate des Molkereigewerbes erfüllen also den Zweck, für den sie bestimmt sind: völlige Abtötung der vegetativen Keime in der Milch, vollständig und nicht, wie mehrfach aufgrund einiger von medicinischer Seite angestellter Versuche behauptet wird, nur mangelhaft.

4. Versuche über die Haltbarkeit mit verschiedenen Systemen von Pasteurisir-Apparaten pasteurisirter Milch.

Die Versuche waren im Anfange so ausgeführt worden, dass eine größere Probe je der rohen und der gesammten pasteurisirten und über den Kühler gelaufenen Milch in reinen Gefäßen in der Meierei (im Rahmraume) hingestellt, und dann unter jedesmaliger Notirung der Temperatur der Luft und der Milch zeitweise Proben zur Prüfung auf Geschmack (ob sauer) und auf die Fähigkeit, sich noch aufkochen zu lassen, entnommen wurden.

Später wurden auch die in das Laboratorium gebrachten bei der Prüfung der Apparate auf die Abtötung der Keime genommenen Proben, nach Entnahme der für die bakteriologische Untersuchung benötigten Mengen einer ständigen Beobachtung auf ihr Verhalten unterworfen, so dass sich auch daraus Schlüsse auf die Haltbarkeit der Milch ziehen ließen.

Aus den Aufzeichnungen ergiebt sich, dass bei der Aufbewahrung in der Meierei die durchschnittliche Haltbarkeit

a) der Rohmilch etwa 15 Stunden,

b) der pasteurisirten und über den Kühler gegangenen Milch von etwa 33 Stunden,

also von rund 18 Stunden mehr währte; dass bei der Aufbewahrung im Laboratorium also bei etwas höherer Temperatur die durchschnittliche Haltbarkeit war:

a) bei der Rohmilch etwa 14 Stunden,

b) bei der pasteurisirten und auf dem Kühler gekühlten Milch etwa 29 Stunden,

c) bei den Proben, welche entnommen wurden, nachdem der Apparat schon einige Zeit im Gange war, etwa 46 Stunden.

Wurden die Verhältnisse ungünstiger gewählt, wurde also z. B. die Milch von einem gewissen Zeitpunkt an ständig der Temperatur von 25 ° C. ausgesetzt, so war die Haltbarkeit eine entsprechend kürzere, so die der rohen Milch etwas über 8 Stunden; die der pasteurisirten und über den Kühler gegangenen kaum 20 und die der in Mitte des Versuches entnommenen Proben etwa 28 Stunden.

Unterschiede zwischen der Haltbarkeit der mit verschiedenen Systemen erhitzten Milch sind nicht hervorgetreten. Den größten Einfluss auf die Haltbarkeit der Milch nach dem Pasteurisiren hat offenbar die Temperatur, welcher die Milch ausgesetzt ist. Temperaturen unter 20 ° C. haben eine nur allmähliche Entwicklung der in der pasteurisirten Milch zurückgebliebenen bezw. wieder in sie hineingeratenen Keime zur Folge; bei 25 ° C. jedoch erfolgt eine solche viel rascher, weshalb auch die durch sie hervorgerufenen Aenderungen an der Milch sehr viel rascher eintreten.

5. Unterschied einer bei 70 ° C. während der Dauer von 10 Minuten erhitzten und einer bei 85 ° C. im Pasteurisir-Apparat Triumph erhitzten Milch inbezug auf Kochgeschmack und Aufrahmungsfähigkeit.

Die Geschmacksproben wurden von etwa 6 Personen vorgenommen, welche über die Herkunft der Proben ununterrichtet waren. Es zeigte sich deutlich, dafs die zwar niedriger, aber immerhin länger erhitzte Milch einen fast nicht bemerkbaren Kochgeschmack, dagegen die auf 85° C. erhitzte Milch zwar ebenfalls sehr geringen, aber immerhin deutlicheren Kochgeschmack hatte.

Die Aufrahmbarkeit war bei der niedrig erhitzten Milch eine leichte, nach 20 Stunden fast vollständige (6° statt 7° in dem einen, 5° statt 6° in dem anderen Falle), bei der höher erhitzten eine bedeutend langsamere, nach 20 Stunden etwa 2° statt 4° nach 52 Stunden, bezw. 1,2° statt 3° nach 44 Stunden. Es ist jedoch dabei zu beachten, dafs der Rahm in der höher erhitzten Milch ganz bedeutend dichter ist und dafs am Schlusse der Aufrahmungsdauer in beiden Fällen die Aufrahmung eine nahezu gleich vollständige war, indem die Magermilch in beiden Proben nahezu den gleichen Fettgehalt hatte (0,94 Proc. bei 70° C. und 0,96 bei 85° C.).

6. Versuche über die Aufnahme von Wärme von Milch unter verschiedenen Bedingungen.

Milch in 3/4 l Glasflaschen von verschiedener Temperatur und zwar von a) 5, b) 8, c) 10 und d) 12° C. einer Lufttemperatur von 31° C. ausgesetzt und auf eine Unterlage von gleicher Temperatur gestellt, hat schon fast nach 1 Stunde einen Temperaturausgleich erfahren, indem alle 4 Fläschchen die Temperatur von 20—21° C. angenommen haben. Der volle Ausgleich zwischen Luft- und Milchtemperatur ist erst nach nahezu 24 Stunden erfolgt. Eine Milch von 4° C. in einer 3/4 Literflasche im Zimmer bei einer Lufttemperatur von 22° C. hingestellt, braucht 1 Stunde und 10 Minuten, um die Temperatur von 15° C. anzunehmen; eine Probe mit der Anfangstemperatur von 8° C. braucht dazu 1 Stunde und eine solche von 10° C. Anfangstemperatur nicht ganz 50 Minuten. Da bei diesen Versuchen der Inhalt der Flaschen von Zeit zu Zeit umgeschüttelt wurde, so wurde festzustellen versucht, welchen Einflufs das Umschütteln hat. Eine Probe Milch von 3° C. in 1/2 Literflasche brauchte bei 20—22° C. Lufttemperatur und bei ruhigem Stehen 2 Stunden und 5 Minuten, um die Temperatur von 15° C. zu erreichen, während eine Milch von 2,5° C. unter denselben Bedingungen aber bei öfterem Umschütteln 1 Stunde und 35 Minuten, also eine halbe Stunde weniger brauchte.

Die Versuche sind angestellt, um zu erfahren, wie sich pasteurisirte und auf Flaschen abgefüllte Milch beim Ausfahren in Wagen während hoher Lufttemperatur verhalten wird. Die Temperatur 15° C. kann als solche angesehen werden, unterhalb welcher ein Auswachsen von Bakteriensporen nur sehr langsam stattfindet, oberhalb welcher das aber bedeutend rascher erfolgt, so dafs die Haltbarkeitsdauer sehr verkürzt wird. Nach den Versuchen hat es wenig Erfolg, die pasteurisirte Milch in Flaschen auf eine niedrige Temperatur zu bringen, wenn sie nachher der heifsen Sommertemperatur ausgesetzt wird, nicht stark gekühlte Milch verhält sich dann kaum schlechter; es ist vielmehr großer Wert darauf zu legen, dafs die wie gewöhnlich gekühlte Milch von etwa 10—12° C. in ebensolcher und nicht höherer Temperatur ausgefahren und aufbewahrt wird.

Bei dem Transport von Kannen von 20 l in heißer Luft, 25 bis 29,5°, im Mittel 27,8°, dürfte eine auf 3,5° C. abgekühlte Milch 4 Stunden brauchen, um die Temperatur von 15° C. anzunehmen, eine solche von 9° C. etwa 2 1/2 Stunden. Hier ist also ein merklicher Unterschied, ob die Anfangstemperatur niedriger ist oder nicht, weil es sich hier um die Durchwärmung größerer Mengen handelt. Die Haltbarkeit der in den Kannen enthaltenen Milch bis zu dem Punkt, wo die Milch beim Kochen gerinnt, betrug bei der Milch, welche die Temperatur von 3,5° C. hatte, über 20 Stunden, bei der Milch mit 9° C. Anfangstemperatur weniger als 20 Stunden.

Dafs auch hier die Höhe der Temperatur, welcher die Milch ausgesetzt ist, die größte Rolle spielt, beweist ein anderer Versuch, bei welchem Milch von 5° C. in 20 Literkannen bei einer Temperatur von 26—24° C., im Mittel 24,8° C., 8 Stunden brauchte, um die kritische Temperatur von 15° C. anzunehmen. Die Milch hatte unter diesen Verhältnissen — sie war im Kleemann'schen Apparat auf 85° C. pasteurisirt und über den Kühler gegeben — eine Haltbarkeit (bis zum Gerinnen beim Kochen) von über 33 Stunden. In einem anderen Falle hatte die auf 5° C. gekühlte pasteurisirte Milch bei der Lufttemperatur von 27,2° C. eine Haltbarkeit von wenigstens 28 Stunden, wobei die Milch die Temperatur von 23,5° C. angenommen hatte.

7. Ueber den Verlust, welcher beim Pasteurisiren der Milch infolge der Verdampfung von Wasser am Milchquantum entsteht.

Bei einer Erhitzung der Milch auf 102° C. und darauffolgendem Ueberleiten über den Kühler wurde ein Quantitätsverlust von 3,3 % festgestellt.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die Milchversorgung der Städte durch genossenschaftlichen Zusammenschlufs. Ueber diese Frage hat der Führer des berliner Milchkriegs, Oekonomierat Ring-Düppel, vor dem in München tagenden 17. deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstag gesprochen und folgende Resolution beantragt:

„Die ständig steigenden Ansprüche, welche sowohl die Hygiene, als auch das konsumirende Publikum an eine gesunde, einwandsfreie Milch stellt; die Erkenntnis, dafs die heutige Organisation des Milchhandels nicht die geringste Gewähr bietet, dafs gesunde, reine unverfälschte Vollmilch, wie sie der Landwirt zum Markte bringt, auch in die Hand des Milchkonsumenten gelangt; die Verpflichtung dagegen, die Fortschritte auf dem Gebiete der Pasteurisirung und Abkühlung durch Gegenstromerhitzer und Kälteerzeugungsmaschinen zur Herstellung einer einwandsfreien Dauermilch auszunützen; die Tatsache, dafs der Wert der Ware, der Milch, und ihr Preis in einem schreienden Mifsverhältnis stehen, das Bemühen endlich des Milchhandels, fortgesetzt den Milchpreis, welchen er dem Producenten bewilligt, herabzudrücken, ohne dafs der Konsument auch nur einen Pfennig für seine Milch weniger zu zahlen hätte, weisen notwendig darauf hin, dafs durch den genossenschaftlichen Zusammenschlufs der Milchproducenten eines Lieferungsgebietes:

1. Die Milchversorgung der Städte zu einer hygienisch einwandsfreien und den Konsum fördernden gestaltet wird und

2. das an den Milchhandel verloren gegangene Preisbestimmungsrecht, welches unzweifelhaft dem Producenten der Milch zusteht, zurückgewonnen werden mufs, zum Nutzen des Producenten, ohne dafs dadurch der Konsument geschädigt werden soll. Zur Erfüllung dieser Aufgaben sind folgende Maßnahmen erforderlich:

a) Die Milchverwertungsgenossenschaft (Milch-Centrale) hat die Kontrolle der Fütterung, der Stallhaltung, der Behandlung der Milch am Produktionsorte durchzuführen und fortgesetzt auf den Producenten belehrend einzuwirken.

b) Der Milchkonsum ist fortgesetzt durch Wort und Schrift zu heben.

c) Da die Behandlung der Milch durch Reinigung, Erhitzung und Kühlung am Produktionsorte zu teuer wäre, so sind diese Vorgänge in einer Sammelmolkerei vorzunehmen und von dieser aus sollen Vollmilch und sämmtliche Molkereiprodukte entweder an die Händler abgegeben, oder durch Selbstvertrieb in die Hände der Konsumenten gebracht werden.

d) Die überschüssige Magermilch ist — wo eine bessere Verwertung fehlt — als Futtermittel dem Milchproducenten dienstbar zu machen."

Gegen die Erhöhung der Milchpreise durch den berliner Milchring wollen auch die berliner Bäckermeister Stellung nehmen. Die Bäckermeister haben zumteil gemeinschaftlichen Milchbezug. Im letzten Jahre bezogen 450 Bäckermeister 2 172 500 Liter Milch. Da die vom Ringe vertretene Mehrforderung etwa 2 Pf. auf das Liter beträgt, würde dies den vereinigten Bäckermeistern 43 450 Mk. Mehrkosten verursachen. Da sich nun in Berlin 1850 Bäckereibetriebe befinden, würden die berliner Bäckermeister 173 800 Mk. jährlich an Mehrausgaben zu leisten haben. Sie hoffen dies durch gemeinschaftlichen Milchbezug vermeiden zu können.

Stellungnahme des Verbands rheinisch-westfälischer Milchhändler-Vereine gegen die Milchproducenten. Die an der Milchversorgung der Stadt Essen beteiligten Milchwirte hatten in Aussicht gestellt, mit Rücksicht auf die Futternot eine Preiserhöhung um 2 Pf. für das Liter Milch eintreten zu lassen. An dieser Erhöhung wollen nun die Milchhändler, obschon sie von den Folgen der Missernte nicht betroffen sind, zur Hälfte teilnehmen und rufen gegen die Milchwirte, die den Mehrbetrag, doch mit Recht, für sich allein in Anspruch nehmen, die Hilfe ihres Verbandes an. Der Verband der rheinisch-westfälischen Milchhändler lehnt sich gegen das Vorgehen der Milchwirte auf, mit der Begründung, dafs die Milchhändler in Essen sich dies Vorgehen nicht gefallen lassen dürfen, weil nicht ausgeschlossen bleibe, dafs auch die Syndikate der Milchwirte in anderen Städten in gleicher Weise an eine Erhöhung der Milchpreise herangehen würden, ohne den Nutzen mit den Milchhändlern zu teilen. Um die nötigen Schritte gegen die Milchwirte in die Wege zu leiten, war auf den 14. d. nach Düsseldorf im Bahnhofshotel eine Sitzung des Vorstandes bezw. von Delegirten des Verbandes einberufen worden, in welcher die Sachlage eingehend erörtert wurde. In den dem Verband angehörenden Vereinen und auch bei den noch außerhalb desselben stehenden Milchhändlern soll mit allem Nachdruck dahin gewirkt werden, dafs ein einseitiges Erhöhen der Milchpreise als ausgeschlossen erscheint. Die Versammlung wies ganz besonders auf die Erfolge der Dortmunder Milchhändler hin und gab

der Meinung wiederholt Ausdruck, dafs ein einiges Vorgehen gegen die Syndikate einer ungerechtfertigten Steigerung der Milchpreise am erfolgreichsten entgegenwirken könne.

Diese Anfeindung der Milchwirte wird nicht verfehlen, das Genossenschaftsgefühl unter den Landwirten zu stärken und damit ihrer Sache zum endlichen Siege zu verhelfen, wenn vorläufig auch die Händler im Vorteil bleiben sollten.

Tollwutkranke Kühe. In der Ziegelei Pierkaufen b. Soldau mussten 4 mit Tollwut behaftete Kühe getötet werden. Der Hofverwalter Hinzmann, der sich im Stalle beschäftigte, wurde von einer dieser Kühe in den Daumen gebissen. Nach einer Untersuchung des Arztes Samland in Soldau, der die Wunde ausbrannte, ist die Ueberführung des H. nach dem Institut für Infektionskrankheiten in Berlin veranlasst worden.

Interesse des Kaisers an der Milchwirtschaft. Kaiser Wilhelm hat die Lebensbeschreibung des verstorbenen Verbandsdirektors Herrn von Blanckenburg-Zimmerhausen, enthalten in dem dritten Heft der „Erfahrungen im Molkereibetriebe", sowie das unter dem Vorsitz des Herrn von Blanckenburg entstandene Buch „Der Milchstat" von dem Verfasser, Herrn Ingenieur W. Helm, als Geschenk angenommen.

Schweiz.

* **Die schweizer Käseausfuhr** belief sich im ersten Halbjahr 1901 auf 132 049 Dz. im Werte von 20 840 834 Fr. gegen 122 991 Dz. = 19 591 331 Fr. in der gleichen Zeit des Vorjahrs. Die Zunahme beträgt somit 9058 Dz. und 1 249 503 Fr. D. Schweiz. Bauer.

Oesterreich.

Die Molkerei-Genossenschaften in Oesterreich am Ende des Jahrs 1900. Nach einer soeben erschienenen Zusammenstellung des k. k. Ackerbauministeriums bestehen derzeit:

	Molkerei-Genossenschaften
1. In Böhmen:	
Im Sprengel der böhmischen Abteilung des Landeskulturrats	30
Im Sprengel der deutschen Abteilung des Landeskulturrats	8
2. In der Bukowina	1
3. In Dalmatien	1
4. In Galizien:	
Im Sprengel der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft zu Krakau	19
Im Sprengel der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft zu Lemberg	1
5. In Görz und dem Küstenland:	
Im Sprengel des Landeskulturrats in Parenzo	1
Im Sprengel der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft zu Görz	29
6. In Kärnten	8
7. In Krain	31
8. In Mähren:	
Im Sprengel der böhmischen Abteilung des Landeskulturrats	64
Im Sprengel der deutschen Abteilung des Landeskulturrats	17
9. In Niederösterreich	130*)
10. In Oberösterreich	7
11. In Salzburg	1
12. In Schlesien	9
13. In Steiermark	5
14. In Tirol:	Molkerei-Betriebe
Im Sprengel der I. Abteilung des Landeskulturrats zu Innsbruck	196
Im Sprengel der II. Abteilung des Landeskulturrats zu Trient	308
15. In Vorarlberg	98
Zusammen	964

In Ungarn bestanden Ende 1900 246 Molkerei-Genossenschaften.

Dänemark.

* **Melkunterricht.** An den Landwirtschaftsschulen zu Ladelund und Dalum wurden in der Zeit vom 2. April 1900 bis 18. Mai 1901 zusammen 27 Melk-Lehrgänge mit 660 Teilnehmern, nämlich 229 weiblichen und 431 männlichen, abgehalten. Jeder Lehrgang währte 6 Tage. Neben praktischer Unterweisung in der Melk-Handfertigkeit wurden imganzen 439 Vorträge gehalten, über den Bau und die Krankheiten des Euters, die Bedeutung richtiger Melkung, die chemische Zusammensetzung der Milch, die am häufigsten vorkommenden Milchfehler, die Behandlung der Milch und der dazu dienenden Gerätschaften, die Stalleinrichtung und Stallpflege, die Fütterung und Pflege der Kühe, u. dgl. m. Die Abende wurden zumteil mit allgemein bildenden Unterhaltungen ausgefüllt. Mälkeritid.

Unterrichtswesen.

Molkereikursus in Kleinhof-Tapiau. An dem Kursus, welcher gegenwärtig an der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau abgehalten wird, nehmen 15 Herren teil, von denen 6 aus Ostpreußen, 1 aus Westpreußen, 1 aus der Mark Brandenburg, 1 aus dem Königreich Sachsen, 1 aus Baden, 3 aus Oesterreich, 1 aus Holland und 1 aus Bulgarien stammen. 8 von den Herren haben an Universitäten bezw. Hochschulen studirt, und zwar 6 in Königsberg Pr., 1 in Halle und 1 in Tabor (Böhmen). — Die in Kleinhof-Tapiau befindliche Molkereischule des Ostpreußischen Milchwirtschaftlichen Vereins wird zur Zeit von 7 Eleven besucht, so dass die Gesamtzahl der Besucher des Instituts in Kleinhof-Tapiau zur Zeit 22 beträgt.

*) Zumeist blos Milchsammelstellen.

Maschinen und Geräte.

Prüfung des Alfa-B-Handseparators Modell 1899. Im Bericht über die Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Instituts Prenzlau für 1899/1900 berichtet Direktor du Roi, dass sich bei seinen Versuchen der neue Alfa B Handseparator Modell 1899 durch günstige Ergebnisse besonders auszeichnete. Auf die Betriebsstunde berechnet, wurden mit dieser Maschine 460 l Vollmilch entrahmt, deren Fettgehalt 4 Proc. betrug. Die Entrahmung war eine so scharfe, dafs der Fettrest, welcher in der Magermilch verblieb, im Höchstfalle nur 0,18 Proc. betrug; während derselbe in einem Falle sogar bis auf 0,10 Proc. herunterging. Die quantitative wie qualitative Leistung des Apparates war also recht zufriedenstellend.

Was die zum Betriebe des Handseparators erforderliche Kraft anbetrifft, so ist der erste Antrieb nicht leicht; sobald aber die Trommelwelle die volle Umdrehungsgeschwindigkeit erreicht hat, kann ein erwachsener Mann den Separator ohne besondere Anstrengung betreiben.

Bemerkenswert ist noch die Tatsache, dafs der Rahm mittels dieses Handseparators in sehr koncentrirtem Zustande gewonnen werden kann, ein Umstand, der namentlich für Rahmlieferanten von Bedeutung ist. — Bei einem Versuche wurden nur 7,65 Proc. Rahm gewonnen. In diesem Falle berechnete sich die Stundenleistung auf 463 l und der Fettgehalt der Magermilch betrug 0,12 Proc. Der gewonnene Rahm aber hatte einen Fettgehalt von 44,00 Proc.!

Ueber Versuche mit dem Fettbestimmungsverfahren von Dr. Rahm, die in dem Milchwirtschaftlichen Institut Prenzlau angestellt wurden, berichtet Direktor du Roi im Tätigkeitsbericht für 1899/1900, wie folgt: „Das Verfahren besteht darin, dafs sich unter der Einwirkung einer alkoholischen Lauge, die geringe Mengen von Fuselöl enthält, in der Wärme aus der Milch das Fett abscheidet, ähnlich wie dies bei dem Gerber'schen Verfahren und der Methode von Babcock unter dem Einfluss von Schwefelsäure geschieht.

Der Apparat des Dr. Rahm ist handlich und die Ausführung des Verfahrens nicht schwierig. Das letztere eignet sich recht gut für Landwirte, die die Untersuchung der Milch von den einzelnen Kühen selbst vornehmen wollen und diese Untersuchung ausführen können, solange die Milch ohne Zusatz von Kaliumbichromat als Konservirungsmittel noch süß erhalten bleibt.

Wird aber zum Zweck längerer Aufbewahrung den Milchproben dies Konservirungsmittel hinzugesetzt, so giebt das Rahm'sche Verfahren zu niedrige Resultate, die um so mehr von den wahren Ergebnissen abweichen, je länger die Proben aufbewahrt werden.

Die bei den vergleichenden Versuchen erhaltenen Ergebnisse zeigten bei nicht konservirten Proben eine gute Uebereinstimmung mit den Ergebnissen nach Gerber und Babcock, z. B.:

Rahm	3,12	Proc. Fett
Gerber	3,16	„ „
Babcock	3,15	„ „

Dieselbe Milchprobe, 50 kbcm mit 4 Tropfen einer 10procentigen wässerigen Lösung von Kaliumbichromat konservirt, lieferte dann die folgenden Zahlen:

	1 Tag	2 Tage	3 Tage	6 Tage	7 Tage
Rahm	2,90	2,72	2,70	2,60	2,60
Gerber	3,16	3,16	3,16	3,10	3,16
Babcock	3,20	3,18	3,15	3,18	3,16

Während demnach bei Gerber und Babcock die Konservirung der Milchprobe das Ergebnis nicht oder kaum beeinflusst hat, sehen wir bei Rahm einen Unterschied im Fettgehalte bis zu — 0,52 Proc. Aehnliche Abweichungen sind auch bei allen übrigen diesbezüglichen Versuchen festgestellt worden, so dafs aus diesen Ergebnissen gefolgert werden muss, dafs das Rahm'sche Verfahren bei konservirten Milchproben zutreffende Ergebnisse nicht erzielen läfst."

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Einfaches Mittel zur Bestimmung des Salzgehaltes in der Butter. Vorprüfung auf Margarinezusatz. Von B. Orzechowski. Es werden 3 g Butter, durch genaue Füllung eines geeigneten Gefäßes abgemessen, in eine, in ihrem unteren Teile mit Skala versehene Röhre, auf welche jenes Gefäß passt, eingeschmolzen und mit einer Mischung von reinem Alkohol und Aether 3 : 7 bis zu einem an der Röhre angebrachten Strich (9 kbcm) versetzt. Reine Butter löst sich klar, während fremde Fette sich durch Trübung der Lösung

zu erkennen geben und das Salz, am Boden sich absetzend, die Röhre bis zu einem dem Procentgehalte entsprechenden Teilstrich anfüllt. (Ztschr. Hygiene 1901. 37, 281 d. Chem.-Ztg.)

Einwirkung des nascirenden Chlors auf Kasein. Von J. Habermann und R. Ehrenfeld. Die Untersuchungen der Verf. waren darauf gerichtet, eines oder das andere jener Zersetzungsprodukte kennen zu lernen, welche entstehen, wenn Kaliumchlorat und Salzsäure auf Proteinstoffe unter Verhältnissen einwirken, wie sie durch jene Vorschriften bedingt sind, die in den Anleitungen der gerichtlichen Chemie zur Zerstörung der organischen Substanz als vorbereitende Operation bei der Prüfung auf Metallgifte empfohlen werden. Das Ausgangsmaterial bildete das Kasein. Durch eine Einwirkung von 50 g Kaliumchlorat mit Salzsäure auf 100 g Kasein, entsprechend einer Menge von 87 g Chlor, deren allmälige Entwicklung innerhalb eines Zeitraumes von 48 Std. sich vollzog, wurde ein Körper erhalten, welcher bei der Spaltung mittels Salzsäure und Zinnchlorürs, mittels Broms und Wassers, sowie bei der Zersetzung mittels schmelzenden Aetzkalis die gleichen Zersetzungsprodukte lieferte, wie die unveränderten Eiweißstoffe, oder mindestens die nahestehenden Derivate dieser Zersetzungsprodukte, wie beispielsweise das Phenol. Zieht man inbetracht, daß der Zersetzungsproceß, dem das Kasein unterworfen worden war, eine der energischsten und intensivsten Reaktionen darstellt, dann ist wohl der Beweis erbracht, daß die Regel von der leichten Veränderbarkeit der Eiweißmolekel und dem labilen Gleichgewichtszustande seiner Hauptbestandteile keine allgemeine Geltung besitzen kann. Nach allen Beobachtungen scheint das Albumin und auch andere Eiweißstoffe ein dem Kasein analoges Verhältnis bei der Einwirkung von nascirendem Chlor zu zeigen. (Ztschr. physiol. Chem. 1901. 32, 467 d. Chem.-Ztg.)

Ueber Gesundheitsschädlichkeit der Borsäure als Konservirungsmittel für Nahrungsmittel. Von J. Kister. Es wird über eine Anzahl von Versuchen an Menschen und verschiedenen Tieren berichtet. Bei Menschen ergaben sich nach täglicher Darreichung von 3 g nach mehr als 6 Tagen Erscheinungen von Unwohlsein, schließlich bei 2 von 3 Versuchspersonen Auftreten von Eiweiß im Harn (die Angabe, daß letzteres schon am vierten Tage der Fall gewesen sei, findet sich im Text, ohne daß die Versuchsprotokolle dies vermerken). Täglich 1 g wurde an 6 Personen verabreicht und hatte gelegentlich Unwohlsein, einmal Erbrechen, sonst beschleunigten Stuhlgang innerhalb der ersten 14 Tage, in weiteren 14 Tagen keine Störung zur Folge. Nach Eingabe von 0,5 oder 1 g Borsäure tritt dieselbe im Harn nach Verlauf von 2 Std. auf; sie verschwand daraus in 2 Versuchen nach 5 bezw. 8 Tagen. Verf. glaubt danach, die Möglichkeit einer kumulativen Wirkung annehmen zu sollen. Aus den Tierversuchen wird im Gegensatze zu den Angaben Liebreich's gefolgert, daß selbst kleine Dosen Schädigungen hervorrufen können. (Ztschr. Hygiene 1901. 37, 225 d. Chem.-Ztg.)

Kälberaufzucht. Die Zeitschrift des landwirtschaftl. Vereins in Bayern veröffentlicht folgende Vorschriften für die beste Kälberaufzucht:

„Das Kalb erhält natürlich zuerst die Biestmilch, das Kolostrum, sodann während der ersten 6 Wochen die Muttermilch (sei es durch Säugen oder Tränken). In der ersten Woche 4—5 mal täglich je ½ l, dann langsam steigende Mengen (8—10 l) und in längeren Pausen (3 mal täglich). Damit sich das Kalb baldmöglichst an das Fressen gewöhnt, wird ihm nach Verlauf der ersten 8 Tage ein Gemisch von grob gestampftem Leinkuchen, gerissenem oder gequetschtem Hafer und geschnittenem guten Wiesenheu, von jedem eine Handvoll in einem Kästchen oder Troge an einem bestimmten Orte des Stalles zur Verfügung gestellt. Die Futtermischung wird je nach Bedürfnis vermehrt. An den beiden ersten Tagen wird das Tier an den Trog geführt und das Futter mit dem Maule in Berührung gebracht. Neben dem Trog ist ein Eimer mit öfters zu erneuerndem Trinkwasser anzubringen; täglich sind kleine Dosen von Kochsalz in das Futter zu mischen.

Nach Verlauf der ersten 6 Wochen wird die Milch nach und nach durch eine größere Menge lauwarmen Wassers ersetzt, so daß das Kalb nach weiteren 3 Wochen (bis zum Alter von 9 Wochen) nur noch auf konsistentes Futter und frisches Tränkwasser angewiesen ist, indem das oben angeführte Futtergemisch (Leinkuchen und gequetschter Hafer) täglich vermehrt und außerdem noch langes Wiesenheu aufgesteckt wird. Von der zehnten Woche an besteht die tägliche Futterration aus:

Gequetschtem Hafer . . . . $^3/_8$—$^1/_2$ kg
Gebrochenem Leinkuchen . . $^3/_8$—$^1/_2$ „
Gestoßenem Leinsamen . . . $^1/_8$ „
Einigen Händevoll geschnittenes Wiesenheu,

welcher Häcksel mit den drei anderen Futterstoffen gemischt wird. Außerdem ist noch Heu (lang) in die Raufe zu geben.

Die täglichen Hafergaben werden allmählich bis auf 1, die der Leinkuchen bis auf 0,5 kg vermehrt, und ist die Aufnahme dieser Menge erreicht, so ist der Ration noch 0,5 kg Roggenkleie zuzusetzen, während die Leinsamengaben im 5. Monat dem Kalbe vollständig entzogen werden. Von nun an besteht die tägliche Ration aus:

1 kg Hafer
0,5 „ Leinkuchen } gemischt mit einer kleinen Menge Heuhäcksels.
0,5 „ Roggenkleie
Wiesenheu nach Bedürfnis.

An vorstehenden Rationen von Kraftfutter wird dann bis zur Vollendung des ersten Lebensjahres nichts mehr geändert; der tägliche Mehrbedarf an Futter wird nur noch durch Zulagen von in die Raufe gestecktem Heu gedeckt.

Alles Futter wird trocken gereicht, weil das Tier dadurch gesünder und kräftiger wird. Tränkwasser wird besonders verabfolgt.

Der Erfolg der Aufzucht wird durch die mehr oder weniger dem Kalbe gewährte freie körperliche Bewegung bedingt. Das Anbinden der Kälber ist verwerflich und die Aufstellung derselben in einem kleinen Laufstalle empfehlenswert. Zum Herumtummeln an der freien Luft soll ihnen täglich auf dem Wirtschaftshofe oder auf dem eingezäunten Platze eines Grasgartens Gelegenheit geboten werden.

Da bei Kälbern nicht selten Diarrhöen auftreten, so ist es zur Beseitigung derselben empfehlenswert, täglich zwei Eßlöffel kleingestampfter Kreide zu verabreichen. Jedoch ist hierbei zu erwähnen, daß diese Krankheitserscheinung bei Trockenfütterung nur äußerst selten vorkommt.

Werden die obigen Regeln der Aufzucht richtig befolgt, so kann bei einem jährigen Rinde ein Lebendgewicht von 350—450 kg erzielt werden. Knochen und Weichteile sind dann harmonisch ausgebildet, und das Tier erreicht mit ca. 15 Monaten eine solche Entwicklung, daß es ohne Bedenken zur Begattung zugelassen werden kann.

Mit 25 Monaten wird dann die Kalbin zur milchenden Kuh und macht sich dadurch schon mit Beginn des dritten Jahres zinsbar, ohne dabei in der weiteren körperlichen Entwicklung zu einem wertvollen Schlachttiere gestört zu werden, sobald auch in der Folgezeit die Ernährung rationell fortgeführt wird.

Es sei hierbei noch erwähnt, daß nach obiger Fütterungsmethode ein Kalb im Verlauf des ersten Jahres im Mittel

635 l Milch
145 kg Leinkuchen,
140 „ Roggenkleie,
200 „ Hafer
1300 „ Wiesenheu

zur Erreichung des Lebendgewichtes von 350—450 kg verbraucht."

Untersuchung der säurefesten Spaltpilze in ihrer Bedeutung für die Milchwirtschaft. Von E. Schütz. Seit einigen Jahren sind Bakterien bekannt, deren Eigenschaften Anlaß zur Verwechslung mit dem Tuberkelbacillus gegeben haben; da diese Bakterien in Molkereiprodukten, an Futterkräutern, im Pflanzenstaub, im Mist u. s. w. vorkommen, so ist es namentlich für den milchwirtschaftlichen Betrieb von Bedeutung, Unterscheidungsmerkmale dieser Bakterien vom Tuberkelbacillus festzustellen, und nach dieser Richtung hin erstrecken sich die Untersuchungen des Verf. Derselbe bespricht zunächst die Geschichte der säurefesten Bakterien und die Untersuchungen der früheren Autoren, welche den Unterschied zwischen den Butter- und Tuberkelbacillen festgestellt haben. Nach Ansicht des Verf. haben jedoch diese Feststellungen für die Praxis geringen Wert; er suchte daher nach Merkmalen, um den Tuberkelbacillus von den übrigen säurefesten Bacillen leicht unterscheiden zu können, und bemühte sich deshalb, die Färbbarkeit mit Anilinfarben, die Entfärbbarkeit mit Hülfe von Säuren und Alkohol, die Abtötungstemperaturen u. s. w. zu ermitteln, um den mit der Untersuchung von Molkereiprodukten Beauftragten in den Stand zu setzen, leicht die gewünschte Unterscheidung herbeiführen zu können. Die Untersuchungen wurden mit Rabinowitsch'schen Butterbacillen, dem Korn'schen Bacillus friburgensis, dem Rubner-Hormann'schen Butterbacillus, den Möller'schen Timotheebacillen und dem Bacillus Graspilz II, dem Mistbacillus u. s. w. ausgeführt, und es ist dem Verf. gelungen, Eigenschaften dieser Bacillen kennen zu lernen, mittels deren dieselben leicht von den Tuberkelbacillen zu unterscheiden sind, was für die Landwirtschaft von größter Bedeutung ist. Eine Uebersicht über die Ergebnisse seiner Untersuchungen hat Verf. in Form einer Tabelle zusammengestellt, welche lehrt, daß eine sichere Unterscheidung zwischen dem Tuberkelpilze einerseits und den Butter- und Graspilzen, bezw. dem Mistpilze andererseits auch ohne specielle medicinische Kenntnisse möglich ist. Die Untersuchungen von Milch, Butter und Käse nach den neuesten Erfahrungen lehren, daß die Tuberkelpilze im Gegensatze zu den Ergebnissen der früheren Untersuchungen in den genannten Nahrungsmitteln nur selten vorkommen; früher sind jedenfalls die Butter- und Graspilze, bezw. Mistpilze oft für den Tuberkelpilz gehalten worden, so daß also der Schaden, welcher die menschliche Gesundheit durch den Genuß der Milch und ihrer Produkte bedroht, viel geringer ist, als man früher angenommen hat. (Landw. Jahrb. 1901. 30, 233 d. Chem. Ztg.)

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 24. August 1901. Der trostlose Stand der Futterproduktion um Mitte des Monats August wird vom Königl. preuß. statistischen Amt nach seinen amtlichen Erhebungen wie folgt geschildert:

„Der Stand der Wiesen wie des Klee's zeigt gegenüber normalen Zeiten die schlechteste Note, und es kann nicht verschwiegen werden, dass die Lage in vielen Gegenden der Monarchie an Notstand grenzt. Der Klee hat den Winter meist sehr schlecht bestanden und wird in weiten Gegenden kaum einen zweiten Schnitt gestatten; die Wiesen zeigen eine braunrote, ausgebrannte Farbe. Die Vegetation ist abgestorben, und die Grummeternte fällt aus. In Gegenden, wo das Vieh sonst geweidet zu werden pflegt, muss es schon jetzt vielfach durch Stallfütterung erhalten werden. Alle Futterkräuter haben im Gebiete der regenlosen Hitze bis zum Vertrocknen gelitten. In einzelnen Gegenden wird der Viehstand bereits insofern verringert, als Kälber nur selten „angebunden" werden. Der Rückschlag auf die Düngerwirtschaft wird sich erst später zeigen. Zunächst erscheint in Hinsicht auf Viehhaltung und Futterbedarf die Aussicht für das nächste Jahr in wenig rosigem Lichte."

Dieser Futternotstand macht sich in seinen Folgen überall auf dem Buttermarkte fühlbar. Die Einlieferungen sind so klein, wie nie zuvor, und der laufende Bedarf kann, trotzdem er infolge der industriellen Stockung bei den erhöhten Preisen schon eingeschränkt ist, nur mit Hilfe der Stapelbutter aus den Kühlhäusern gedeckt werden. Eine weitere Steigerung der Preise, so wenig sie im Interesse der stetigen Entwicklung des Marktes an sich erwünscht sein kann, ist unausbleiblich.

Der hamburger Markt wird durch diese Lage der Produktion ebenso bestimmt, wie der berliner.

Berlin notirt gegen die Vorwoche unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 24. August 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . **bis 113 Mk.**
Hamburg . . . . **bis 112 „**

Berlin, 24. August 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Die stark gestiegenen Preise erwiesen sich von Tag zu Tag mehr als verfrüht und hemmen deshalb einen flotten Absatz. Dazu drückt die viel aufgestapelte Juni- und Juli-Butter, die jetzt versucht wird, an den Mann zu bringen. Trotzdem dürften die Notirungen eine Ermäßigung kaum erfahren, weil allgemein bei der herrschenden Dürre mit starker Produktionsabnahme gerechnet wird. Außerdem trifft leider außerordentlich viel fehlerhafte Butter ein.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 24. August 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 18. August bis 24. August 1901.

				21. August	24. August
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	116—120	116—120
do.	do.	IIa	„ „ „	108—117	110—117
do.	do.	IIIa	„ „ „	107—109	105—108
do.	do.	Abfallende	„ „	—	94—101
			Tendenz:	Ruhig.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 23. August 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 112—118, II. Klasse M. 106—110 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—103. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 80—90. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 85—98. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 80—86. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Auch in dieser Woche war der Butterhandel recht ruhig, da der Konsum sich erst an die so plötzlich erhöhten Preise gewöhnen muss. Die frischen Zufuhren sind aber andererseits nur klein und konnten geräumt werden, wenn auch die erzielten Preise dem Verkäufer keine Rechnung lassen. Das Geschäft in russischer Butter bewegte sich ebenfalls in kleinen Grenzen, abfallende deutsche Butter ist dagegen schwer verkäuflich. Unsere Notirung blieb heute, ebenso wie in Kopenhagen, unverändert.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 22. August 1901. Butter: I. Klasse 93—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 23. August 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 115—120, IIa M. 110—117, Abfallende M. 110—112, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 21. August 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1$\frac{3}{4}$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 5 Drittel zu 117, 10 Drittel zu 116, 15 Drittel zu 115, 1 Drittel zu 114$\frac{1}{2}$, 8 Drittel zu 114, 2 Drittel zu 113$\frac{1}{2}$, 16 Drittel zu 113, 14 Drittel zu 112$\frac{1}{2}$, 23 Drittel zu 112, 2 Drittel zu 111$\frac{1}{2}$, 13 Drittel zu 111, 7 Drittel zu 110$\frac{1}{2}$, 25 Drittel zu 110, 11 Drittel zu 109$\frac{1}{2}$, 3 Drittel zu 109, 14 Drittel zu 108$\frac{1}{2}$ M. Zusammen 1. Klasse 169 Drittel zu 111,97 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 34 Drittel zu 106 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 22. August 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Dem Verlaufe des Marktes entsprechend, wurde unsere letzte Notirung unverändert auf 118 M. gelassen, die Vorräte konnten nicht überall geräumt werden. Der dieswöchentliche Markt begann ruhig, und da vorerst keine Aufträge einliefen, so waren Inhaber bereit, ihre Forderungen zu ermäßigen. Im weiteren Verlaufe der Woche besserte sich die Nachfrage dann wieder, besonders dadurch hervorgerufen, dass Berlin die Notirung bestehen ließ und uns dadurch größere Ordres zugingen. Heute ist die Lage als eine normale zu erachten, so dass auch hier eine Aenderung unserer Preise morgen nicht eintreten wird; bezahlt wurde feinste Ware mit 112 bis 115 M. Auch von Kopenhagen wird eine unveränderte Notirung (96 Kr. = 108 M.) gemeldet, die Tendenz wird mit „fest" bezeichnet.

In russischer Butter ist der Handel in dieser Woche etwas ruhiger verlaufen, Vorräte von guten Marken sind genügend zur Stelle und erzielen im Engroshandel 96 bis 98 M. verzollt.

Hamburg, den 21. August 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 78—80, sekunda M. 60—68. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—68, sekunda M. 55—60, tertia M. 40—50. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. 55—57, prima vollfette Stallware M. 54—56, sekunda M. 50—54, tertia M. 45—50, halbfette prima M. 38 bis 40, sekunda M. 30—35, tertia nominell.

Hamburg, 20. August 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Während die Stimmung für Baumwollsatmehl in den Vereinigten Staten sich fortdauernd befestigt, bleibt die Haltung für diesen Artikel an unserem Markte eine ruhige. — Erdnusskuchen sind von Marseille für prompte Verschiffung etwas billiger angeboten; dagegen sind inländische Fabrikate, wie Palmkern-, Lein- und Sesamkuchen, sehr fest, und bleiben namentlich Leinkuchen infolge der niedrigen Oelpreise knapp und gefragt. — In getrockneter Getreideschlempe, Biertrebern, sowie Maisölkuchen fehlt zur Zeit jegliches Angebot von drüben.

Erdnusskuchen 144—153 M., Kokoskuchen 110—134 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 123—138 M., Sesamkuchen 116—131 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 105—139 M., Palmkernkuchen 107—112 M., Leinkuchen 145—153 M., Amerik. Maisölkuchen 118—124 M. per 1000 kg ab hier.

Halle, den 22. August 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche wurde das anfangs sehr ruhige Geschäft in den letzten Tagen wieder besser, so dass feinste Marken geräumt werden konnten.

Wirklich feinste Molkereibutter	118 M.
I „	108—115 „
II „	100—105 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 22. August 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 112 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 115 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Fest.

Königsberg i. Pr., 22. August 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die Nachfrage in feinsten Qualitäten war auch in dieser Woche recht lebhaft, so dass sich die Zufuhren schlank räumten.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—108 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 21. August 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 100 M. für den Centner,
Sennbutter . 97 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Gute Nachfrage.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 17. August 1901. Zum Verkauf standen: 4501 Rinder, 1621 Kälber, 17 630 Schafe, 8258 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—66; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 52—54; 4. gering genährte jeden Alters 48—50. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 59—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 53—58; 3. gering genährte 45—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 50—52; 3. mäßig genährte 44—48; 4. gering genährte Färsen und Kühe 37—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 66—70; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 60—64; 3. geringe Saugkälber 56—58; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 35—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 60—64, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 56—58, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 28—33. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1$\frac{1}{4}$ Jahr alt, 60——; schwere, 280 Pfd. und darüber

(Käser) ———; fleischige Schweine 57—59; gering entwickelte 54—56 M., Sauen 55—56 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab. Nur feine junge schwere Ochsen fanden guten Absatz. Es bleibt erheblicher Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich schleppend. Es wird nicht ausverkauft. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang bei besserer Schlachtware ruhig, sonst schleppend. Es bleibt wesentlicher Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ruhig, schloß langsam und wird kaum ganz geräumt. Sauen waren nicht stark vertreten.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 63—65 M., junge, fette Kühe 56—59½ M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 58—59 M., Kälber I. Qualität 75—80 M., Doppellender 85—92 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 35—36 M., für Kühe I. Qual. 28—30 M., II. Qual. ——— M., für Kälber 43—45 M., für Schweine I. Qual 61—62 M., II Qual. 59—60 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 32—35 M., für Kühe 31—33 M., für Kälber I. Qual. 34—36 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 48 M. (Lebendgewicht).

Feierabend.

Der Undank ist immer eine Art Schwäche. Ich habe nie gesehen, dass tüchtige Menschen wären undankbar gewesen. Goethe.

Wenn dir die Freude zu trinken beut,
Thu' einen herzhaften Zug für heut';
Willst du den Krug bis zum Grunde genießen,
Wird dir die Hefe dazwischen fließen.
Geibel.

Die Schwiegertochter.

Novellette von Leo Berthold.

(Schluss.)

Der Winter kam mit Eis und Schnee, mit Stürmen, Schlittenfahrten, mit Bällen und Konzerten, Vergnügungen aller Art.

Die junge Frau schwelgte in den Genüssen der Saison, die ihr in der fernen Stadt, in der sie ihre Jugendzeit verlebt, niemals geboten waren.

Wohl ward es dem im Beruf angestrengt arbeitenden Wolfgang oft zu viel, wohl warnte die Mutter bescheiden, sich zu schonen, Frau Hedwig wollte den schäumenden Trank noch nicht entbehren, trotzdem ihr Ruhe und Vorsicht geboten waren.

„Deine Mutter ist altmodisch," sagte sie mehr als einmal, „wenn ich so verbraucht sein werde, wie sie, sitze ich auch den ganzen Tag im Stuhl und häkele Jäckchen und mache Hemdchen für meine Enkel und lächle dabei so sonderbar, wie sie es tut, als betete sie in jeden Stich ein Gebet hinein . . . übrigens hat Deine Mutter mir versprochen, in der alten Truhe nachzusehen, ob sie nicht noch Gewänder vom Anfang des vorigen Jahrhunderts findet — Du weißt doch, Schatz, zum nächsten Kostümfest . . ." ich gehe Nachmittags zu ihr . . . kommst Du mit?

„Ich denke, Hedwig, wir sagen das Fest ab, es wird zu viel, viel zu viel!"

„Absagen, Wölfchen, nicht um die Welt. Der herrliche Winter ist ohnehin bald vorbei, dann kommt der langweilige Frühling, aber es soll das letzte große Fest sein, das verspreche ich Dir feierlich. —"

Der schwache Mann konnte nicht widerstehen, er tröstete sich, dass es nun wirklich für lange, lange aufhören müsse mit den anstrengenden Vergnügungen.

Nachmittags fuhr das Coupé vor dem Hause der Mutter vor.

Die junge Frau war in besonders froher Stimmung.

„Erlaube, dass ich mit der alten „Sophie" nach dem Boden gehe," sagte sie, „da suche ich mir gleich alles Passende aus."

Die Professorin wollte es nicht zugeben, aber Hedwig, eigensinnig wie stets, lief ihr voran mit dem großen Schlüsselbund, so dass Sophie kaum folgen konnte.

Da ging es nun an ein Suchen und Wühlen und Anprobiren und Verwerfen, da jauchzte Hedwig, wenn sie etwas Besonderes fand, charakteristisch und seltsam, recht ein Zeichen der damaligen Zeit.

Endlich war sie mit den Ausgrabungen fertig. Sie belud Sophie mit allen möglichen Kleidungsstücken, sie selbst nahm fröhlich lachend einen alten, langen, seidenen Shawl um die Schultern, setzte sich einen riesigen Blumenhut auf und trat die Rückwanderung an . . .

Aber in ihrem Eifer, schnell hinunter zu kommen, trat sie fehl, verwickelte sie sich in den altmodischen Shawl und fiel so unglücklich die Stufen herab, dass sie besinnungslos liegen blieb. —

Auch bei dem furchtbaren Schreck bewahrte die, von der fassungslosen Dienerin herbeigerufene Schwiegermutter ihre Ruhe.

Sie ließ die ohnmächtige junge Frau in ihr Schlafzimmer bringen und bemühte sich so erfolgreich um sie, dass Dr. Wolfgang, der in kürzester Frist erschienen war, ihr nur immer wieder und wieder danken konnte.

Bange, schwere Zeiten kamen.

Es war nicht möglich, Hedwig in ihr eigenes Heim zu schaffen.

Aber sie war gut aufgehoben, es konnte keine bessere Pflegerin geben, als die sorgsame Schwiegermutter.

Tag und Nacht blieb sie bei der Kranken, nur von Wolfgang abgelöst.

Seufzend packte sie alle die zierlichen Sächelchen fort, die Jäckchen und kleinen Hemden.

Die brauchte man nun nicht mehr, vielleicht nie wieder.

Hedwig wusste nichts von dem Kummer, den sie den teuren Menschen machte.

Wochenlang lag sie in heftigem Fieber, quälte sich in wilden Phantasien.

Sehnsuchtsvoll, klagend rief sie nach ihrer toten Mutter, die sie doch erlösen sollte von dem schweren Leid oder mit sich nehmen in den grausamen Tod.

Dann schauderte sie, streckte die so elend gewordenen Hände aus, dann flackerten die großen Augen in verzehrendem Feuer, und nur wenn die nimmermüde Pflegerin sie wie ein Kind in die Arme nahm, ihr Liebesworte zuflüsterte und Stirn und Wangen und Mund küsste, wurde sie ruhig und fand endlich auch den ersehnten Schlaf.

„Mutter, Mutter," zitterte „es dann von den blassen Lippen, die sich zum traurigen Lächeln verzogen."

Und — „Mutter!" rief auch Wolfgang, es geht so nicht länger, Du erliegst der Anstrengung.

„Weißt Du denn, was Du tust?"

„Ja, ich weiß es, mein Sohn. Ich ringe mit Dir dem Tode ein Opfer ab, ich kämpfe für mein Kind." —

Der Frühling war gegangen. Hedwig hatte nichts von seinem Zauber empfunden.

Veilchen und Maiblumen hatten an ihrem Bette geblüht, sie hatte es nicht beachtet, das Keimen, das Werden in der Natur hatte ihr Interesse auch früher nie erregt, was die Kunst geschaffen, imponirt ihr, Wolfgang hatte sie oft geneckt und gesagt: Für Dich müssen eigentlich neue Pflanzen erstehen, mit modern geschwungenen Linien, Duft und Farbe ist Dir gleichgiltig, nur die Form kann Dich. Du hypermoderner Mensch packen, wie sonderbar das ist! Sie hatte dazu gelacht und mit den schlanken Fingern riesengroße Narzissen in Schlangenwindungen auf die helle Seide gestickt, die ein Geschenk für die alte Dame sein sollten.

„Lass mich mit den Sentimentalitäten in Ruhe," das war ihre Antwort gewesen!

Jetzt lag sie am offenen Fenster auf dem Ruhebett, schaute hinaus — gerade in die duftenden Linden hinein — und athmete tief.

„Mutter," sagte sie leise . . . „ich möchte Dir etwas gestehen, erstens sollst Du es wissen, Du Liebe, wie köstlich es sich auf Deinem alten, grünen Sopha liegt, viel, viel besser als auf meinen sämmtlichen Divans. Urväters Hausrat habe ich's genannt, als Wolfgang mir davon sprach, ich war ja so töricht, und Du hast alles geduldig ertragen. Alles."

„Nicht aufregen, Hede, es war nicht Deine Schuld, der verfeinerte Geschmack regiert nun mal die Welt. Dass Du mich, altmodische Frau, doch noch lieb gewonnen hast, das ist das Beste von allem . . . Hier nimm die Kornblumen, die ich Dir draußen vor dem Tor gepflückt habe, ein Sonnergruß soll's sein von der üppig schaffenden Natur. 's ist ja nur müßiges Unkraut, sagte der Landmann, aber doch, man sieht sie gern und freut sich damit . . ."

„Mein Symbol, Mutter!"

Die junge Frau sagte es bitter ernst . . . „Bin auch nur müßiges Unkraut und doch ist jeder gut zu mir . . . o, ich fühle es wohl, ich war noch nicht reif genug, die hohe Würde der Mutterschaft zu tragen, das heilige Gefühl zu verstehen, meine Selbstsucht hat alles getötet . . . ich habe die Strafe verdient."

Sie weinte leise vor sich hin.

Die zarten Finger liebkosten die feinen blauen, gezackten Blütenblätter.

„Ich weiß es, ich habe mich an der Natur versündigt, schon lange, lange, hilf Du mir, mich zu ihr hin zu finden.

Habe mich lieb — habe die arme Kornblume lieb — um seinetwillen, bis ich selbst es mir verdiene."

Ihr Kopf ruhte an der Brust der erschütterten Frau.

Von einer Königstafel. Die „Münchener Allg. Ztg." weiß folgende hübsche Hofgeschichte zu erzählen: Als Wilhelm I. noch nicht deutscher Kaiser, aber schon König von Preußen war, kam einmal in irgend einer wichtigen Angelegenheit eine ländliche Deputation nach Berlin und wurde von den Majestäten zur Tafel gezogen. Beim Dessert, zu dem es wie gewöhnlich wundervolle Dragees und Bonbons gab, bemerkt der Ober-Ceremonienmeister Graf Stillfried-Alcantara, wie einer der ihm gegenübersitzenden, etwas unbeholfenen Deputirten, dem die Schale mit Konfekt eben gereicht wird, sich einen Augenblick umsieht, ob ihn auch niemand beobachtet, dann zwei der schönsten Stücke nimmt und dieselben hastig, als habe er ein Unrecht begangen, in seiner Tasche verschwinden lässt. Aha, denkt Stillfried, der Mann hat Kinder zu Hause, denen er etwas mitbringen will, und menschenfreundlich, wie er war, geht er nach aufgehobener Tafel zu dem Manne hin und übergiebt ihm noch zwei Bonbons mit den Worten: „Für Ihre Kinder." Die Königin Augusta, die eben mit einem in der Nähe Stehenden spricht, hört nur das Wort Kinder, und froh, ein Gesprächsthema zu haben, wendet sie sich rasch zu dem Deputirten mit der Frage: „Wie viele haben Sie?" Dieser, schon tötlich beschämt durch die Freundlichkeit des Grafen, deren Zusammenhang er sofort errät, und nun durch die plötzliche Anrede der Königin noch ganz niedergeschmettert, bezieht die Frage natürlich nur auf seine, wie er glaubt, unrechtmäßig erworbenen Dragees und stottert: „Vier, Ew. Majestät, aber nur zwei sind von mir, zwei sind vom Grafen Stillfried!" Man kann sich das Gesicht der Königin denken, bis es Stillfried gelang, das Missverständnis aufzuklären, über das er noch lange herzlich lachte.

Das neunzehnte Jahrhundert in der Nussschale. Unter diesem niedlichen Titel bringt das amerikanische Journal „Answers" eine Uebersicht über das Soll und Haben des neunzehnten Jahrhunderts, die eine Wiedergabe wohl verlohnt. Dieses Jahrhundert hat von seinem Vorgänger das Pferd übernommen und seinem Nachfolger das Fahrrad, die Lokomotive und das Automobil hinterlassen. Vorgefunden hat es die Sichel, hinterlassen die Mähmaschine; vorgefunden hat es die Handdruckpresse, hinterlassen die Rotationsmaschine, vorgefunden hat es den Gänsekiel, hinterlassen die Schreibmaschine, vorgefunden hat es die Malerei auf Leinwand, hinterlassen die Lithographie, die Photographie und die Photographie in Farben (diese allerdings noch unvollkommen), vorgefunden hat es den Handwebestuhl, hinterlassen die Spinnerei und Weberei für Baumwolle und Leinwand mit Maschinen, vorgefunden hat es das Pulver, hinterlassen die mächtigen Sprengstoffe, vorgefunden hat es das Talglicht, hinterlassen das elektrische Licht, vorgefunden hat es die galvanische Säule, hinterlassen die Dynamomaschine, vorgefunden hat es die Steinflinte, hinterlassen die Schnellfeuerwaffen, vorgefunden hat es das Segelschiff, hinterlassen das Dampfschiff, vorgefunden hat es den Telegraphen, hinterlassen das Telephon und die Telegraphie ohne Draht, vorgefunden hat es die gewöhnlichen Lichtstrahlen, hinterlassen die Röntgenstrahlen. Das „Berliner Tageblatt" bemerkt dazu: In allen diesen Dingen hat das neunzehnte Jahrhundert reichlich seine Pflicht gethan. Aber das amerikanische Journal war vorsichtig genug, sich auf die Technik und die Wissenschaft zu beschränken und die Litteratur beiseite zu lassen; denn sonst hätte es fortfahren müssen: Das neunzehnte Jahrhundert hat vorgefunden einen Goethe, hinterlassen aber hat es — ? ? ?

Indirekte Bekanntschaft. „. . . Gnädige Frau kennen meine Frau?" — „Sehr genau!" — „Ich wüsste aber nicht, sie Ihnen je vorgestellt zu haben!" — „Wohl . . . aber ich habe ein Dienstmädchen, das zwei Monate bei Ihnen war!"

Am Billetschalter. Bliemchen: „Mei Kutester, berechnen Se mer das Fahrgeld so knabb wie möglich, sonst fahr' ich Se nich, ich hab' nämlich in Dräsen reene nischt zu dhun."

Dorfwirt als Meteorologe. „Nun, Herr Wirt, was glauben Sie, wie morgen das Wetter sein wird?" — „Ja wissen S' — es — es prognoselt halt so!"

Weibliche Rache. „So, die Frau Amtsrichter hat Dich beleidigt?" — Freundin: „Ja, ich werde gegen sie gerüchtlich vorgehen!"

Pantoffelheld. „Jetzt will ich doch mal im Eherecht nachschlagen, ob denn der Mann in der Ehe gar keine Rechte hat!"

O diese Kinder! „Nicht wahr, Fräulein Hulda, da Du jetzt mit Onkel Hauptmann verlobt bist, so bist Du jetzt meine Tante?" — „Gewiss, mein liebes, kleines Trudchen!" — „Also, liebes Tantchen, sperrst Du wohl aber auch Deine Zimmer recht gut ab, ehe Du Dich schlafen legst?" — „Aber wie kommst Du denn auf diese sonderbare Frage?" — „Weil Onkel Hauptmann erst gestern zu Papa sagte: Wenn meine Braut nicht so enorm reich wäre, könnte sie mir leicht gestohlen werden."

Splitter. Der Eine vergoldet sich schlechte Zeiten mit der Hoffnung auf bessere, der Andere verdirbt sich die guten mit der Furcht vor schlechteren.

— Der Mensch ist ein Uhrwerk, bei welchem die Hoffnung das Aufziehen besorgt. — Alle Menschen werden von der Hoffnung aufgezogen.

Ein ganzer Kerl. Richter: „Können Sie den Eid leisten?" — Zeuge: „Den Eid möcht' ick mal sehen, den ick nich leisten kann!"

Raffinirt. Gast (beim Zahlen der Zeche): „Vier Glas Bier wollen Sie mir gebracht haben? Ich bin doch gleich beim ersten Glas eingeschlafen!" Wirt: „Stimmt, die anderen drei haben Sie umgestoßen!"

Alte Leidenschaft. Försterin: „Aber Mann, in Deinen alten Tagen giebst Du der Köchin noch einen Kuss!" — Förster: „Schau, Weiberl, sie kam mir halt gar so schön in die Kusslinie."

Ein guter Ehemann. „Ist denn Dein Bräutigam wirklich so schüchtern?" — „Ach, der schlägt die Augen nieder, wenn er an einem Storch vorübergeht!"

Humor des Auslandes. Jenny (mit ausbrechenden Tränen): „Henry, mit unserer Verlobung ist's zu Ende, ich werde Dir alles zurückgeben, was ich von Dir habe." — Henry (leichtherzig): „Danke Dir, Jenny; fang' also gleich bei den Küssen an." — Vier Wochen später fand die Hochzeit statt.

— Besucher: „Nun, Jeremias, wie heißt Dein kleines Brüderchen?" - Jeremias: „Sein richtiger Name ist Joshua William Henry Mortimer; aber wenn Sie ihn Dicky rufen, da kommt er auch!"

— Arzt: „Nun, Madame, hat Ihr Besuch des Seebades den gewünschten Erfolg erzielt?" — Mrs. Fullpurse: „O, ich bin sehr zufrieden, Herr Doktor, meine beiden Töchter haben sich verlobt!"

(Münchener Jugend.)

Ein teurer Schwiegersohn. „Aus alledem, Herr Leutnant, entnehme ich, dass Sie mein Schwiegersohn werden wollen." — Leutnant: „Warum nicht, wenn Sie sich das leisten können?"

(Berliner Lustige Blätter.)

Sicheres Zeichen. „Glauben Sie, dass Meier Ihre Tochter wirklich aus Liebe geheiratet hat?" — „Natürlich — wie ich ihm die Mitgift ausbezahlte, habe ich ihm 1000 Mark weniger gegeben — und er hat's gar nicht gemerkt!"

Aus der Kinderstube. Der kleine Heinrich: „Du, Papa, der Paul nimmt immer die Naturgeschichte und schimpft mich daraus!"

(Münchener Fliegende Blätter.)

L. A. Riedinger,

Aktien-Gesellschaft in Augsburg,
liefert unter **weitgehenden Garantieen beste**

Eis- und Kühlmaschinen-Anlagen

für Molkereien und verwandte Betriebe.
Ueber **1200 Maschinen-Ausführungen** in den verschiedensten Industrie-Zweigen bestätigen die Billigkeit, Einfachheit und Sicherheit dieses **Kohlensäure-Compressions-Systems.**
Projekte und Kostenanschläge besorgen kostenlos die

Berlin N. 52, 2 Rathenower-Strasse, **Filialbureaux Riedinger** Hannover, Calenberger-Strasse 43.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Kein Viehbesitzer
versäume, Beschreibung und Urtheile über

Mahler's Probemelkwaage

— D. R. G. M. — einzufordern von
Mahler's Waagenfabrik, Stuttgart.
Mahler's Milchwaagen für Molkereibetrieb.
Anerkannt beste Fabrikate.
Auch zu beziehen durch Molkereimaschinenfabriken und -Handlungen etc.

Mahler's Probemelkwaage

Milchtransportkannen

bester, bewährter Systeme, sowie alle Sorten
Molkereigeräthe
liefert in vorzüglichster Ausführung die
Gräfl. Frankenberg'sche Theresienhütte,
Tillowitz, Schlesien.

Act.-Ges. Dresdner Gasmotoren-Fabrik

vorm. Moritz Hille
Telegramm-Adresse: Maschinenfabrik Hille, Dresden.
Dresden-Altstadt
Eisenstuckstr. 4 und Nossenerstr. 3,
empfiehlt ihre anerkannt vorzüglichen Gas-, Generatorgas-, Petroleum-, Benzin-, Spiritus-, Naphta- u. Acetylengas-Motoren,
Spiritus-, Petroleum- und Benzin-Locomobilen.
Motorfahrzeuge für sportliche und gewerbliche Zwecke.
Fernsprecher: Amt I, No. 114.
Wir bitten genau auf unsere Firma zu achten.

Flensburger Eisenwerk, Aktien-Gesellschaft

vormals Reinhardt & Messmer.
Hohe Auszeichnungen!

GERMANIA-CENTRIFUGE
FLENSBURGER EISENWERK A.G.
vormals Reinhardt & Messmer
FLENSBURG.
Abtheilung Molkerei-Maschinen.

Goldene Medaillen
f. Germania-Centrifugen u. Molkereimaschinen
1899 Intern. Molkerei-Ausstellung St. Petersburg.
1900 Welt-Ausstellung Paris.

Zeitzer Eisengiesserei und Maschinenbau-Actien-Gesellschaft

Zeitz (Provinz Sachsen)
liefert in **bester, exakter Ausführung**

= Eis- und Kühlmaschinen =

nach **eigenem, bestbewährten Ammoniak-** u. **Kohlensäure-Kompressions-System.**

Spezialität:

Anlagen für Molkereien und Margarinefabriken.
Musteranlage im Betriebe steht in der Fabrik zur Besichtigung frei.
Prospekte, Anschläge, Zeichnungen kostenlos.

Waagen für jeden Zweck.

Verschiedenste Grössen u. Anordnungen, in Decimal-, Centesimal-, Laufgewichts- od. gleicharm. System, transportabel, feststehend, versenkbar, verlegbar.
WAAGEN mit Entlastungsvorrichtg. bzw. Billetdruckapparat.

Garvens' Viehwaagen, Decimal- oder Laufgewichts-System.
Laufgewichts-Brückenwaagen mit Entlastungs-Vorrichtung u. Wiegekarten-Druckapparat.

Commandit-Gesellschaft für Pumpen- & Maschinenfabrikation

W. GARVENS

WÜLFEL b. HANNOVER
BERLIN, Kanonierstr. 1
KÖLN, Unt. Goldschmied 10/16
HAMBURG, Gr. Reichenstr. 23
WIEN, Walfischgasse 14
Illustr. Cataloge portofrei.
GARVENS' WAAGEN auch erhältlich durch alle Maschinenhandlungen u. s. w.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und
goldene Medaille.

Hauptners Schnell-Scheer-Maschine

liefert beste u. billigste Schur bei Pferden, Rindern u. Schafen in 30, 15 u. 5 Min.
D.R.P. Illustrirte Kataloge gratis.
H. Hauptner, Berlin N.W. 6.

Neu! Neu!

„Westfalia"

Milchcentrifuge für Kraftantrieb!
Ramesohl & Schmidt, Akt.-Gesellschaft
Deutsches Reichs-Patent! **Oelde i. W.** Ausland-Patente!
Tadellos erstklassiges Fabrikat! Allerschärfste Entrahmung!
Leistung bis 2000 Ltr. stündlich! Man verlange Prospekte!

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Otto Thost** in **Zwickau** betr.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 35. Berlin, 31. August 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Ueber ein neues Verfahren, abfallende Butter mittelst des Thermophors zu verbessern.

Von Hans Schrott-Fiechtl.

(Schluss.)

Die beiden Schmalzarten wurden unter gleichen Verhältnissen aufbewahrt und nach $2^1/_2$ Monaten durch die Leitung der Butterauktionen in Hamburg geprüft. Dabei hat sich ergeben:

„Die Qualität des Thermophorschmalzes ist eine derart bessere, dass sich die beiden Schmalzarten aus der gleichen Butter mit einander überhaupt nicht mehr vergleichen lassen."

Die Wiener Versuchsstation kommt aufgrund der Prüfung zu dem Schlusse, dass diese Methode einen wesentlichen Fortschritt in der Butterverwertung bedeutet. Indertat ist die Arbeit und die Arbeitsintelligenz auf ein sehr geringes Maß beschränkt, die Güte durch die großartig gleichmäßige und andauernde Temperatur ganz wesentlich gehoben und die Ausbeute bedeutend gesteigert. 10 bis 11 Proc. Mehrausbeute bei beiderseits vorsichtiger Arbeit zu erzielen ist unfraglich ein Fortschritt.

Wirtschaftlich liegt die Sache so. Die Kosten der Schmalzbutterbereitung setzen sich zusammen aus dem Preis für die zu behandelnde Butter, geteilt durch die Ausbeutemenge an Schmalz. Steigt die Ausbeute unter gleichen Verhältnissen, so wird an Materialkosten gespart. Infolgedessen kann wieder wertvollere Butter auf Schmalz verarbeitet werden, die es bei schlechten Ausbeuten nicht mehr gelohnt hätte. Die Güte ist ferner ja gerade der Grundkern jedweder industriellen Umwandlung von Produkten irgend welcher Art. Ist man nicht sicher, qualitativ Höheres zu leisten, so wird von einer Umwandlung in allen jenen Fällen von vornherein Abstand zu nehmen sein, wo die Umwandlung mit Verlusten verknüpft ist wie hier. Neben der Güte ist aber von einschneidendem Wert noch die Haltbarkeit des Produktes. Dass schließlich die Arbeitskosten eine wesentliche Rolle spielen, ist ja klar. Diese Kosten setzen sich zusammen aus Handarbeit und Aufsicht, sowie aus den Kosten des Arbeitsmaterials. Die Handarbeit beschränkt sich hier nur darauf, den Kessel und die Butter vorzurichten und zu leeren. Aufsicht ist gar nicht notwendig, infolgedessen entfallen auch alle Gelegenheiten zu Arbeitsfehlern und die Kosten für Dampf und Heißwasser sind in Molkereibetrieben so winzige, dass ihr Geldwert kaum ernstlich infrage kommen kann. Man erspart durch die Mehrausbeute, wenn 1000 kg abfallende Butter 1950 M. kosten, allein 320 M. auf 1000 kg Schmalz im Mittel. Die Qualitätssicherheit und Haltbarkeit ist dabei nicht gerechnet.

Damit ist zur Zeit die Technik der Schmalzbutterbereitung auf eine vollkommenere Stufe gestellt.

Den ersten Anlass dazu hat, es ist mir ein Vergnügen es hier feststellen zu können, Dr. W. Eugling gegeben, auf dessen Befunden von 1885 ich weiter baute.

Nun hat die Schmalzbereitung den großen Nachteil, dass sie zwar die Brauchbarmachung abfallender Butter ermöglicht, dafür aber die Art der Aufbereitung verändert und so ein Produkt liefert, das nicht überall gehandelt wird. Dies ist ein großer Nachteil. Für die meisten Milchländer kann es sich heute nur mehr darum handeln, ein Verfahren der Butterrenovirung zu finden, welches der behandelten Butter ihre Art der Aufbereitung als Butter dauernd erhält. Dass dies nur möglich sein kann, wenn man sich entschließt, die betreffende Butter nochmals zu bearbeiten, ist einleuchtend.

Man hat bisher so gearbeitet: Die abfallende Butter wurde geschmolzen und im flüssigen Zustand in einem Emulsor mit pasteurisirter Magermilch zu Rahm verarbeitet, der nachher wie natürlicher Rahm verbuttert wurde. Dieses Verfahren scheint zweckmäßig zu sein, umsomehr, als wir heute schon Emulsoren haben, die das Fett wirklich großartig fein verteilen. Arbeitet man aber nach einem dieser Verfahren, so erhält man Ergebnisse, die vollkommen vom Zufall abhängig zu sein scheinen. Es kommt vor, dass solche renovirte Butter manchmal durch diese Art ihrer Neubearbeitung wirklich verbessert wird. Es ist das solche Butter, welche lediglich an Arbeitsfehlern litt. Weitaus am häufigsten kommt es aber vor, dass fehlerhafte Butter durch die Wiederherstellung wohl die ersten Tage gewinnt, dass aber sehr schnell ein gewaltiger Rückschritt in ihrer Güte eintritt, der den Schein erweckt, als ob die ursprünglichen Fehler nicht behoben, sondern blos einige Zeit lang verdeckt worden seien. Eine dritte Art von Butter versagt bei ihrer derartigen Renovirung von vornherein und vollständig.

Meine Erfahrungen gehen heute dahin, dass alle derartigen Verfahren insgesammt an einem schweren Uebel leiden, nämlich daran, dass sie alle nicht sicher sind. Abfallende Butter ist immerhin ein wertvolles Produkt, das man nicht ohne Weiteres einem großen Risiko aussetzen wird. Es ist hier aber alles Zufall. Je nach der besonderen Art irgend einer abfallenden Butter können die Ergebnisse einer Renovirung befriedigen oder aber auch gänzlich fehlschlagen.*)

So lange ein derartiges Risiko aber besteht, ist das Verfahren offenbar wirtschaftlich unbrauchbar.

*) Das scheint mir ein Grund mit zu sein, warum die „Processbutter" oder renovirte Butter in Amerika zu so vielen Schwindeleieien greifen muss, da eben der Ausfall so verschieden ist.

1890 habe ich in der Meierei zu Ihlienworth bei Cuxhafen die Mohrsche Kunstkäsefabrikation mitgemacht. Die Sache ging bekanntlich nicht, weil Herr Mohr das schlechteste Fett, das er auftreiben konnte, glaubte noch für Fettkäse verwerten zu können. Schon damals kam mir der Gedanke, das Verfahren zum Renoviren der Butter zu benutzen. So lange sich die Sache rein spekulativ durchdenken ließ, ging sie ganz prächtig, aber dann kamen die Miserfolge. Es dauerte Jahre bis ich zur Einsicht kam, dass der Kern der Frage offenbar in einem gründlichen Reinigen des Fettes liege.

Indertat ist Butter für die Zwecke, daraus einen künstlichen Rahm zu erzeugen, nichts wie ein grob verunreinigtes Milchfett, da es zu einem siebentel aus Nichtfetten besteht.*) Nun kommt dazu noch ein wesentlicher Gesichtspunkt. Der Nachdruck, mit dem uns besondere Butterfehler zum Bewusstsein kommen, ist offenbar in den Nichtfettbestandteilen zu suchen. Dies lässt sich sogar experimentell beweisen, denn gerade die freie Säure der Butter und die Ranzigkeit gehen nicht quantitativ Hand in Hand. Infolgedessen muss dahin getrachtet werden, die Nichtfettbestandteile einer Butter noch vor dem Emulgiren zu entfernen; je gründlicher das geschehen kann, desto besser wird es für die renovirte Butter sein. Die Aufgabe läuft also auf eine gründliche Reinigung des Butterfettes, vor dem Emulgiren hinaus. Da beginnt aber erst die wirkliche Schwierigkeit. Eine chemische Reinigung verbietet sich von selbst, denn die Verhältnisse liegen so ungemein mannigfaltig, dass es keine Schablone geben kann. Flüssige Butter mit andern Stoffen, wie Wasser, Dampf &c. in Berührung zu bringen, hat auch seine ernsten Schattenseiten, ganz abgesehen von einer dann unvermeidlichen Kontaktinfektion.

Ein Gesichtspunkt schien mir dabei ernstlich zu betonen nötig. Es ist der bakterielle. Die meisten Butterfehler sind unzweifelhaft bakterieller Natur, und so lange man die Bakterien nicht entfernt, ist auch keine Sicherheit gegeben, den betreffenden Fehler wirklich beseitigt zu haben. Außerdem ist es immerhin möglich, dass vereinzelt pathogene Bakterien zu vernichten sind. Immer aber wird es notwendig, peptonisirende Bakterien und alle Bakterien, die Flügge u. a. für Verdauungsstörungen verantwortlich machen, zu entfernen. Ich halte das für notwendiger als die Vernichtung pathogener Bakterien, weil diese nur zeitweilig auftreten. Dabei darf über die Eiweißgerinnungstemperatur keinesfalls hinausgegangen werden, sonst wird die neue Butter den Kochgeschmack nie los werden und oft gerade unverkäuflich bleiben.

Mir war es klar, dass diese hier entwickelten Forderungen nur auf rein physikalischem Weg, wenn überhaupt, erfüllt werden können. Ich habe zuerst versucht, die Butter, bevor sie in den Emulsor kommt, gerade so wie Schmalzbutter auszulassen. Das ist aber mühsam, hat zahlreiche Fehlerquellen und verringert die Ausbeute außerordentlich. Als ich in Tirol seiner Zeit nun das Thermophorverfahren für die Schmalzbutterbereitung ausarbeitete, beschloss ich, es auch auf diese Weise zu versuchen. Der Versuch gelang nun überraschend gut. Ich habe mit dem Thermophor Butterfett auf im Mittel 99,24 Proc. Milchfett gereinigt und ohne jedweden mechanischen Eingriff Alles rein mechanisch auf eine Art, dass es jeder Bauernknecht auch leicht zustande bringt. Bedenkt man, dass $^1/_7$ der Butter Nichtfette sind, so haben wir es hier nur mehr mit $^1/_{131}$ zu tun.

Wie weit diese Reinigung durch den Thermophor geht, zeigt folgendes Beispiel. Die Wiener Versuchsstation hat bei der Prüfung meiner Thermophor-Schmalzbuttermethode durchaus nicht die Absicht gehabt, ein besonders reines Butterfett herzustellen, sondern begnügte sich völlig, eine gute Ausbeute zu bekommen, und sie hat im Betriebe ein Milchfett hergestellt, welches 97,74 Proc. Fett enthielt, also nur mehr $^1/_{43}$ Nichtfettbestandteile zeigte.

Will man die Reinigung des Milchfettes in flüssiger Butter weiter treiben, als es für die Butterschmalzbereitung nötig ist, so lässt man etwas länger abklären, bis zu 24 Stunden, innerhalb welcher Zeit man den Kessel zweimal erwärmt. Man giebt zuerst etwa 6 bis 12 cm hoch warmes reines Wasser in den Kessel. Dann schmilzt man die Butter und giebt sie hinein. Darauf lässt man 2 bis 3 Stunden ruhig stehen und gießt dann einige Kellen warmes reines Wasser unter kräftigem langsamen Umrühren hinzu. Nun lässt man 12 Stunden stehen, erwärmt dann den Kessel neuerdings vorschriftsmäßig und setzt nun auf das Kilogramm Butter 5 bis 10 kbcm einer 2 bis 5procentigen Aluminiumsulfatlösung zu, die man nur in Ausnahmefällen stärker anwenden soll und lässt nun 12 weitere Stunden ruhig stehen.**) Dann schöpft man den Schaum ab und hebert das klare reine Fett etwa zu $^3/_4$ ab. Hierauf giebt man den Schaum wieder zu; hat man enge Heber, so kann man den Schaum auch auf der Oberfläche lassen, und giebt nun etwa so viel reines warmes Wasser zu, als vordem Butter im Kessel war. Darauf rührt man Wasser, Fett und Bodensatz recht gründlich durcheinander und lässt nun noch 3 bis 5 Stunden ruhig absetzen. Das Fett wird sich über das Wasser schichten und kann dann leicht ohne Verlust abgehebert werden. Auf diese Weise verliert man kein Fett, was ja schließlich auch ein Hauptzweck war.

Das klare gereinigte Fett wird, wie gesagt, herausgehebert und in einem Emulsor mit pasteurisirter Magermilch emulzirt. Dabei hat man nur darauf zu achten, dass man diese Emulsion nicht zu hochwertig macht. 12 Proc. Fett ist das äußerste, was noch vorteilhaft ist. Das Fett wird bei der Emulsion in kleinen Kügelchen in der Magermilch verteilt. Man muss sich dessen bewusst werden, dass dieser Rahm nicht lange beständig sein kann. Es ist unmöglich, ihn mit Reinkulturen etwa ansäuern zu wollen. Für diesen Fall empfiehlt sich das Ansäuern nach Bolle mit Milchsäure. Bei der Butterung dieses Rahmes hat man vorteilhaft dahin zu streben, dass das Buttern mit einem längeren Schlag geschieht, dass tiefere Temperaturen eingehalten werden und dass die Butterungszeit kürzer sein muss, als bei natürlichem Rahm.

Es empfiehlt sich auch dringend, die Butter im Fass nicht klumpen zu lassen, sondern sie etwa erbsengroß herauszunehmen und gründlich und sorgfältig im Eiswasser nachhärten zu lassen. Dass man selbstverständlich in der Butterbearbeitung das Beste leisten muss, was zu leisten ist, das ist ja klar, denn keinesfalls darf die renovirte Butter etwa Fabrikationsfehler aufweisen.

Es bleibt noch über die physikalische Wirkung des Thermophors, soweit dieselbe hier in Frage kommt, einiges zu sagen übrig. Thermophore sind doppeltwandige Gefäße, die in ihrer Zwischenwand ein Salz eingeschlossen halten, das einerseits unter dem Siedepunkt des Wassers schmilzt und anderseits bei Auskrystallisiren viel Krystallisationswärme abgeben kann. Der physikalische Process ist nun folgender: Der Kessel wird vorschriftsmäßig erwärmt. Das eingeschlossene Salz schmilzt also. Da es unter Luftabschluss gehalten ist, geht die Krystallisation verzögert vor sich. Nun wird bei der Krystallisation jene Wärme frei, die der Körper brauchte, um vom festen Aggregatzustand in den flüssigen, geschmolzenen überzugehen. Das Freiwerden dieser Krystallisationswärme geschieht aber, so lange die Krystallisation dauert, völlig stetig, und dabei tritt die Erscheinung zu Tage, dass die Temperatur in der krystallisirenden Masse, so lange sie im Krystallisiren ist, ständig gleich bleibt. Diese Temperaturkonstanz ist eine ständige und für jeden Körper ihm eigentümliche. Die Krystallisationswärme teilt sich der flüssigen Butter mit und dadurch wird ihre Temperatur auf Stunden hinaus eine ausgeglichene und beständige. Ist das Salz völlig auskrystallisirt, was nach 12 Stunden der Fall ist, dann kühlt der Kessel ebenso ab, wie jeder starre Gegenstand. Eigenwärme ist also nur so lange vorhanden, als das Salz nicht vollständig auskrystallisirt ist. Der Process ist rein physikalisch und lässt sich immerfort wiederholen, so lange man nicht etwa Salz durch Undichtigkeiten verliert. Die Einhaltung einer lange andauernden stätigen Temperatur ist sehr wesentlich für die Abtötung der Bakterien bei niedrigen Wärmegraden. Prof. Dr. Dunbar, Direktor des hygienischen Instituts in Hamburg, hat nachgewiesen, dass Bakterien, die Wärmegrade bis zu 150° C. während Bruchteilen einer Minute vertragen, eine Wärme innerhalb der Grenzen der Bruttemperatur und der Eiweißgerinnungstemperatur nicht vertragen und sicher getötet werden, wenn diese Temperatur einmal stetig ist und zweitens stundenlang anhält. Diese auffällige Erscheinung wurde danach von andern, unter andern auch von Prof. Dr. Weigmann bestätigt. Man steht also vor einer völlig neuen Tatsache. Bisher hat man zum Abtöten der Bakterien immer kurze Temperatureinwirkungen bei höheren Wärmegraden verwendet und damit nicht nur die Temperatur der Eiweißgerinnung, sondern auch die Kochtemperatur oft wesentlich und rücksichtslos überschritten. Nun zeigt es sich, dass solche hohe und extreme Temperaturgrade für diese Zwecke unnötig sind und damit ist dem Sterilisiren alles genommen, was infolge der hohen Temperaturen das betreffende Nahrungsmittel chemisch ungünstig beeinflussen könnte.

Butter lässt sich zudem anders ohne große Hilfsmittel nicht sterilisiren, als durch andauernde niedrige Temperaturen. Dass aber fehlerhafte Butter, wenn sie verbessert werden soll, unbedingt jener Bakterien entledigt werden muss, die Butterfehler verursachen, braucht doch nicht weiter betont zu werden.

Eines erübrigt mir noch zu sagen. Ich möchte entschieden davor warnen, nun etwa zu denken, das Thermophorverfahren sei ein Allheilmittel für jedwede abfallende Butter. Es wird immer Butter geben, die nicht verbesserungsfähig sein wird, anderseits wird ein Teil der Butter diese Korrektur nur spärlich lohnen und erst der dritte Teil wird große Erfolge aufweisen. Es kommt heute lediglich darauf an, sich jene Uebung im Beurteilen irgend einer Butter zu erwerben,

*) Dies ist auch der Grund, warum das Reinigen des flüssigen Butterfettes mit der Centrifuge nicht geht. Was $^1/_7$ Centrifugenschlamm bedeutet, wird man ja würdigen können.

**) Für die Dauer des Abklärens und die Menge Aluminiumsulfatzusatz kann nur die betreffende Butterbeschaffenheit maßgebend sein.

welche es sicher vermeiden lässt, Butter einem derartigen Verfahren zu unterwerfen, die es nach der Art ihrer Beschaffenheit einmal nicht mehr lohnen kann. Lohnt eine Butter aber ein solches Wiederherstellen, so darf man sicher sein, auf diese Weise eine Verbesserung leicht zu erreichen, an die früher nicht zu denken war. Ich habe solche renovirte Butter monatelang aufbewahrt und immer gesunden, dass sie sich sehr gut hält.

Die Qualitätssicherheit ist es gerade, welche die Thermophormethode vor den anderen Verfahren auszeichnet. Sie wird dadurch erreicht:

1. dass nur von Verunreinigungen befreites Fett zur Rahmbereitung benutzt wird,
2. dass das Milchfett teilweise sterilisirt wird und infolge dessen weniger Bakterien beherbergt, die Butterfehler verursachen oder befördern,
3. dass ein Ueberhitzen des Fettes unmöglich ist,
4. dass Arbeitsfehler fast vollständig ausgeschlossen sind.

Dazu kommt noch ein nicht unwesentlicher Gesichtspunkt, und das ist der, dass das Verfahren den Anspruch auf höchste Eleganz fordern kann. Die Gelegenheit zu Arbeitsfehlern ist im weitesten Sinne eingeschränkt und weder an die Arbeit noch an die Intelligenz des Arbeiters stellt das Verfahren besondere Ansprüche.

Eines sei mir zum Schluss noch gestattet zu bemerken. Das Arbeiten auf diesem Gebiet ist deshalb so ungemein schwierig, weil es sich bei der Güteverbesserung der Butter nur um Schätzungswerte handeln kann. Dazu kommt noch der Umstand, dass das Gebiet der Butterfehler heute noch im tiefsten Dunkel liegt. Die einzelnen Literaturäußerungen, die sich da finden, sind vorläufige Beiträge und als solche nicht einmal immer streng verlässlich.

Zur Milchversorgung Berlin's.

Vom Landtagsabgeordneten Oekonomierat Ernst Ring.

Die Tatsache, dass im Jahre 1875 der Händler dem Landwirt für das Liter Milch frei Berlin 15 bis 16 Pf. bezahlte, und seitdem der Preis bis zum Jahre 1900 auf 11 Pf. frei Berlin herabgedrückt worden ist, während alle landwirtschaftlichen Bedarfsartikel, wie Kohlen, Eisen, Kraftfutter, Kleider u. s. w., sowie die Löhne um 30 bis 40 Proc. gestiegen sind, kann von keiner Seite bestritten werden.

Die Hausfrauen haben trotz dieses Sinkens der Handelspreise die Milch vom Händler nicht einen Pfennig billiger gekauft, sondern zahlten damals und zahlen noch heute für das Liter Vollmilch 18 bis 20 Pf., meistens 20 Pf.

Der durchschnittliche Produktionspreis beträgt nach Professor Howard in Leipzig, dem die einwandfreien Buchhaltungen von 63 Gütern zur Verfügung standen, 13½ Pf. für das Liter Milch und wird dieser Produktionspreis seitens der märkischen Landwirte an der Hand ihrer Buchhaltungen, an der Hand unwidersprochener, der Oeffentlichkeit übergebener Daten bestätigt; die Producenten erhielten daher seit langen Jahren 2½ Pf. unter dem Produktionspreise, während die Konsumenten nicht billiger kauften.

Hierzu kommt, dass die Landwirte in ein höchst unbequemes Abhängigkeitsverhältnis ihren Milchabnehmern gegenüber allenthalben gekommen waren, kurz, es bedurfte nur eines Anstoßes, um die Landwirte zu dem Versuch zu veranlassen, diese ungesunden Verhältnisse abzuändern. Denn als ungesund ist es zweifellos zu bezeichnen, wenn der Producent für 1 Liter Milch frei Berlin 11 Pf. bekommt, während die Hausfrau 18 bis 20 Pf. für das Liter bezahlen soll, wenn also die Verteilung der Milch vom Bahnhof aus 7 bis 9 Pf. kostet.

Im Frühjahr 1900 traten die Landwirte mit ihren Milchabnehmern aus obigen Gründen in Verhandlungen, die leider ohne Ergebnis verliefen. Im Juni 1900 beschlossen über 5000 märkische Landwirte, ihre Verträge mit den Händlern zu kündigen und 2 Pf. für das Liter Milch vom 1. Oktober an mehr zu fordern, also für das Liter Milch 13 bis 13½ Pf.

Die in der Versammlung zahlreich erschienenen Milchpächter erklärten, sie hätten noch längere Verträge und rieten den Landwirten dringend, den Preis im Milchgroshandel jetzt nur 1 Pf. zu erhöhen und im nächsten Jahre wiederum eine Erhöhung eintreten zu lassen. Schließlich wurde durch Bieten und Handeln der Milchpreis, den der Händler dem Landwirt zahlen sollte, auf 12 bis 12½ Pf. frei Berlin erhöht. Die Landwirte sind also tatsächlich dem Wunsche der Milchhändler damals bereits nachgekommen und haben durchschnittlich nur 1 bis 1¼ Pf. mehr genommen. Warum nun jetzt der Zorn seitens der Milchpächter gegen die Landwirte, wo diese dem damals erteilten Rate folgen wollen und 13½ Pf., also den Produktionspreis für ihre Milch und noch dazu frei Berlin verlangen?

Vom ersten Tage der Bewegung an haben die Landwirte den Milchhändlern versichert; sie wollten alle Wünsche, welche der Milchhandel seit langen Jahren in seinem Verein betont hat, erfüllen, da der Milchhandel nicht imstande gewesen ist, folgende Missstände zu beseitigen:

1. die Milchschwemme (den Milchüberfluss) und die damit verknüpften augenblicklichen Schleuderpreise, durch welche der reelle Milchhändler oft schwer geschädigt wurde;
2. das unmotivirte Zugabewesen, die schädigenden Rabattvereins-Marken u. s. w.

Und als im Laufe des letzten Winters die Landwirte erfuhren, dass die Milchhändler die Beseitigung dieser, früher von ihnen oft beklagten Missstände, den Landwirten nicht überlassen wollten, haben die Landwirte, die inzwischen sich zur Milchcentrale sich genossenschaftlich geeinigt hatten, diesen Teil ihres Programmes des lieben Friedens wegen fallen lassen.

In allen ihren Veröffentlichungen hat die Milchcentrale betont, sie wolle den Milchhandel nicht selbst in die Hand nehmen, sondern nur dazu beitragen, denselben so zu gestalten, dass den Producenten wenigstens ein Teil seitens des Milchhandels bewilligt werden könne, der den Produktionspreis erreiche.

Bei allen Verhandlungen hat sich ergeben, dass die Decentralisation im Milchhandel sowohl den Producenten der Milch, wie den Konsumenten schwer schädigt.

Der Vorstand der Berliner Milchpächter-Vereinigung hat trotz wiederholter Einladungen alle Verhandlungen mit den vereinigten Landwirten im Jahre 1901 abgelehnt. Er hat sogar im Juni dieses Jahres das höfliche Ersuchen auf weitere Verhandlungen unbeantwortet gelassen.

So stand die Partie in diesem Frühjahr. Lediglich infolge dieser ablehnenden Haltung der Milchpächter beschloss die Generalversammlung der Genossenschaft Milchcentrale, welche die Lieferanten von 420 000 Liter täglicher Milchlieferung nach Berlin umschließt, den Milchgroßhandel selbst in die Hand zu nehmen, falls die Milch von den Milchhändlern nicht abgenommen werden sollte. Sie will an die Milchhändler gute Vollmilch frei Haus nach Bedarf und die Molkereiprodukte, wie Sahne, Magermilch, Quarg und Butter, von ihrer Molkerei, die gegen Ende September in Betrieb gesetzt wird, zum alten Preise liefern.

Die Molkerei der Milchcentrale in Berlin ist erbaut, lediglich um die Milchschwemme in Berlin zu verhüten und das mit dieser verbundene Risiko den Händlern abzunehmen. Mit der drohenden Milchschwemme, dem Milchüberfluss, hat es der Handel verstanden, den Preis, den der Producent erhält, seit langen Jahren herunterzudrücken. Fällt dieses Risiko und die damit verbundenen pekuniären Verluste für den Milchhändler weg, so ist er zweifellos in der Lage, den Bauern den geforderten höheren Preis bezahlen zu können, ohne dass die Hausfrau einen anderen Preis als bisher zu bezahlen hat.

Die Milchproducenten sind also nach wie vor der Ansicht, dass, wenn der Milchhandel für Vollmilch von den Hausfrauen 18–20 Pf. für das Liter sich zahlen lässt, er sehr wohl dem Landwirt 13½ Pf. frei Berlin zahlen kann. Beträgt doch nach Schätzungen guter Kenner des berliner Milchmarktes das Herauf und Herunter des Milchmarktes je nach Jahreszeit, je nach trockenem oder feuchtem Wetter, ja sogar je nach Beginn oder Ende einer Woche bei einem Konsum von rund 600 000 Liter wenigstens pro Tag gerechnet 70 000 Liter. Diese Menge Milch, welche sich bei Eintritt der Kalbezeit November-Dezember und März noch erheblich erhöht, soll die Molkerei der Milchcentrale entweder verarbeiten oder, ist Bedarf vorhanden, ohne jeden Verdienst dem Konsum zur Verfügung stellen. — Ich frage nun, warum der Lärm in der Presse gegen diese einwandsfreien Maßnahmen, die in erster Linie dem Milchhandel zugute kommen?

Die Landwirte bedauern es lebhaft, dass diese Differenzen in den Anschauungen der Landwirte und der Händler den politischen Parteien Gelegenheit gegeben haben, eine Agrarierhetze ins Werk zu setzen und den Kampf so darzustellen, als wollten die bösen Landwirte den Berlinern die Milch verteuern. Die Milchcentrale hat durch Einrichtung ihrer Molkerei lediglich den Wunsch, dasjenige schädigende Moment zu beseitigen, über welches die Milchhändler jahraus, jahrein mit Recht die beweglichsten Klagen geführt haben. Sie wollen weder die Milch einsperren noch dem Publikum den Preis erhöhen, sondern den Milchhändlern jederzeit jedes Quantum zur Verfügung stellen und zwar in möglichst einwandsfreiem Zustande.

Nur aus diesen Gründen ist die Molkerei der Milchcentrale erbaut worden, wie aus allen Veröffentlichungen der Milchcentrale hervorgeht. Wörtlich wurde wiederholt geschrieben:

„Wir wollen keinen Krieg, sondern Frieden mit den Milchhändlern halten!

Wir wollen gute, haltbare, gekühlte Vollmilch liefern, die Schleuderkonkurrenz und die Milchschwemme beseitigen, zum Nutzen des Milchhandels und sicher zum Nutzen des Konsumenten!"

Und nun plötzlich ein Angriff, eine Verdrehung vorstehend geschilderter Tatsachen, eine Aufreizung der Konsumenten gegen die Landwirte, die doch nichts weiter wollen, als von dem schon jetzt von den städtischen Konsumenten gezahlten Milchpreis durch Beseitigung der im Milchhandel vorhandenen Missstände sich denjenigen Anteil sichern, den die Milchproduktion auf dem Lande kostet. Die Landwirte sind heute wie stets bereit, dem berliner Milchhandel die Milch zu verpachten oder, wenn es gewünscht wird, direkt ins Haus zu liefern; dagegen wollen sie nicht durch das Schreckgespenst der Milchschwemme sich ihre Preise herunterdrücken lassen, denn kein Konsument und kein Händler kann verlangen, dass ihm die Milch unter den Produktionskosten seitens des Landwirtes geliefert wird, wie es jetzt zwei Jahrzehnte geschehen ist. Von einem Verdienst bei der Milchproduktion ist ja überhaupt nicht die Rede, wie die zahlreichen Molkereibesitzer, die in Berlin wohnen und Milch produziren, bestätigen werden.

Der Vorwurf, daß sich die Milchproducenten bereichern wollen, ist daher gänzlich hinfällig, lediglich die Unkosten sollen gedeckt werden.

Zum Schluss sei mir persönlich noch die Bemerkung gestattet, dass ich in eigener Wirtschaft Milch zum Verkauf nicht producire.

Möchten die berliner Hausfrauen aus diesen Zeilen die Beruhigung entnehmen, dass das Vorgehen der geeinigten Landwirte lediglich der Gesundung des Milchhandels dienen soll.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Auf dem 17. Verbandstag der Deutschen Landwirtschaftlichen Genossenschaften in München hielt am 22. August Verbandsdirektor Oekonomierat Plehn einen Vortrag über die Pflichten der Mitglieder des Vorstandes und Aufsichtsrats der Molkereigenossenschaften. Nach kurzer Verhandlung wurde folgender Antrag des Redners einstimmig angenommen:

„Die Vorstandsmitglieder haben die Pflicht, die Verwaltung persönlich zu leiten. Sie dürfen sich von Molkereibeamten nur vertreten lassen, wenn dies von der Generalversammlung gebilligt und durch schriftliche Vollmacht geregelt ist. Die Aufsichtsratsmitglieder haben die Verwaltung sorgfältig zu überwachen und wenigstens in zwei Sitzungen jährlich zusammenzutreten. Die dort gefassten Beschlüsse sind schriftlich festzulegen."

Ueber die Milchversorgung der Städte durch genossenschaftlichen Zusammenschluss hatte Oekonomierat Ring das Referat übernommen und dazu den in voriger Nummer mitgeteilten Beschlussantrag eingereicht. Bei der vorgeschrittenen Zeit konnte der Verbandstag über diese Frage jedoch nicht verhandeln und das Ring'sche Referat musste mit anderen zurückgestellt werden.

Erhebungen des Reichsamts des Innern über Molkereibetriebe, welche Dauerwaren herstellen. Das Reichsamt des Innern beabsichtigt, die Produktionserhebungen auch auf die Herstellung von Molkerei-Dauerwaren auszudehnen, und ersucht die betreffenden Landwirtschaftskammern um Namhaftmachung derjenigen privaten und genossenschaftlichen Molkereibetriebe, welche sich mit der Herstellung derartiger Produkte befassen. Als Molkerei-Dauerwaren sind alle Zubereitungen zu betrachten, die den Zweck haben, Molkereierzeugnissen größere Haltbarkeit, Aufbewahrungsfähigkeit oder Versendbarkeit zu verleihen, z. B. kondensirte Milch, Milchpulver, auch Milchzucker. Bei Rahm, Butter und Käse sollen jedoch nur solche Zubereitungen als Dauerware gelten, bei welchen eine Haltbarkeit von mindestens einem Jahre und Tropenfestigkeit erreicht wird.

Es handelt sich wahrscheinlich um Vorbereitung der neuen Zolltarifsätze.

Ueber die Käseerzeugung am Niederrhein schreibt der Bericht der Krefelder Handelskammer für 1900: In den Kreisen Krefeld und Kempen war das Geschäft bis zum December flott und wurden durchschnittlich 4—6 Mk. für den Centner mehr für Käse bezahlt als in früheren Jahren; die Produktion konnte fast das ganze Jahr hindurch die Nachfrage nicht befriedigen. Mit Rücksicht darauf, dass Käse ein Artikel ist, der während des Transportes vom Großhändler zu seiner Kundschaft sowohl durch Kälte, als auch durch Hitze sehr leicht leidet, wird es für wünschenswert gehalten, dass derselbe ebenso wie Butter von der Bahn als Eilgut zu Frachtgutsätzen befördert werde. Ein derartiger Antrag ist seitens der Interessenten an den Eisenbahnminister gestellt worden. Die Käsefabrikation im Kreise Cleve erfuhr im abgelaufenen Jahr eine Steigerung von etwa 15 Proc. gegen das Vorjahr. Dieselbe wurde hervorgerufen durch den außerordentlich günstigen Graswuchs einerseits und andererseits durch den Umstand, dass die Preise außerordentlich rentable waren und die Viehzucht infolgedessen wesentlich vermehrt wurde. Nachdem die Betriebe nunmehr alle nach einer Methode arbeiten und ein Einheitsfabrikat herstellen, darf mit Sicherheit angenommen werden, dass die Fabrikation von Käse immer mehr Boden gewinnt. Die letztjährige Produktion wird zwischen $3^1/_2$—4 Mill. Pfund sich bewegen. Die Preise waren zu Anfang des Jahres sehr hoch, ließen im April und Mai nur wenig nach, um dann stetig wieder zu steigen bis zu einer Höhe, die die höchsten Preise der 70er Jahre übertraf. Gegen November trat plötzlich eine Flaue ein, doch blieb das Geschäft auch bis Schluss des Jahres lohnend.

Vorteile geaichter Kannen zum Milchtransport mit der Bahn in Bayern. Zur Milchbeförderung werden vielfach Gefäße verwendet, auf denen der Fassungsgehalt nicht angegeben ist. Nach den bestehenden bayerischen Bestimmungen kann nur bei Verwendung amtlich geaichter oder solcher Gefäße, an denen der Fassungsgehalt in deutlicher und haltbarer Weise angegeben ist, letzterer der Frachtberechnung zugrunde gelegt und das Gewicht der Gefäße außer Ansatz gelassen werden, während bei Verwendung anderer Gefäße die Abfertigung nach dem wirklichen Gewichte erfolgt. Da letzteres meist zum Nachteil der Versender oder Empfänger ausfällt, empfiehlt es sich, nur geaichte Gefäße zum Bahntransport zu verwenden.

Städtischer Milchtransport an Sonntagen. Das Kammergericht als erster preußischer Statsgerichtshof hat betreffs der Milchversorgung der großen Städte eine bedeutsame Entscheidung in Sachen der Sonntagsruhe gefällt. Auch bei der größtmöglichen Beschleunigung des Transportes kommt die frische Milch erst in den spätesten Vormittagsstunden nach der Großstadt. Deshalb fällt an Sonntagen die Abholung der Milch, die für Versorgung der Städte unentbehrlich ist, überall in die dem Verkehr verschlossene Kirchenzeit. Die Polizeibehörden sind gegen die Milchgroßhändler, welche, der bahnpolizeilichen Vorschrift folgend, die angelangten Milchvorräte nach Ankunft der Milchzüge sofort und während der Kirchzeit an die Detailhändler abfahren, überall mit Strafen wegen Verletzung der Sonntagsruhe vorgegangen. Im Hinblick auf die Ausnahmevorschrift der Sonntagsverordnungen haben hiergegen Fachvereine der deutschen Milchhändler Berufung eingelegt, wonach auch während der Kirchzeit der „Eilgüterverkehr von und nach den Bahnhöfen und Dampfschiffen" freigegeben wird. Schöffengericht und Landgericht II Berlin verurteilten wegen Verletzung der Sonntagsruhe, aber das Kammergericht billigte die in der Revision von dem Syndikus des deutschen Milchhändlerverbandes vertretene Rechtsansicht und erkannte in der Sache auf Freisprechung.

Ein- und Verkaufsgenossenschaft des Vereins berliner Kuhstallbesitzer. Der Verein berliner Molkereibesitzer hat in seiner letzten Sitzung die Gründung einer Ein- und Verkaufsgenossenschaft als Gesellschaft mit beschränkter Haftung beschlossen. Ein sorgfältig ausgearbeitetes Statut lag vor, das mit unwesentlichen Aenderungen angenommen wurde. Zum sofortigen Eintritt in die Genossenschaft meldeten sich 20 der Anwesenden und wählten aus ihrer Mitte in den Vorstand die Herren Dargel, Wegner und Schmiel, in den Aufsichtsrat die Herren Schwerdtfeger, Gustke und Fritsche. In diese neubegründete Genossenschaft, deren Hauptzweck gemeinschaftlicher Bezug von Wirtschaftsbedürfnissen und Verkauf von Produkten sein soll, können nur Mitglieder des Vereins berliner Molkereibesitzer aufgenommen werden, die ihren Wohnsitz in Berlin oder dessen Vororten haben. Das Eintrittsgeld wurde bis auf Weiteres auf eine Mark festgesetzt; jeder Genosse hat zehn Mark für die Kuh seiner Molkerei als Geschäftsanteil einzuzahlen. Die Einzahlung der Geschäftsanteile hat sofort nach der behördlichen Eintragung der Gesellschaft in das Genossenschaftsregister zu erfolgen.

Empfindliche Strafen für Milchfälschung hat die Molkerei Clenze über mehrere Milchpantscher verhängt. Sie beschloss in ihrer letzten Generalversammlung, den Hofbesitzer J. aus Kl.-Gladdau mit 1000 Mk., den Pächter B. aus Schlanau mit 300 Mk. und den Häusling K. aus Cunebode mit 100 Mk. Geldstrafe wegen Milchpantscherei zu belegen. Außerdem wurden alle drei Pantscher aus der Genossenschaft ausgeschlossen. Gegen die Witwe R. aus Bussau soll erst später, wenn das gerichtliche Urteil gefällt ist, die Geldstrafe von der Molkerei festgesetzt werden. Wie es heißt, wird diese Strafe sehr empfindlich sein, weil der Zusatz von Wasser über 50 Proc. betragen haben soll.

Fortlaufende Fälschung der an die Lieferanten zurückgegebenen Magermilch. Das Schöffengericht zu Zanow verurteilte den Molkereibesitzer Wilhelm Pahrduhn zu Zanow wegen grober Nahrungsmittelfälschung zu 300 Mk. Geldstrafe. Derselbe hatte seit länger als 4 Jahren seine Leute angehalten, 40 bis 45 Eimer Wasser täglich

zu der den Lieferanten zurückzugebenden Magermilch zu gießen, bez. diese Fälschung selbst vorgenommen. Der Amtsanwalt hatte vier Wochen Gefängnis beantragt.

Eismilchprocess. Am 26. d. sollte vor dem Schöffengericht des berliner Landgerichts II der leidige Process zum Austrag gebracht werden, den der dänische Ingenieur Frederik Casse zu Kopenhagen und dessen Generalvertreter Ingenieur Helm-Berlin gegen den Molkerei-Direktor Neumann zu Stargard i. P. wegen Beleidigung angestrengt haben. Der Beklagte hat im verflossenen Jahre eine Anzahl Cirkulare an verschiedene Genossenschaften Deutschlands geschickt und darin das Verhalten der Kläger in einer Weise kritisirt, welche den Letzteren Handhabe zur Privatbeleidigungsklage boten. Es wird in dem Schreiben behauptet, dass Casse sich durch ein unreelles Vorgehen das Patent erschlichen habe, sein Verfahren könne keinen Anspruch auf Neuheit machen, es sei schon seit vielen Jahren in Deutschland angewendet worden und ebenfalls von dem Beklagten. Ebenso wurde die Tätigkeit des Ingenieurs Helm einer abfälligen Kritik unterzogen. Im Termine zeigte sich bald, dass an einen Abschluss des Processes in dieser Verhandlung nicht zu denken war, da von beiden Seiten viele neue Beweisanträge gestellt wurden. Ueber den Wert der Casse'schen Erfindung sollen trotz der Patentirung eingehende Erhebungen angestellt werden, da der Rechtsanwalt der Kläger Dr Flatau sich auf den Gerichtschemiker Dr. Bischoff und noch andere Gutachter berief, welche auf einem für den Kläger günstigen Boden stehen, wogegen der Verklagte die Ladung anderer Sachverständiger beantragte, welche den entgegengesetzten Standpunkt vertreten sollen. Der nächste Termin wird voraussichtlich eine ganze Sitzung in Anspruch nehmen.

Auszeichnung. Auf der hygienischen Ausstellung in Karlsbad wurden die Milchverkaufs-Einrichtungen des Ingenieurs Wilhelm Helm, Berlin, durch die goldene Preismünze ausgezeichnet.

Schweiz.

Die beabsichtigte Erhöhung des deutschen Käsezolles wird in der Schweiz sehr übel vermerkt. Der Winterthurer „Landbote" schreibt, dass die Erhöhung des Käsezolles von 15 auf 30 Franken für die Schweiz ein Faustschlag ins Gesicht sei, den man mit Kampfzöllen gegen die deutschen Waren beantworten müsse. Er führt aus:

„Wir lassen uns nicht erdrosseln, ohne einen Laut von uns zu geben; damit kann der deutsche Bundesrat, in dessen Hand zunächst das Schicksal des Entwurfs liegt, jetzt schon rechnen. Die schweizerische Käseproduktion ist noch immer ein überaus bedeutsamer Faktor der schweizerischen Nationalwirtschaft. Für rund 40 Millionen Käse führt die Schweiz jährlich ins Ausland und hiervon geht fast ein Viertel nach Deutschland. Im Gegensatz zu Italien, dessen einst gewaltiger Bedarf seit zehn Jahren gut um die Hälfte abgenommen hat, ist das Deutsche Reich bis zur Stunde ein ausgezeichneter Käsekäufer. Sein Konsum war in den letzten Jahren größer als je zuvor. Der deutsche Zolltarif schädigt, wenn er Gesetz wird, nicht nur die schweizerische Milchindustrie, sondern auch den Export an Rindvieh schwer. Die Zollerhöhungen sind auch hier zumteil bedeutend. Für Ochsen bedeuten sie eine Verdoppelung des jetzigen deutschen Generaltarifs. Es wären bei einem Lebendgewicht von fünf Metercentner 60 statt 30 Mk. zu bezahlen. Wir hoffen, der deutsche Bundesrat werde diesen, für unser Land folgenschweren Entwurf von sich aus auf das richtige Maß zurückführen. Seine Gutheißung durch ihn und durch den Reichstag bedeutete den Krieg aller gegen alle. Diesen Zustand herbeizuwünschen, hat die schweizerische Landwirtschaft keine Veranlassung, denn ihre Existenz knüpft sich an den Weltmarkt. Will aber Deutschland den Krieg haben, so werden wir vor nichts zurückschrecken, ihn mit aller Energie durchzuführen."

Es wird noch schwerer Kämpfe und rechtzeitigen Eingreifens der Milchwirte bedürfen, ehe die in Aussicht genommenen neuen Zollsätze für Butter und Käse Wirklichkeit werden.

Niederland.

Verbreitung von Typhus durch Milch wurde laut Ned. Tijdschr. v. Geneesk., bei einer Massenerkrankung in Utrecht als höchst wahrscheinlich ermittelt. Die amtlichen Nachforschungen ließen die Quelle in dem Haus eines Viehhalters vermuten, worin 8 Kinder an Typhus erkrankt gewesen waren, von denen ausgehend dem zu Reinigung der Milchgefäße verwendeten Wasser Krankheitskeime zugeführt worden waren. Das wiederholte Vorkommnis mahnt aufsneue dringend zu sorgsamer Vernichtung aller Abgänge, die von seuchenhaft Erkrankten herrühren und zu Verwendung nur zuverlässig einwandfreien Wassers bei der Reinigung der Milchgefäße, und enthält eine dringende Warnung vor dem Genuss ungekochter Milch, deren Herkunft unbekannt, oder deren gesunde Beschaffenheit nicht durchaus unzweifelhaft ist. Am besten werden die Milchgefäße zum Schluss der Reinigung ohne Nachspülung ausgedämpft!

Italien.

* **Erweckung von Molkereigenossenschaften.** Mit Unterstützung des Ministeriums hat die Landwirtschaftsgesellschaft von Como einen Preis von 300 Lire ausgesetzt für jede, vorgeschriebnen Anforderungen entsprechende Genossenschaftsmolkerei, die im Lauf des Jahrs 1901 im Bezirk von Como errichtet werde. Der gleiche Betrag von 300 L. soll gezahlt werden nach dreijährigem erfolgreichem Bestehn, sofern das Fortbestehn gesichert erscheint. Endlich wird eine ehrende Anerkennung demjenigen in Aussicht gestellt, der sich um die Errichtung und gedeihliche Festigung der preisgekrönten Molkerei besonders verdient machen werde. Agricolt. mod.

Russland.

* **Wachstum der Butterausfuhr.** Nach dem Jahresbericht über den Handel Rigas i. J. 1900 (Rigaer Handelsarchiv 1901 Heft 2) betrug Russlands Butterausfuhr noch 1896, laut amtlicher Angaben, nur 310 000 Pud.*) Seit dem Jahr 1896 aber ist ein außerordentlicher Aufschwung zu vermerken; es wurden in den ersten 11 Monaten d. J. 1900 rund 854 000 Pud mehr als im ganzen Jahr 1896 ins Ausland versandt. Nach amtlicher Berechnung ergab diese Butterausfuhr des Jahrs 1900 einen Wert von 13 million Rubel. Reval nahm daran teil mit rund 50 Proc., Riga mit nur 7 Proc., Libau mit 4 Proc. Der Bericht erwartet, dass durch den mit Beginn der Schiffahrt des laufenden Jahrs eröffneten schnellen Dampferverkehr zwischen Riga und London zu Beförderung leicht verderblicher Erzeugnisse, die Einführung des Verkehrs von beschleunigten Güterzügen und Eiswagen, sowie die bevorstehende Einrichtung des Kühlhauses zu Aufbewahrung von leicht verderblichen Waren in Riga die Butterausfuhr schon in nächster Zukunft eine bedeutende Belebung an diesem Platz erfahren werde. Balt. Wochenschr.

Kanada.

* **Die Ausfuhr von Butter und Käse** hat während der fünf Jahre 1896/1900, endigend mit dem 30. Juni, in Dollar betragen

Jahr	1896	1897	1898	1899	1900
Butter	1 052 089	2 089 173	2 046 686	3 700 873	5 122 156
Käse	13 956 571	14 676 239	17 572 763	16 776 765	19 856 324

Verhältnismäßig ist also in den fünf Jahren die Ausfuhr gewachsen, bei der Butter wie 100 : rund 480, bei dem Käse wie 100 : rund 140.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Die Ursache des öligen Geschmacks der Butter** will O'Callaghan, statlicher Molkereianwalt für Neusüdwaels, in einem die Milch oder den Rahm bisweilen befallenden Pilz, Oidium lactis, gefunden haben. Gegen Kälte erweist dieser Pilz sich äußerst widerstandsfähig; in Butter vier Monat lang in einem Gefrierraum von — 5 ° C. aufbewahrt, war er noch ebenso lebenskräftig wie vorher. Dagegen wird er in feuchter Wärme schon bei 75 ° C. getötet. Aus diesen Feststellungen ergibt sich die Möglichkeit, dem Auftreten des öligen Buttergeschmacks vorzubeugen durch gründliche Reinhaltung aller Molkerei-Räume, -Gefäße und sonstigen -Gerätschaften, und durch entsprechende Erhitzung der zu entrahmenden Milch oder des aus ihr gewonnenen Rahms. Nord. Mejeri-Tidn.

Ueber die Einwirkung verschiedener Buttersalze und verschiedener Mengen derselben auf Geschmack und Haltbarkeit der Butter hat Prof. Dr. Vieth, Vorsteher des Milchwirtschaftichen Instituts Hameln, Versuche angestellt, über die er im Tätigkeitsbericht des Instituts für 1900 wie folgt berichtet: „Die Prüfung der betreffenden Butterproben wurde vorgenommen unter Zuziehung des Molkereiinstruktors Kleinschmidt und des Butterkaufmanns Thospann-Hannover und des Betriebsleiters Schaefer sowie des Obermeiers Becker der Molkerei Hameln. Die beiden verwendeten Buttersalze — Lüneburger und Egestorffer — mussten aufgrund der Beobachtungen als gleichwertig bezeichnet werden, denn keines von ihnen hatte nach irgend welcher bestimmten Richtung hin einen durchgehend hervortretenden Einfluss auf den Geschmack der Butter. Um den Einfluss verschieden starker Salzung zu verfolgen, wurden Proben von ein und derselben Butter, ungesalzen und mit 1 und 2 Proc. Salz versetzt, auf ihren Geschmack geprüft. Die Prüfung geschah sowohl in frischem Zustande als auch nach Verlauf von 2 bis 4 Wochen, und sie ergab, dass sich vielfach die ungesalzenen Proben mindestens ebenso gut hielten, wie die leicht gesalzenen, und ferner, dass bei der kräftigeren Salzung auftretende Butterfehler, wie z. B. ein leicht unreiner und öliger Geschmack, in stärkerem Maße sich bemerkbar machten."

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 31. August 1901. Die Einlieferungen, namentlich aus den östlichen Provinzen, sind so klein wie nie zuvor und es musste deshalb eine weitere Erhöhung der Preise die Folge sein, trotz aller Zurückhaltung der Käufer.

*) 1 Pud = 16,38 kg.

„Wir wollen keinen Krieg, sondern Frieden mit den Milchhändlern halten!

Wir wollen gute, haltbare, gekühlte Vollmilch liefern, die Schleuderkonkurrenz und die Milchschwemme beseitigen, zum Nutzen des Milchhandels und sicher zum Nutzen des Konsumenten!"

Und nun plötzlich ein Angriff, eine Verdrehung vorstehend geschilderter Tatsachen, eine Aufreizung der Konsumenten gegen die Landwirte, die doch nichts weiter wollen, als von dem schon jetzt von den städtischen Konsumenten gezahlten Milchpreis durch Beseitigung der im Milchhandel vorhandenen Missstände sich denjenigen Anteil sichern, den die Milchproduktion auf dem Lande kostet. Die Landwirte sind heute wie stets bereit, dem berliner Milchhandel die Milch zu verpachten oder, wenn es gewünscht wird, direkt ins Haus zu liefern; dagegen wollen sie nicht durch das Schreckgespenst der Milchschwemme sich ihre Preise herunterdrücken lassen, denn kein Konsument und kein Händler kann verlangen, dass ihm die Milch unter den Produktionskosten seitens des Landwirtes geliefert wird, wie es jetzt zwei Jahrzehnte geschehen ist. Von einem Verdienst bei der Milchproduktion ist ja überhaupt nicht die Rede, wie die zahlreichen Molkereibesitzer, die in Berlin wohnen und Milch produziren, bestätigen werden.

Der Vorwurf, daß sich die Milchproducenten bereichern wollen, ist daher gänzlich hinfällig, lediglich die Unkosten sollen gedeckt werden.

Zum Schluss sei mir persönlich noch die Bemerkung gestattet, dass ich in eigener Wirtschaft Milch zum Verkauf nicht producire.

Möchten die berliner Hausfrauen aus diesen Zeilen die Beruhigung entnehmen, dass das Vorgehen der geeinigten Landwirte lediglich der Gesundung des Milchhandels dienen soll.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Auf dem 17. Verbandstag der Deutschen Landwirtschaftlichen Genossenschaften in München hielt am 22. August Verbandsdirektor Oekonomierat Plehn einen Vortrag über die Pflichten der Mitglieder des Vorstandes und Aufsichtsrats der Molkereigenossenschaften. Nach kurzer Verhandlung wurde folgender Antrag des Redners einstimmig angenommen:

„Die Vorstandsmitglieder haben die Pflicht, die Verwaltung persönlich zu leiten. Sie dürfen sich von Molkereibeamten nur vertreten lassen, wenn dies von der Generalversammlung gebilligt und durch schriftliche Vollmacht geregelt ist. Die Aufsichtsratsmitglieder haben die Verwaltung sorgfältig zu überwachen und wenigstens in zwei Sitzungen jährlich zusammenzutreten. Die dort gefassten Beschlüsse sind schriftlich festzulegen."

Ueber die Milchversorgung der Städte durch genossenschaftlichen Zusammenschluss hatte Oekonomierat Ring das Referat übernommen und dazu den in voriger Nummer mitgeteilten Beschlussantrag eingereicht. Bei der vorgeschrittenen Zeit konnte der Verbandstag über diese Frage jedoch nicht verhandeln und das Ring'sche Referat musste mit anderen zurückgestellt werden.

Erhebungen des Reichsamts des Innern über Molkereibetriebe, welche Dauerwaren herstellen. Das Reichsamt des Innern beabsichtigt, die Produktionserhebungen auch auf die Herstellung von Molkerei-Dauerwaren auszudehnen, und ersucht die betreffenden Landwirtschaftskammern um Namhaftmachung derjenigen privaten und genossenschaftlichen Molkereibetriebe, welche sich mit der Herstellung derartiger Produkte befassen. Als Molkerei-Dauerwaren sind alle Zubereitungen zu betrachten, die den Zweck haben, Molkereierzeugnissen grössere Haltbarkeit, Aufbewahrungsfähigkeit oder Versendbarkeit zu verleihen, z. B. kondensirte Milch, Milchpulver, auch Milchzucker. Bei Rahm, Butter und Käse sollen jedoch nur solche Zubereitungen als Dauerware gelten, bei welchen eine Haltbarkeit von mindestens einem Jahre und Tropenfestigkeit erreicht wird.

Es handelt sich wahrscheinlich um Vorbereitung der neuen Zolltarifsätze.

Ueber die Käseerzeugung am Niederrhein schreibt der Bericht der Krefelder Handelskammer für 1900: In den Kreisen Krefeld und Kempen war das Geschäft bis zum December flott und wurden durchschnittlich 4—6 Mk. für den Centner mehr für Käse bezahlt als in früheren Jahren; die Produktion konnte fast das ganze Jahr hindurch die Nachfrage nicht befriedigen. Mit Rücksicht darauf, dass Käse ein Artikel ist, der während des Transportes vom Großhändler zu seiner Kundschaft sowohl durch Kälte, als auch durch Hitze sehr leicht leidet, wird es für wünschenswert gehalten, dass derselbe ebenso wie Butter von der Bahn als Eilgut zu Frachtgutsätzen befördert werde. Ein derartiger Antrag ist seitens der Interessenten an den Eisenbahnminister gestellt worden. Die Käsefabrikation im Kreise Cleve erfuhr im abgelaufenen Jahr eine Steigerung von etwa 15 Proc. gegen das Vorjahr. Dieselbe wurde hervorgerufen durch den außerordentlich günstigen Graswuchs einerseits und andererseits durch den Umstand, dass die Preise außerordentlich rentable waren und die Viehzucht infolgedessen wesentlich vermehrt wurde. Nachdem die Betriebe nunmehr alle nach einer Methode arbeiten und ein Einheitsfabrikat herstellen, darf mit Sicherheit angenommen werden, dass die Fabrikation von Käse immer mehr Boden gewinnt. Die letztjährige Produktion wird zwischen $3^{1}/_{2}$—4 Mill. Pfund sich bewegen. Die Preise waren zu Anfang des Jahres sehr hoch, ließen im April und Mai nur wenig nach, um dann stetig wieder zu steigen bis zu einer Höhe, die die höchsten Preise der 70er Jahre übertraf. Gegen November trat plötzlich eine Flaue ein, doch blieb das Geschäft auch bis Schluss des Jahres lohnend.

Vorteile geaichter Kannen zum Milchtransport mit der Bahn in Bayern. Zur Milchbeförderung werden vielfach Gefäße verwendet, auf denen der Fassungsgehalt nicht angegeben ist. Nach den bestehenden bayerischen Bestimmungen kann nur bei Verwendung amtlich geaichter oder solcher Gefäße, an denen der Fassungsgehalt in deutlicher und haltbarer Weise angegeben ist, letzterer der Frachtberechnung zugrunde gelegt und das Gewicht der Gefäße außer Ansatz gelassen werden, während bei Verwendung anderer Gefäße die Abfertigung nach dem wirklichen Gewichte erfolgt. Da letzteres meist zum Nachteil der Versender oder Empfänger ausfällt, empfiehlt es sich, nur geaichte Gefäße zum Bahntransport zu verwenden.

Städtischer Milchtransport an Sonntagen. Das Kammergericht als erster preußischer Statsgerichtshof hat betreffs der Milchversorgung der großen Städte eine bedeutsame Entscheidung in Sachen der Sonntagsruhe gefällt. Auch bei der größtmöglichen Beschleunigung des Transportes kommt die frische Milch erst in den spätesten Vormittagsstunden nach der Großstadt. Deshalb fällt an Sonntagen die Abholung der Milch, die für Versorgung der Städte unentbehrlich ist, überall in die dem Verkehr verschlossene Kirchenzeit. Die Polizeibehörden sind gegen die Milchgroßhändler, welche, der bahnpolizeilichen Vorschrift folgend, die angelangten Milchvorräte nach Ankunft der Milchzüge sofort und während der Kirchzeit an die Detailhändler abfahren, überall mit Strafen wegen Verletzung der Sonntagsruhe vorgegangen. Im Hinblick auf die Ausnahmevorschrift der Sonntagsverordnungen haben hiergegen Fachvereine der deutschen Milchhändler Berufung eingelegt, wonach auch während der Kirchzeit der „Eilgüterverkehr von und nach den Bahnhöfen und Dampfschiffen" freigegeben wird. Schöffengericht und Landgericht II Berlin verurteilten wegen Verletzung der Sonntagsruhe, aber das Kammergericht billigte die in der Revision von dem Syndikus des deutschen Milchhändlerverbandes vertretene Rechtsansicht und erkannte in der Sache auf Freisprechung.

Ein- und Verkaufsgenossenschaft des Vereins berliner Kuhstallbesitzer. Der Verein berliner Molkereibesitzer hat in seiner letzten Sitzung die Gründung einer Ein- und Verkaufsgenossenschaft als Gesellschaft mit beschränkter Haftung beschlossen. Ein sorgfältig ausgearbeitetes Statut lag vor, das mit unwesentlichen Aenderungen angenommen wurde. Zum sofortigen Eintritt in die Genossenschaft meldeten sich 20 der Anwesenden und wählten aus ihrer Mitte in den Vorstand die Herren Dargel, Wegner und Schmiel, in den Aufsichtsrat die Herren Schwerdtfeger, Gustke und Fritsche. In diese neubegründete Genossenschaft, deren Hauptzweck gemeinschaftlicher Bezug von Wirtschaftsbedürfnissen und Verkauf von Produkten sein soll, können nur Mitglieder des Vereins berliner Molkereibesitzer aufgenommen werden, die ihren Wohnsitz in Berlin oder dessen Vororten haben. Das Eintrittsgeld wurde bis auf Weiteres auf eine Mark festgesetzt; jeder Genosse hat zehn Mark für die Kuh seiner Molkerei als Geschäftsanteil einzuzahlen. Die Einzahlung der Geschäftsanteile hat sofort nach der behördlichen Eintragung der Gesellschaft in das Genossenschaftsregister zu erfolgen.

Empfindliche Strafen für Milchfälschung hat die Molkerei Clenze über mehrere Milchpantscher verhängt. Sie beschloss in ihrer letzten Generalversammlung, den Hofbesitzer J. aus Kl.-Gladdau mit 1000 Mk., den Pächter B. aus Schlanau mit 300 Mk. und den Häusling K. aus Cunebode mit 100 Mk. Geldstrafe wegen Milchpantscherei zu belegen. Außerdem wurden alle drei Pantscher aus der Genossenschaft ausgeschlossen. Gegen die Witwe R. aus Bussau soll erst später, wenn das gerichtliche Urteil gefällt ist, die Geldstrafe von der Molkerei festgesetzt werden. Wie es heißt, wird diese Strafe sehr empfindlich sein, weil der Zusatz von Wasser über 50 Proc. betragen haben soll.

Fortlaufende Fälschung der an die Lieferanten zurückgegebenen Magermilch. Das Schöffengericht zu Zanow verurteilte den Molkereibesitzer Wilhelm Pahrduhn zu Zanow wegen grober Nahrungsmittelfälschung zu 300 Mk. Geldstrafe. Derselbe hatte seit länger als 4 Jahren seine Leute angehalten, 40 bis 45 Eimer Wasser täglich

zu der den Lieferanten zurückzugebenden Magermilch zu gießen, bez. diese Fälschung selbst vorgenommen. Der Amtsanwalt hatte vier Wochen Gefängnis beantragt.

Eismilchprocess. Am 26. d. sollte vor dem Schöffengericht des berliner Landgerichts II der leidige Process zum Austrag gebracht werden, den der dänische Ingenieur Frederik Casse zu Kopenhagen und dessen Generalvertreter Ingenieur Helm-Berlin gegen den Molkerei-Direktor Neumann zu Stargard i. P. wegen Beleidigung angestrengt haben. Der Beklagte hat im verflossenen Jahre eine Anzahl Cirkulare an verschiedene Genossenschaften Deutschlands geschickt und darin das Verhalten der Kläger in einer Weise kritisirt, welche den Letzteren Handhabe zur Privatbeleidigungsklage boten. Es wird in dem Schreiben behauptet, dass Casse sich durch ein unreelles Vorgehen das Patent erschlichen habe, sein Verfahren könne keinen Anspruch auf Neuheit machen, es sei schon seit vielen Jahren in Deutschland angewendet worden und ebenfalls von dem Beklagten. Ebenso wurde die Tätigkeit des Ingenieurs Helm einer abfälligen Kritik unterzogen. Im Termine zeigte sich bald, dass an einen Abschluss des Processes in dieser Verhandlung nicht zu denken war, da von beiden Seiten viele neue Beweisanträge gestellt wurden. Ueber den Wert der Casse'schen Erfindung sollen trotz der Patentirung eingehende Erhebungen angestellt werden, da der Rechtsanwalt der Kläger Dr Flatau sich auf den Gerichtschemiker Dr. Bischoff und noch andere Gutachter berief, welche auf einem für den Kläger günstigen Boden stehen, wogegen der Verklagte die Ladung anderer Sachverständiger beantragte, welche den entgegengesetzten Standpunkt vertreten sollen. Der nächste Termin wird voraussichtlich eine ganze Sitzung in Anspruch nehmen.

Auszeichnung. Auf der hygienischen Ausstellung in Karlsbad wurden die Milchverkaufs-Einrichtungen des Ingenieurs Wilhelm Helm, Berlin, durch die goldene Preismünze ausgezeichnet.

Schweiz.

Die beabsichtigte Erhöhung des deutschen Käsezolles wird in der Schweiz sehr übel vermerkt. Der Winterthurer „Landbote" schreibt, dass die Erhöhung des Käsezolles von 15 auf 30 Franken für die Schweiz ein Faustschlag ins Gesicht sei, den man mit Kampfzöllen gegen die deutschen Waren beantworten müsse. Er führt aus: „Wir lassen uns nicht erdrosseln, ohne einen Laut von uns zu geben; damit kann der deutsche Bundesrat, in dessen Hand zunächst das Schicksal des Entwurfs liegt, jetzt schon rechnen. Die schweizerische Käseproduktion ist noch immer ein überaus bedeutsamer Faktor der schweizerischen Nationalwirtschaft. Für rund 40 Millionen Käse führt die Schweiz jährlich ins Ausland und hiervon geht fast ein Viertel nach Deutschland. Im Gegensatz zu Italien, dessen einst gewaltiger Bedarf seit zehn Jahren gut um die Hälfte abgenommen hat, ist das Deutsche Reich bis zur Stunde ein ausgezeichneter Käsekäufer. Sein Konsum war in den letzten Jahren größer als je zuvor. Der deutsche Zolltarif schädigt, wenn er Gesetz wird, nicht nur die schweizerische Milchindustrie, sondern auch den Export an Rindvieh schwer. Die Zollerhöhungen sind auch hier zumteil bedeutend. Für Ochsen bedeuten sie eine Verdoppelung des jetzigen deutschen Generaltarifs. Es wären bei einem Lebendgewicht von fünf Metercentner 60 statt 30 Mk. zu bezahlen. Wir hoffen, der deutsche Bundesrat werde diesen, für unser Land folgenschweren Entwurf von sich aus auf das richtige Maß zurückführen. Seine Gutheißung durch ihn und durch den Reichstag bedeutete den Krieg aller gegen alle. Diesen Zustand herbeizuwünschen, hat die schweizerische Landwirtschaft keine Veranlassung, denn ihre Existenz knüpft sich an den Weltmarkt. Will aber Deutschland den Krieg haben, so werden wir vor nichts zurückschrecken, ihn mit aller Energie durchzuführen."

Es wird noch schwerer Kämpfe und rechtzeitigen Eingreifens der Milchwirte bedürfen, ehe die in Aussicht genommenen neuen Zollsätze für Butter und Käse Wirklichkeit werden.

Niederland.

* **Verbreitung von Typhus durch Milch** wurde laut Ned. Tijdschr. v. Geneesk., bei einer Massenerkrankung in Utrecht als höchst wahrscheinlich ermittelt. Die amtlichen Nachforschungen ließen die Quelle in dem Haus eines Viehhalters vermuten, worin 8 Kinder an Typhus erkrankt gewesen waren, von denen ausgehend dem zu Reinigung der Milchgefäße verwendeten Wasser Krankheitskeime zugeführt worden waren. Das wiederholte Vorkommnis mahnt aufsneue dringend zu sorgsamer Vernichtung aller Abgänge, die von seuchenhaft Erkrankten herrühren und zu Verwendung nur zuverlässig einwandfreien Wassers bei der Reinigung der Milchgefäße, und enthält eine dringende Warnung vor dem Genuss ungekochter Milch, deren Herkunft unbekannt, oder deren gesunde Beschaffenheit nicht durchaus unzweifelhaft ist. Am besten werden die Milchgefäße zum Schluss der Reinigung ohne Nachspülung ausgedämpft!

Italien.

* **Erweckung von Molkereigenossenschaften.** Mit Unterstützung des Ministeriums hat die Landwirtschaftsgesellschaft von Como einen Preis von 300 Lire ausgesetzt für jede, vorgeschriebnen Anfordrungen entsprechende Genossenschaftsmolkerei, die im Lauf des Jahrs 1901 im Bezirk von Como errichtet werde. Der gleiche Betrag von 300 L. soll gezahlt werden nach dreijährigem erfolgreichem Bestehn, sofern das Fortbestehn gesichert erscheint. Endlich wird eine ehrende Anerkennung demjenigen in Aussicht gestellt, der sich um die Errichtung und gedeihliche Festigung der preisgekrönten Molkerei besonders verdient machen werde. Agricolt. mod.

Russland.

* **Wachstum der Butterausfuhr.** Nach dem Jahresbericht über den Handel Rigas i. J. 1900 (Rigaer Handelsarchiv 1901 Heft 2) betrug Russlands Butterausfuhr noch 1896, laut amtlicher Angaben, nur 310 000 Pud.*) Seit dem Jahr 1896 aber ist ein außerordentlicher Aufschwung zu vermerken; es wurden in den ersten 11 Monaten d. J. 1900 rund 854 000 Pud mehr als im ganzen Jahr 1896 ins Ausland versandt. Nach amtlicher Berechnung ergab diese Butterausfuhr des Jahrs 1900 einen Wert von 13 million Rubel. Reval nahm daran teil mit rund 50 Proc., Riga mit nur 7 Proc., Libau mit 4 Proc. Der Bericht erwartet, dass durch den mit Beginn der Schiffahrt des laufenden Jahrs eröffneten schnellen Dampferverkehr zwischen Riga und London zu Beförderung leicht verderblicher Erzeugnisse, die Einführung des Verkehrs von beschleunigten Güterzügen und Eiswagen, sowie die bevorstehende Einrichtung des Kühlhauses zu Aufbewahrung von leicht verderblichen Waren in Riga die Butterausfuhr schon in nächster Zukunft eine bedeutende Belebung an diesem Platz erfahren werde. Balt. Wochenschr.

Kanada.

* **Die Ausfuhr von Butter und Käse** hat während der fünf Jahre 1896/1900, endigend mit dem 30. Juni, in Dollar betragen

Jahr	1896	1897	1898	1899	1900
Butter	1 052 089	2 089 173	2 046 686	3 700 873	5 122 156
Käse	13 956 571	14 676 239	17 572 763	16 776 765	19 856 324

Verhältnismäßig ist also in den fünf Jahren die Ausfuhr gewachsen, bei der Butter wie 100 : rund 480, bei dem Käse wie 100 : rund 140.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Die Ursache des öligen Geschmacks der Butter** will O'Callaghan, statlicher Molkereianwalt für Neusüdwaels, in einem die Milch oder den Rahm bisweilen befallenden Pilz, Oidium lactis, gefunden haben. Gegen Kälte erweist dieser Pilz sich äußerst widerstandsfähig; in Butter vier Monat lang in einem Gefrierraum von — 5 ° C. aufbewahrt, war er noch ebenso lebenskräftig wie vorher. Dagegen wird er in feuchter Wärme schon bei 75 ° C. getötet. Aus diesen Feststellungen ergibt sich die Möglichkeit, dem Auftreten des öligen Buttergeschmacks vorzubeugen durch gründliche Reinhaltung aller Molkerei-Räume, -Gefäße und sonstigen -Gerätschaften, und durch entsprechende Erhitzung der zu entrahmenden Milch oder des aus ihr gewonnenen Rahms. Nord. Mejeri-Tidn.

Ueber die Einwirkung verschiedener Buttersalze und verschiedener Mengen derselben auf Geschmack und Haltbarkeit der Butter hat Prof. Dr. Vieth, Vorsteher des Milchwirtschaftichen Instituts Hameln, Versuche angestellt, über die er im Tätigkeitsbericht des Instituts für 1900 wie folgt berichtet: „Die Prüfung der betreffenden Butterproben wurde vorgenommen unter Zuziehung des Molkereiinstruktors Kleinschmidt und des Butterkaufmanns Thospann-Hannover und des Betriebsleiters Schaefer sowie des Obermeiers Becker der Molkerei Hameln. Die beiden verwendeten Buttersalze — Lüneburger und Egestorffer — mussten aufgrund der Beobachtungen als gleichwertig bezeichnet werden, denn keines von ihnen hatte nach irgend welcher bestimmten Richtung hin einen durchgehend hervortretenden Einfluss auf den Geschmack der Butter. Um den Einfluss verschieden starker Salzung zu verfolgen, wurden Proben von ein und derselben Butter, ungesalzen und mit 1 und 2 Proc. Salz versetzt, auf ihren Geschmack geprüft. Die Prüfung geschah sowohl in frischem Zustande als auch nach Verlauf von 2 bis 4 Wochen, und sie ergab, dass sich vielfach die ungesalzenen Proben mindestens ebenso gut hielten, wie die leicht gesalzenen, und ferner, dass bei der kräftigeren Salzung auftretende Butterfehler, wie z. B. ein leicht unreiner und öliger Geschmack, in stärkerem Maße sich bemerkbar machten."

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 31. August 1901. Die Einlieferungen, namentlich aus den östlichen Provinzen, sind so klein wie nie zuvor und es musste deshalb eine weitere Erhöhung der Preise die Folge sein, trotz aller Zurückhaltung der Käufer.

*) 1 Pud = 16,38 kg.

Auch der hamburger Markt beginnt über weiteres Abnehmen der Produktion zu klagen und konnte seine Forderungen beträchtlich erhöhen. In der ostholsteinischen Auktion wurden 122 M. 61 Pf. gegen 111 M. 97 Pf. in der Vorwoche erzielt.

Berlin notirt heute 5 M. höher, Hamburg erhöhte seine Notirung um 5 M.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 31. August 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . **bis 118 Mk.**
Hamburg . . . . **bis 117** „

Berlin, 31. August 1901. Butterbericht der Firma **C. L. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Am hiesigen Platze war in dieser Woche ein recht stilles Geschäft zu verspüren. Da aber größere Provinz-Ordres gemeldet würden und Hamburg eine größere Preisaufbesserung in Aussicht stellte, wurde der hiesige Markt mitgezogen und schließt mit erhöhten Preisen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 31. August 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 25. August bis 31. August 1901.

				28. August	31. August
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	118—120	121—125
do.	do.	IIa	„ „ „	113—117	113—118
do.	do.	IIIa	„ „ „	107—108	105—108
do.	do.	Abfallende	„ „	98	97—101
			Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 30. August 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 116—123, II. Klasse M. 112—115 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 100—106. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 85—98. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 80—86. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

In dieser Woche war die Nachfrage für feinste Butter recht lebhaft und wurde solche bei kleinen Zufuhren rasch zu erhöhten Preisen geräumt. Für fehlerhafte Butter zeigt sich sehr wenig Interesse und ist solche jetzt schwerer als in den Vorwochen zu verkaufen. Auch von russischer Butter werden nur die feinsten frischen Marken gekauft und bis 102 Mark bezahlt. Kopenhagen meldet eine unveränderte Notirung, während die unsrige um 5 M. erhöht wurde.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 29. August 1901. Butter: I. Klasse 93—96 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 30. August 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 118—121, IIa M. 112—117, Abfallende M. 105—110, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $1/2$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 28. August 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 5 Drittel zu 127, 4 Drittel zu $126^1/_2$, 18 Drittel zu 126, 23 Drittel zu $125^1/_2$, 5 Drittel zu $124^1/_2$, 9 Drittel zu $123^1/_2$, 5 Drittel zu 123, 6 Drittel zu $122^1/_2$, 8 Drittel zu $121^1/_2$, 15 Drittel zu 121, 12 Drittel zu $120^1/_2$, 9 Drittel zu 120, 3 Drittel zu $119^1/_2$, 8 Drittel zu 119, 11 Drittel zu 118, 11 Drittel zu $116^1/_2$ M. Zusammen 1. Klasse 175 Drittel zu 122,61 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 16 Drittel zu 115,47 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 29. August 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung wurde unverändert auf 118 M. gelassen, der Markt schloss fest, die Einlieferungen wurden schlank geräumt. Das dieswöchentliche Geschäft begann recht lebhaft, die frischen Zufuhren ließen durchweg eine Abnahme der Produktion erkennen und da Aufträge genügend vorlagen, so konnten dieselben schlank begeben werden. Abgesehen von einigen öligen Marken (diesem Fehler kann die Meierei in den meisten Fällen leicht abhelfen) war auch die Qualität der Eingänge zufriedenstellend. Zu festen Preisen ist kaum etwas gehandelt worden, denn da eine Steigerung zu erwarten war, so wollten die Inhaber nur auf Basis der kommenden Notirung verkaufen. Es ist aber absolut notwendig, dass wir in dieser Woche bei der Feststellung derselben sehr vorsichtig zu Werke gehen. Unsere Abnehmer im Inlande sind wohl auf eine kleine Erhöhung vorbereitet, aber mehr als höchstens 5 Mark pro 100 Pfund dürfte dieselbe unter keinen Umständen betragen, wenn wir nicht alle Abnehmer vor den Kopf stoßen wollen. Die Preise sind jetzt schon so hoch, dass der Konsum sich in der Folge bedeutend einschränken wird, es wäre zu wünschen, dass alles geschieht, um einen intensiven Rückschlag zu vermeiden. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notirung von 96 Kr. = 108 Mark, wir können also auf einen Absatz nach England vor der Hand überhaupt nicht rechnen.

Das Geschäft in russischer Butter verlief in dieser Woche bedeutend besser, es sind sehr gute Marken zur Stelle, für die 96—100 Mark verzollt bezahlt wird.

Hamburg, den 28. August 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizer Käse: Sowohl in den Produktionsorten als auch hier sind die Vorräte in vorjähriger Ware beinahe völlig geräumt und wird zur Hauptsache jetzt Emmentaler Winterware konsumirt. Die Schweiz stellt für diesjährige Sommerware wesentlich höhere Forderungen, woraus eine günstige Marktlage für westpreußische Ware zu folgern ist. Diesjährige westpreußische Ware gefragt, jedoch noch keine Zufuhren zu verzeichnen.

Vollfette Tilsiter Käse: Bei andauernd nicht genügenden Zufuhren reger Begehr.

Halbfette Tilsiter Käse: Zufuhren in prima Qualitäten fehlen, bei günstiger Marktlage.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. ———. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. ———, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. 56—58, prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 38 bis 40, sekunda M. 30—35, tertia nominell.

Hamburg, 27. August 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Das Geschäft war auch in der abgelaufenen Woche ein ruhiges, und haben Preise nennenswerte Veränderungen nicht erfahren. An den amerikanischen Märkten bleibt nach wie vor eine feste Stimmung vorherrschend und gilt das gleiche für die einheimischen Produkte. — Die Meldungen von Marseille lauten etwas ruhiger, und sind Erdnusskuchen eine Kleinigkeit niedriger zu notiren.

Erdnusskuchen 142—151 M., Kokoskuchen 110—132 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 122—137 M., Sesamkuchen 118—130 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 105—135 M., Palmkernkuchen 108—114 M., Leinkuchen 146—153 M., Amerik. Maisölkuchen 118—123 M. per 1000 kg ab hier.

Halle, den 29. August 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche blieb das Geschäft ruhig, da der Detaillist infolge seines eigenen verminderten Umsatzes auf eine allgemeine Preisreducirung rechnete; hierzu lag aber durchaus keine Veranlassung vor, weil die Eingänge wesentlich kleiner geworden sind und täglich geräumt werden konnten. Für nächste Woche dürfte sogar eine Preiserhöhung für feinste Butter mehr als wahrscheinlich sein.

Wirklich feinste Molkereibutter	120	M.
I „	115—118	„
II „	100—110	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Königsberg i. Pr., 29. August 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Feinste Qualitäten sind immer noch gut gefragt. Zweite und abfallende Marken, die in ziemlich bedeutender Anzahl zur Anlieferung gelangen, sind dagegen sehr vernachlässigt und gehen fast sämtlich zu Boden.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—108 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 28. August 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 100 M. für den Centner,
Sennbutter . 97 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Gute Nachfrage.

Käse. Monatskäse, Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustand von den Sennereien zur Ablieferung kommt. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

feinst I Allgäuer Limburger vollfett M.	40
feinst I Allgäuer Limburger . . . „	31—33
prima Allgäuer Limburger . . . „	30
sekunda Allgäuer Limburger . . . „	27
Romadour, vollfett . . . . „	42
feinst I Romadour . . . . „	34
Weißlack vollfett (Bierkäse) . . . . „	40—41
Weißlack $3/4$ fett „ . . . . „	36—37

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 24. August 1901. Zum Verkauf standen: 4057 Rinder, 1236 Kälber, 17 053 Schafe, 6731 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—66; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 57—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—56; 4. gering genährte jeden Alters 50—52. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 59—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 54—58; 3. gering genährte 46—51. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 54—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 52—53; 3. mäßig genährte 45—50; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—43. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 68—70; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 62—66; 3. geringe Saugkälber 58—60; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 60—64, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Märzschafe) 56—58, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—34. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 61——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 61—62; fleischige Schweine 59—60; gering entwickelte 56—58 M., Sauen 56—57 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich in besserer Ware ziemlich glatt, in geringer ganz ruhig ab. Es bleibt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam. — Bei den Schafen fand Schlachtware gut Absatz. Beim Magervieh bleibt wieder Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 63—65 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 60—— M., Kälber I. Qualität 76—$81^1/_2$ M, Doppellender $85^1/_2$—92 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 27—28 M., für Kälber 42—45 M, für Schweine I. Qual. 61—62 M., II. Qual. 59—60 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe 32—34 M., für Kälber I. Qual. 34—36 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 50 M. (Lebendgewicht).

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Landwirthschaftsschule in Hildesheim.

Das **Winterhalbjahr** beginnt am **Montag, den 7. Oktober.** Aufnahme für **Ackerbauschule** und Vorschule zur berechtigten **Landwirthschaftsschule.** — Hospitantenkursus. — Nähere Auskunft durch *Dr. Wilbrand, Direktor.*

Molkereischule Lauterbach

für weibliches Personal.

Molkereischule Fulda

für männliches Personal.

Näheres durch die Direktion.

Stellen-Angebote.

Mit der Herstellung von Gärtner'scher Milch, Kraftmilch und Diabetesmilch erfahrener und im Sterilisiren gut bewanderter, unverheiratheter

Meier

wird bei gutem Gehalt per sofort oder später gesucht. Nur wirklich erfahrene Kraft wird berücksichtigt. Offert. unter **L. W. 75** an die Expedition d. Bl.

Suche einen zuverlässigen

Molkereigehilfen.

Am Vormittag für die Entnahmestation, am Nachmittag für Kessel, Maschine und Alfa-Separator. Gehalt 25 Mark und freie Station.

F. Dameran, Verwalter, **Allenburg**, Ostpr.

Dominium Glucken per Langsee, Ostpr., sucht zum 1. Oktober d. J. eine **erfahrene Meierin**, die auch im Haushalt hilft. Gehalt 300 Mark.

Ein Kuhschweizer mit 2 Gehilfen bei 50 Kühen wird zum 11. November gesucht. Da Weidegang, muß im Sommer auch andere Arbeit verrichtet werden.

Claassen, Kl.-Walddorf bei Danzig.

Stellen-Gesuche.

Ein Holländer,

24 Jahre alt und verheirathet, Direktor und Besitzer einer Molkerei mit Vollbetrieb, **wünscht Stellung in einem Laboratorium**, wo ihm Gelegenheit geboten, seine Studien fortzusetzen.

Offerten erbeten unter **S. A. 200** an die Expedition dieses Blattes.

Für **Meierin** wird Stellung gesucht.

Molkereischule Lauterbach.

Ein junger, anständiger

Böttcher,

28 Jahre alt, sucht in einer Molkerei oder Margarine-Fabrik Beschäftigung. Offerten unter **R. S. 140** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Vermischte Anzeigen.

Zu verkaufen

im östlichen Holstein eine gute

Handelsmeierei,

$^1/_2$ Stunde von 2 Städten entfernt. Brandkassenwerth 32 000 M., Forderung 45 000 M. Gefl. Offerten unt. **A. D. 130** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

1 Butterkneter

für Kraftbetrieb,

1 Sterilisir-Apparat

für 500 bis 1000 Liter Leistung,

1 Sterilisir-Apparat

für Flaschenmilch,

2 Vorwärmer, 1 Holst. Butterfaß, Milchkannen, Rahmstanden rc., alles tadellos erhalten,

billig abzugeben.

Anfragen unter **B. A. 4656** an **Rudolf Mosse, Breslau.**

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission in **Käse** aller Art.

Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Buttertonnen,

gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.

Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, **Berlin O.,** Blumenstraße 70.

Echt. Pergamentpapier

Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Feinste Butter

kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse

M. Lehnhardt, Magdeburg.

Wir suchen beständige

Lieferanten

für **feine Butter**

und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
16 eigene Detail-Geschäfte.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Zur Verpackung von:

Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.

Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.

Muster frei.

Otto Reichelt,

Buttergrosshandlung,
BERLIN N., Neue Königstr. 37,

sucht regelmässige Lieferanten für **feine und feinste Butter.** Jahresbedarf 5—6 Millionen Pfd. Abrechnung und Kasse wöchentlich.

Gebrauchte Buttertonnen

ca. 100 Pfd. Inhalt, gut verböttchert und gereinigt, sowie **Butterkübel** zu 50 und 8 Pfd. Inhalt offerirt bei sofortiger Lieferung zu billigsten Preisen

M. Woith, Böttchermeister,
Berlin W., Steglitzerstr. 79.

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.

Labpulver, Labextract, Butterfarbe, Käsefarbe, Erhaltungspulver.

Chemische Fabrik B. Rothmann,
BERLIN SO.,
Neander-Strasse 3.

Wegen Betriebsveränderung ist eine neue, nur einen Sommer in Gebrauch gewesene

Eismaschine,

ca. 7500 Calorien leistend, bedeutend unter Preis zu verkaufen. Abbruch und Wiederaufstellung werden vom Lieferanten billigst besorgt.

Offert. sub **G. R. 1875** an Haasenstein & Vogler, A.-G., Köln.

Gebrüder Manns,

Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.

sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.

Jahresabschluss erwünscht.

18 eigene Detailgeschäfte.

Keine Maden im Käse mehr!

nach Anwendung meines absolut sicher wirkenden

Madenpulvers.

Dasselbe verhindert die Bildung von Maden, tödtet vorhandene Maden und deren Brut, ist beim Genuss vollkommen unschädlich und stört weder Geruch noch Geschmack des Käses.

Preis pro Pfund M. 1,50, bei grösseren Abnahmen billiger.

Chemische Fabrik Albert v. d. Chevallerie, Apotheker, Berlin S., Plan-Ufer 92 D.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros

Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.

(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Thierärzte, Ingenieure, Architekten, kaufmännische Beamte u. s. w. u. s. w.

Versicherungsbestand 204 145 827 Mk.,

Vermögensbestand 60 573 000 Mk.,

Ueberschuss im Geschäftsjahre 1900 rund 1 880 000 Mk.

Alle Gewinne werden unverkürzt zu Gunsten der Versicherten verwendet. Betrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion des Preussischen Beamten-Vereins in Hannover.

Milchtransportkannen

bester, bewährter Systeme, sowie alle Sorten

Molkereigeräthe

liefert in vorzüglichster Ausführung die

Gräfl. Frankenberg'sche Theresienhütte,

Tillowitz, Schlesien.

Molkerei-Wagen-Fabrik

von

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133 123.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Neuester Sterilisirapparat „Fix"

D. R. G. M. 141 119.

Silb. Med. landw. Landes-Ausstellung Darmstadt 1900.

Mit und ohne Dampfentwickler und mit und ohne Vorrichtung zum Verschliessen d. Flaschen im Dampfraum montirt; vereinigt das Praktischste und Beste aller bis jetzt in den Handel gekommenen Apparate, ohne deren Mängel zu besitzen, wie auch die dazu gehörige **Milchflaschen** und **Kannen** für Sterilisation und Rohmilch.

Acid-Fettbestimmungs-Apparate nach System Dr. Gerber.

Nitratverfahren „**Hydro**" Prüfer auf Wasserzusatz.

D. R. G. M. 138 065.

Prämiirt landw. Landes-Ausstellung Darmstadt 1900.

Licenzen zur vortheilhaftesten Verwerthung der Milch durch Herstellung der **Sanitätsrath Prof. Dr. Bieder'schen Fettmilch;** in ca. 35 grösseren Städten mit bestem Erfolge eingeführt! Ausführliche Prospekte, Preislisten etc. durch den Bevollmächtigten:

W. Schneider, Hoflieferant, Mainz.

Chr. Hansen's Technisch-Chemisches Laboratorium.

Fabrikation von Molkereipräparaten. Copenhagen. **Dänemark**

123 Preise erster Klasse.

Erfinder des reinen Käselabextractes. Little Falls N. Y., **Nord-Amerika.**

123 Preise erster Klasse.

Schutzmarke.

Chr. Hansen's Säureentwickler in Pulverform,

Chr. Hansen's Butterfarbe,

Chr. Hansen's Käsefarbe,

Chr. Hansen's Käselab in Pulver, Tabletten und flüssiger Form.

sind die besten und im Gebrauch billigsten Molkereipräparate.

Die Etiquettes der Flaschen und Dosen müssen sämmtlich mit der eben abgebildeten eingetragenen Schutzmarke versehen sein, worauf man besonders achten wolle.

General-Dépôt:

GEBR. ALTVATER, Hildesheim.

Neu! Neu! Neu!

Nitro-Acid-Butyrometrie.

Gleichzeitige Milchuntersuchung auf

Fettgehalt und **Wasserzusatz.**

Verbesserte Centrifugen und Butyrometer zur Milchuntersuchung.

Neueste Modelle 1901.

Man verlange Preislisten!

A. W. Kaniss,

Wurzen i. S.

NITRO-ACID BUTYROMETER D.R.G.M. A.W.KANISS.

Neuheit! *Neuheit!*

Molkerei-Apparat „Triplex"

D. R.-P. No. 109 575

(prämiirt auf der Landwirthschaftl. Ausstellung in Darmstadt 1900).

Vereinigt in sich

Milchvorwärmer, Pasteurisir-Apparat und Dampfentwickler.

Kohlenverbrauch 6—7 Pfg. pro Stunde.

Vorwärmung von ca. 600 Liter Milch per Stunde auf andauernd 33—37 ° Celsius, wodurch die grösste und rentabelste Ausnutzung erzielt wird. **Pasteurisirung** durch ununterbrochene, regelmässige Cirkulation der Milch, während allmäliger Erhitzung. **Dampfentwicklung,** sowie **Lieferung von reinem, heissen Wasser. Beides** zum **Verkäsen der Magermilch,** zum **Reinigen der Gefässe** und gleichzeitig vermittelst Rohranschluss zum **Dämpfen von Kartoffeln oder sonstigem Futter etc.**

Für alle Milchkuranstalten, Molkereien, Landwirthe etc. ein **unentbehrlicher, praktischer und billiger Apparat.**

Prospekte und Näheres durch den Alleinvertrieb

Gesellschaft für mechanische Industrie G. m. b. H.

Frankfurt a. Main, Goethestr. 17.

Milchtransportkannen

reich verzinnt und feinstem Stahlblech gestanzt,

Rumpf und Obertheil je **nahtlos.**

Preislisten gratis und franko.

Ostfriesische Molkereigeräthe-Fabrik, Stanzwerk und Kupferschmiederei

J. Bartels & Co., Emden.

Silberne Medaille. **Pariser Weltausstellung 1900:** Silberne Medaille.

W. Schmidt, Bretten (Baden).

Erste und grösste Spezialfabrik für die bewährten

Original-Schmidt'schen

Milchkühlapparate

Rahmkühler

und

Vorwärmer.

Neu!

Kühler

für direkte

Salzwasserkühlung.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämmtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Feierabend.

Treu und Glauben sind der Eckstein aller menschlichen Gesellschaft. Herder.

Ein wenig Philosophie entfernt von der Religion — viel Philosophie führt zu ihr zurück.

Tante Gertruds letztes Opfer.

Novellette von A. Werner.

Nachdruck verboten.

„Liebste Tante Trude — willst Du mir ein Opfer bringen?"

O weh! — Das kannte sie! —

„Liebste Tante Trude — Süße Tante Trude — Bestes, einziges, himmlisches Tantchen" — — —

In dieser Tonart waren sie alle erklungen, die Bitten, die sich in vielfachen Variationen um dasselbe Thema schlangen: um große Herzensnot, in welcher Tante Trude beistehen sollte. —

Wie oft hatte sie den „Elefanten" abgeben müssen — eine Rolle, welche ebenso viel Zartheit erfordert, als ihr Name plump ist — wie oft hatte sie den Postillon d'amour gespielt und wie oft und erfolgreich als Vermittlerin bei den Eltern gewirkt!

Ihre Nichten liebten sie alle zärtlich, aber die Zärtlichkeit der Jugend ist egoistisch, sie verlangt mehr, als sie giebt. Tante Gertruds Nichten bewiesen ihre Zärtlichkeit neben gelegentlichen stürmischen Liebkosungen dadurch, daſs sie die geliebte Tante zu der ehrenvollen Rolle einer Duenna und Vertrauten sich auserkoren. —

Was Tante Trude nun gerade dazu so besonders prädestinirte? Keineswegs ein würdiges Matronenalter, denn Tante Trude befand sich erst in jenem interessanten Lebensjahre, in dem Diana von Poitiers das Herz Heinrichs des Zweiten in Fesseln schlug, — also noch im Sommer ihres Daseins! Und sie hätte ganz gut noch sommerhafte Wünsche hegen können, denn ihr Aeußeres veranlaſste sie zu keiner herbstlichen Resignation. — Eine Reihe von Jahren hatte Tante Trude im Ausland als Gouvernante verbracht, erst seit drei Jahren war sie wieder daheim und als Sprachlehrerin in Pensionaten tätig, angeschwärmt von ihren Schülerinnen, welche sie „einfach ideal" fanden! — Die schlanke Figur, der blonde Haarknoten und der englisch gehaltene Anzug gaben ihr zwar den Typus einer vornehmen Gouvernantenerscheinung, aber ihre heiter-liebenswürdige Art — fernab jeder Pedanterie — sowie die stets milde Auffassung aller Vorkommnisse waren gar nicht gouvernantenmäßig und jedenfalls Schuld daran, daſs ihre Nichten eine mitfühlende Freundin statt einer Respektsperson in ihr erblickt hatten. — Und Tante Trude hatte sie nicht enttäuscht, sondern stets gehalten, was der freundliche Blick ihrer schönen, braunen Augen versprach. —

Und wie hübsch war es in dem kleinen Salon, den Tante Trude ihren Nichten jederzeit offen hielt, und der so reizend malerisch, etwas fremdländisch arrangirt war. Immer gab es Blumen, Früchte, Bonbons, und immer fand Tante Trude Zeit, mit ihren Nichten zu plaudern und sich alle interessanten Geheimnisse der 18—22jährigen Herzen anvertrauen zu lassen. —

So manche Erholungsstunde hatte sie ihnen geopfert; vom Pianino, von der Staffelei, von interessanter Lektüre und sogar von drängender Arbeit hinweg war sie — ach, wie oft! — geholt worden, um vielleicht an qualvoll heißem Sommertage mit dem Skizzenbuche die Landstraße hinauszuwandern, nach irgend einem Punkte, der nach Lillis oder Margots Versicherung wunderbare Ausblicke gewähren sollte, schließlich aber den entschieden auch sehr schönen Anblick des zufälligerweise dort übenden Ulanenregimentes bot.

Tante Trudes aufopfernde Tätigkeit hatte sich in verhältnismäßig kurze Zeit gedrängt, im Laufe zweier Jahre hatten sich die sämmtlichen Romane ihrer militärfrommen Nichtlein abgespielt. Nun waren sie alle — bis auf eine — vertan; sie hatten ihre diversen Lieutenants und Assessoren bekommen, und Tante Gertrud atmete auf! —

Denn von der „Einen", die noch ledig auf ihren schlanken Füßen herumlief, hatte sie nicht zu befürchten, daſs die erste Uniform, welche als Tischherr oder Brautführer ihr entgegentrat, oder auch der „neue Assessor" ihr gleich gefährlich würden. — Ilse — Tante Gertruds Liebling und ihr Ebenbild, sowohl äußerlich als bezüglich vieler Charaktereigenschaften — wollte unter allen Umständen zuerst „etwas werden" und betrieb zu diesem Zweck mit großem Eifer pianistische Studien; doch wenn auch die Liebe trotz Tonleitern und Fingerübungen Einlaſs begehrt und gefunden hätte, so würde Ilse — so wie Tante Trude sie nach sich selbst beurteilte — ihr Geheimnis im Herzen verschließen und nicht so leicht jemandem einen Einblick gewähren. —

Ja, so hatte Tante Gertrud gedacht! Und nun? — Nun kam dieses Kind genau so hochrot und atemlos wie die anderen hereingestürmt und warf sich ihr mit derselben Frage an den Hals:

„Liebste Tante Trude — willst Du mir ein Opfer bringen?"

„Auch Du, mein Brutus?" sagte Tante Trude.

Dann saßen sie auf dem Balkon, der dicht von wildem Wein umrankt war, und tranken Kaffee. Und nun sollte Ilses Beichte beginnen. — Liebevoll und nicht ohne Wehmut sah Tante Trude in das liebliche, junge Gesicht — sie gedachte der eigenen Jugend. — — Genau so wie Ilse hatte sie einst ausgesehen.

Tante Trude richtete sich empor aus ihrer momentanen Versunkenheit:

„Nun, Ilschen," sagte sie scherzend, „was steht mir bevor? Weiß Mama schon — oder muſs ich vorbereiten? — Soll ich mein Skizzenbuch hervorsuchen und die alte Kiefer am Fuße des „Schönen Blicks" zeichnen, während Ihr Euch droben die Aussicht betrachtet? Oder soll ich etwa Briefe —?"

„Nichts von alledem," lachte Ilse, welche mit sorglosem Appetit ein Stück Kuchen verspeiste, „Du sollst uns — stören!"

„Stören?"

„Ja," bestätigte Ilse etwas aufgeregter, „damit er nicht dazu kommt, seinen Antrag zu machen."

„Nicht dazu kommt?"

„Ja! — Denn es ist mir so peinlich, ihm einen Korb zu geben. Und darum sollst Du mir morgen Mittag Dein Schläfchen opfern und so von ungefähr in unseren Garten kommen."

„In Euren Garten?"

„Ja! — Denn Mama schläft natürlich nach Tisch und läſst mich allein mit ihm, damit er sprechen kann."

Tante Trude schüttelte den Kopf.

„Ja, Tantchen, wirklich! Sie hat es schon neulich so gemacht. Eine ganze Stunde waren wir allein im Garten, aber zum Glück kam es nicht so weit, ich habe mir von seinen Reisen erzählen lassen und ihn immerzu nach allem möglichen gefragt. Morgen aber spricht er, das weiß ich gewiß, denn übermorgen reist er ab."

„Aber Kind, sage mir doch vor allem —"

„Seit drei Wochen kennen wir ihn — er ist reich, vornehm. — Mama ist natürlich entzückt! — Er will die Besitzung von Baron Schranger, Papas verstorbenem Freund kaufen und hat sich deshalb mit Papa bekannt gemacht. Bisher war er fast immer im Ausland, er hat viele, weite Reisen gemacht, schreibt auch Bücher, glaube ich. — Zuerst gefiel er mir sehr gut, weil er so interessant erzählen kann, aber jetzt —"

„Kind," unterbrach Tante Trude, „die Sache scheint mir gar nicht ohne!" —

„Aber Tantchen, er ist schon so alt! Denke doch, anfangs Vierziger!"

„Ja freilich. — Mit 22 Jahren kommt einem das uralt vor!"

„Und ein bischen meliert ist er auch schon! — Sonst sieht er ja noch sehr gut aus — groß und vornehm — etwas gebräunt, dunkle Augen hat er und einen dunklen Vollbart."

„Aber Kind, was misfällt Dir dann noch so an ihm? Der Altersunterschied allein — das ist nicht das Schlimmste."

„Daſs er mich heiraten will, Tantchen," unterbrach Ilse, „das misfällt mir an ihm und zwar gründlich."

„Es könnte Dein Glück sein, Ilschen — Du hast kein Vermögen —"

„Mein Glück," lachte Ilse, „das sieht anders aus!" Dann wurde sie purpurrot . . .

„Ilse!"

„Ja, siehst Du, Tantchen, das solltest Du eigentlich gar nicht erfahren — niemand sollte darum wissen — er —"

„Er!" Also doch!"

„Er ist nicht mehr hier — aber er will wiederkommen."

„Wiederkommen!" Tante Trude war auf einmal ganz erregt. „Liebes Kind, ich will mich nicht in Dein Geheimnis drängen — aber: wenn Dir einer versprochen hat, wiederzukommen, dann wirst Du gut tun, Dich nicht allzu fest darauf zu verlassen — es könnte sein, daſs Du über dem Warten alt würdest!"

„Wenn auch," sagte Ilse, „ich warte doch!"

„Und wenn Du umsonst wartest?"

„Dann bleibe ich eben allein. Du bist ja auch allein geblieben, Tantchen. Und Mama hat gesagt, Du hättest oft heiraten können, wenn Du nur gewollt hättest."

Es war eine sehr schöne und sehr vernünftige Rede, welche Tante Trude ihrem Liebling Ilse hielt. Für andere ist man ja immer so vernünftig! Die gewünschte Wirkung blieb aber leider aus. — Ilse erhob sich. —

„Tantchen, willst Du morgen in den Garten kommen oder nicht?"

„Nein," sagte Tante Trude bestimmt, „diesmal mische ich mich nicht hinein. Die Rolle der schützenden Fee habe ich immer gern übernommen; so, wie die Dinge lagen, konnte ich das jedesmal verantworten. Die Rolle aber, die ich hier spielen soll, könnte ich nicht verantworten."

„Gut," sagte Ilse, „dann kann ich Herrn von Normann nicht helfen, dann bekommt er eben seinen Korb!"

„Wie — wie — heißt er?"

„Alexander von Normann. — Adiö, Tantchen."

Fort war sie. — — — Und Tante Trude? — Als die Dämmerung längst herabgesunken war, da saß sie noch immer auf demselben Platz, ernst, mit blassem Gesicht. . . .

Die Rosen dufteten in der Mittagssonne, und die Bienen summten. . . Ilse in ihrem weißen Sommerkleid flatterte wie eine Lichtelfe über den Weg, bückte sich hier nach einer Blume, entfernte dort Raupen von den Rosen und hatte tausenderlei zu tun, was ein eingehenderes Gespräch mit ihr unmöglich machte.

Der Herr, in dessen Gesellschaft sie sich befand, schritt geduldig neben ihr her, nur als sie an einer dunkellockenden Laube rasch vorüberstrebte, seufzte er leicht. . . . Nun aber waren sie an einer Gruppe breitschirmiger Kastanien angelangt, wo gar so einladend eine Bank im kühlen Schatten stand. Aufatmend blieb der Herr stehen mit einem bittenden Blick auf Ilse — „Ah, hier ist eine Oase," sagte er, „kommen Sie, Fräulein Ilse, ruhen Sie aus." Es ging nicht anders, sie mußte sich setzen, und er nahm neben ihr Platz. Ein Weilchen war es still, seine Augen ruhten auf ihr mit sinnendem, etwas wehmütigem Ausdruck. Dann aber begann sie zu plaudern, von allem Möglichen, was ihr nur einfiel. Er hörte lächelnd zu, — doch als sie im Eifer ihrer Erzählungen ihr rosiges Gesichtchen ihm voll zuwandte und die großen braunen Augen unbefangen zu ihm erhob, wurde sein Blick weich und sehnsüchtig. Ihr aber ward es heiß vor Angst unter diesem Blick, und sie wurde so verlegen, daſs sie nichts mehr zu reden wuſste — und in ihrer Verwirrung war sie noch reizender.

„Traum meiner Jugend," sagte er leise. Er holte tief Atem — in seinen Augen lag die Sehnsucht, und doch schien es ihm schwer zu werden, das auszusprechen, was dieselbe ihn zu sagen trieb. „Ob ich es für eine Gunst des Himmels halten darf, der mir wieder zuführt, wonach sich mein Herz so lange — mir selbst unbewuſst — gesehnt hat? Sie glauben gar nicht," sagte er bewegt, „wie sehr Sie mich an ein holdes Bild erinnern, an eine mir längst entschwundene, und doch unvergeſsliche, liebe Gestalt!" Er legte einen Moment die Hand an die Stirn, als rief er sich etwas ins Gedächtnis zurück — dann sah er Ilse wieder an.

Er wurde am Weiterreden verhindert, da Ilse plötzlich mit einem Jubellaut, der einem Erlösungsschrei ähnlich klang, aufsprang und einer Dame um den Hals fiel, die unhörbar gekommen sein muſste, denn sie stand nur wenige Schritte von der Bank entfernt. Nun führte Ilse sie näher — eine schlanke, blonde Erscheinung in lichtgrauem Kleide. Und nun — nun standen sich zwei gegenüber, stumm und blaſs, und sahen sich an. — Wie lange? Ilse war längst davongehuscht. Die vorstellenden Worte waren ihr auf den Lippen sitzen geblieben bei dem seltsamen Anblick. „Ich will Mama sagen, daſs Du da bist," hatte sie nur noch gestammelt. Dann war sie eilig davon. —

„Gertrud," klang es nach einer langen Weile.

Sie lächelte wehmütig. „So sind Sie also doch wiedergekommen," sagte sie leise, „wenn auch nicht — zu mir . . ."

Durch die hohen Bäume ging ein Rauschen, wie durch die Seelen der Beiden, die nach langer Trennung sich wieder gegenüberstanden. — Und wie droben das Rauschen verklang und die Blätter sich flüsternd zueinander neigten, so ward es auch drunten: nach stürmischer Selbstanklage ein längstgewährtes Verzeihen, Versöhnen — und endlich ein seliges Flüstern von dem Glück, sich wieder zu haben, sich wiederzufinden auf dem Eiland der Liebe, wohin die Strömung des Lebens, die sie einst voneinander gerissen, sie nun wieder zurückgeführt — und wo die Blumen noch ebenso blühten und dufteten, wie einst. . . .

Und es ward still in den Zweigen und still in der Welt. Der Abend neigte sich — und süße Ruhe überkam die Beiden . . . Versunken war die Zeit, die zwischen Einst und Jetzt sich legte — es einten sich die Hände und Schulter sank an Schulter wie einst im Mai — — — —

* *

Der erste Stern leuchtete am Abendhimmel auf, da kam Ilse heran, — sie hatte jede Störung fern gehalten, — leise knirschte der Sand unter ihren zögernden Schritten. Dann hielt Tante Trude ihren Liebling umarmt. —

„Siehst Du, Ilschen," sagte sie, „was ich für Dich tue? — Um Dich von einem unbequemen Anbeter zu befreien" —

„Heiratest Du ihn selbst," ergänzte Ilse, die Umarmung stürmisch erwidernd, „Tantchen, Du bist ein Engel."

„Aber," sagte Tante Trude, „das ist das letzte Opfer, das ich Euch bringe!"

Es war gut, daß Ilses „Glück" eines Tages unverhofft und unangemeldet direkt in Mamas Salon trat, und Ilse somit keines Beistandes bedurfte, denn sonst wäre sie schlimm daran gewesen, Tante Trude war der Welt verloren! — Was ihr nunmehriger Eheherr ihr einst zuviel an Zeit gelassen, um sein zu denken und zu warten, das suchte er jetzt mit männlichem Gerechtigkeitsgefühle dahin auszugleichen, daſs er ihr nicht einen Augenblick mehr freiließ, — nicht einen Herzschlag, den er nicht für sich beanspruch hätte . . .

Und wie lohnte sie ihm diese Tyrannei? Er brauchte ihr nur in die Augen zu sehen, dann sagte es ihm ihr Blick, — den kein anderes Augenpaar der Welt ihm geben konnte — ihr Blick wahrhafter, unvergänglicher Liebe.

Verbündet. Köchin (zu ihrem Schatz, einem Trompeter): „Gustav, ich habe mich gestern über meine Gnädige recht ärgern müssen, willst Du ihr nicht einmal den Marsch blasen?"

Gaunerfrechheit. Polizist (zu einem Dieb, den er beim Abschneiden von Telegraphendrähten überrascht): „Sie, kommen Sie mal runter, was machen Sie denn da oben?"

„Herr Wachtmeister, stören Se mir nich, ich richte hier Telejraphie ohne Draht ein!"

Ländlicher Heiratsantrag. Bauer (auf seiner Flur): „Schau, Reserl, bis dahier, dös gehört All's mein. Und im Stall 6 Pferd', 10 Küh', 4 Ochsen und 11 Säu'! Möchst Du da nicht auch mei werd'n?"

Aus Marienbad. „Ich bitt' Sie, Herr Metzgermeister, wiegen Sie mir einmal 12 Pfund Fett ab." — — So und nun dank' ich Ihnen recht schön. Ich wollt' Se nämlich nur mal sehen, wie die 12 Pfund Fett sich ausnehmen, die ich hier abgenommen hab'."

— Lehrer: „Fiedler, sage mir einmal, was ein Zebra ist?" — Schüler: „Ein Zebra — ein Zebra ist — ein Esel mit — mit einem Radfahreranzug — —"

Boshaft. Protz: „Freilich muss mein Junge zwei Jahre dienen — aber — sechstausend Mark Zuschuss geb' ich ihm jährlich — wenn ich wüsste, bei welcher Waffe er sich melden soll!" — „Nun, selbstverständlich bei der Artillerie; Ihr Sohn gehört auf den Protzkasten!"

Eitel. Handwerksbursche: „I bitt' schön um a kleine Unterstützung, ich möcht' mir a Par Schuhe kaufen." — Herr: „Aber Ihre Schuhe sind ja noch ganz gut!" — Handwerksbursche: „Ja, aber i möcht' mir a Par gelbe kaufen!"

Erklärung. Sohn: „Vater, was sind denn „vereinigte Streitkräfte"? — Vater: „Das ist Deine Mutter und Deine Großmutter, wenn ich mal spät nach Hause komme."

Boshaft „Die Frau Müller hat ihre drei alternden Töchter sämmtlich in größeren Geschäften untergebracht!" — „Wohl der Sitzgelegenheit wegen?"

Philosophie des Unbewußten. Zwei Dinge kommen nie allein: Unglück und Zwillinge.

Warnung.

Die unterzeichnete Gesellschaft ist Eigenthümerin des von Bechtolsheim'schen Patentes No. 48 615, durch welches jede Milchcentrifuge geschützt ist, in welcher **innerhalb der Centrifugentrommel** Zwischenwände — wie z. B. konische Teller, schraubenförmig verlaufende und konisch gestaltete Wandungen, spiralförmige Flügel u. s. w. u. s. w. — derart angeordnet sind, dass der Inhalt der Centrifugentrommel durch diese Zwischenwände während der Abscheidung in radialer Richtung in schmale Lamellen zerlegt wird.

Die Nachsicht, welche die unterzeichnete Gesellschaft gegen Patentverletzungen Jahre lang geübt hat, hat in den letzten Jahren eine skrupellose Konkurrenz ermuthigt, diesen grundlegenden Erfindungsgedanken bei Milchcentrifugen auszubeuten.

Infolge dessen hat sich die unterzeichnete Gesellschaft veranlasst gesehen, vorläufig gegen nachgenannte Firmen:

Georg Daseking in Hannover,
Theodor Heilbronn ebendaselbst,
Küken & Halemeier in Bielefeld,
Gebr. Ohlhaver in Hamburg,
Theodor Gang in Berlin

zu klagen und hat das Königliche Landgericht I, Berlin, Civilkammer 1, durch vorläufig vollstreckbares Urtheil vom 30. April 1901 die vorgenannten Beklagten verurtheilt, zur Vermeidung einer fiskalischen Strafe von 500 M. für jeden Fall der Zuwiderhandlung die näher charakterisirten Centrifugen gewerbsmässig herzustellen, in Verkehr zu bringen, feil zu halten oder zu gebrauchen.

Von dem von einem Theil der Beklagten und dem Flensburger Eisenwerk, vorm. Reinhardt & Messmer, noch während des Laufes vorgenannten Prozesses gemachten Versuch, durch eine Klage auf Nichtigkeitserklärung und Zurücknahme unseres Patentes eine Aussetzung des Verfahrens in Sachen des Civilprozesses zu erzielen, sagt das vorgenannte Urtheil, dass es sich klar ergäbe, dass mit dem auf Grund dieser Klage gestellten Aussetzungsantrage lediglich die Absicht verfolgt werde, den ihnen unbequem gewordenen Prozess zu verschleppen.

Wir warnen demgemäss **alle Diejenigen,** welche für ihr landwirthschaftliches Gewerbe Milchcentrifugen anschaffen bezw. angeschafft und in Benutzung genommen haben, derartige, unser Patent verletzende Fabrikate weiterhin zu gebrauchen, widrigenfalls wir uns gezwungen sehen würden, von dem uns gesetzlich zustehenden Recht umfassenden Gebrauch zu machen.

Interessenten, welche die eingehende Begründung dieses Urtheils kennen lernen wollen, stellen wir Abdrücke desselben auf Verlangen gratis zur Verfügung.

Aktiebolaget Separator
in Stockholm.

Erklärung.

Aktiebolaget Separator in Stockholm, die bekanntlich die Alfa-Separatoren baut, hat vor wenig Tagen in einer Reihe deutscher Zeitungen ein Urtheil des Königlichen Landgerichts zu Berlin vom 30. April d. J. veröffentlicht und daran anschliessend vor dem Ankauf und dem Gebrauch von Milchcentrifugen gewarnt, die das Patent 48 615 verletzen.

Das erwähnte Urtheil ist ein solches **erster** Instanz. Es unterliegt für uns keinem Zweifel, dass das Urtheil zweiter Instanz in allen Theilen zu unseren Gunsten lauten wird.

Es ist Aktiebolaget Separator bekannt, dass wir gegen das erstinstanzliche Urtheil sofort Berufung eingelegt haben und dass Termin für die zweite Instanz bereits am Sonnabend, den 16. November d. J. vor dem Kammergericht in Berlin ansteht. Unseres Erachtens nach hätte Aktiebolaget Separator besser zunächst das Urtheil des Kammergerichts abgewartet, um so mehr, als die genannte Stockholmer Gesellschaft in einem anderen deutschen Prozess, der den gleichen Gegenstand behandelte, auch in zweiter Instanz unterlegen ist.

Wenn Aktiebolaget Separator in Stockholm die eingangs erwähnte Warnung unmittelbar vor Beginn der zweiten Instanz veröffentlicht, so kann diese Handlungsweise nur dahin aufgefasst werden, dass die Stockholmer Gesellschaft überzeugt ist, die Patentklage in **zweiter** Instanz zu verlieren und deshalb das erstinstanzliche Urtheil unmittelbar vor Thoresschluss noch zu Reklamezwecken zu benutzen sucht.

Der Trommeleinsatz der Alfa-Separatoren besteht aus 16 bis 43 einzelnen Theilen. **Auf Grund** dieses complicirten Trommeleinsatzes und der dementsprechenden schwierigen und zeitraubenden Reinigung wird der Verkauf von Alfa-Separatoren naturgemäss immer schwerer und scheint Aktiebolaget Separator in Stockholm sich der Hoffnung hinzugeben, durch die, als Reklame angewandte, veröffentlichte „Warnung" dem Absatz von Alfa-Separatoren auf die Beine helfen zu können.

Wer sich über die eigenartigen Handlungen der erwähnten Stockholmer Gesellschaft unterrichten will, dem können wir die von Svenska Centrifug Aktie Bolaget verfasste, **gegen Aktiebolaget Separator in Stockholm gerichtete „Offene Antwort"** zum Studium empfehlen. Diese „Offene Antwort" ist in Buchform erschienen und umfasst 83 Seiten.

Ohlhaver Gebr., Hamburg.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Berlin.

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 36 | Berlin, 7. September 1901. | 11. Jahrg.

Inhalt:

Die Molkerei-Dauerwaren auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Halle a. S.

Von Professor Dr. H. Weigmann-Kiel.

In der Abteilung Molkerei-Dauerwaren waren zur Prüfung gekommen: Milch, Kindermilch und Rahm, eingedickte Milch, sowie Butter und Käse.

Milch, Rahm, wie die Erzeugnisse davon waren auf dem Wege der Erhitzung sterilisirt. Als Gefäße waren teils gelötete Dosen, teils Flaschen benutzt worden. Die ersteren erwiesen sich als zweckmäßiger; sie sind ebenso luftdicht wie Flaschen, lassen sich besser verpacken, sind nicht zerbrechlich und bieten vor allem den Vorteil, dass die Sterilisirung in ihnen so vorgenommen werden kann, dass kein freier Raum (Schüttelraum) bleibt und dass so eine Ausbutterung auf der Reise vermieden wird.

Als unzweckmäßig müsste es bezeichnet werden, Milch für die Versendung nach überseeischen tropischen Gegenden in Literflaschen sterilisiren zu wollen, da es in diesem Falle unvermeidlich ist, dass nach Abkühlung der Milch in der Flasche ein ziemlicher Raum leer bleibt, welcher ein Schaukeln der Flüssigkeit und deshalb ein Ausbuttern des unter den Tropen warm gewordenen Rahmes zur Folge haben muss. Eine solche Füllung auf Literflaschen ist zwar in einem Falle tatsächlich ausgeführt worden, laut Angabe im Schauverzeichnis handelte es sich dabei jedoch um Milch für den Gebrauch am Platze. Es konnte deshalb diese Milch, Dauer-Vollmilch der Central-Molkerei Hannover, weil sie verhältnismäßig weiß an Farbe und doch am besten sterilisirt war, sowie die nach Dr. Sintenis hergestellte Kindermilch aus derselben Meierei, weil sie gut sterilisirt und am wenigsten ausgebuttert war, mit je einem zweiten Preis bedacht werden.

Die Versendung von Kindermilch nach Gärtner, Sintenis, Backhaus und von Biederts Rahmgemenge geschah ebenfalls durchweg in Flaschen, wohl aus dem Grunde, weil es für den Gebrauch im Inlande üblich ist, die Sterilisirung in Flaschen vorzunehmen und weil ein Umfüllen in ein anderes Gefäß vor dem Gebrauch für die Ernährung des Säuglings oder Kindes möglichst vermieden werden soll. So zweckmäßig und hygienisch notwendig diese Maßregel für den Gebrauch am Orte der Gewinnung sein mag, so unzweckmäßig ist sie für den Versand auf weitere Strecken, zumal nach tropischen Gegenden, über den Aequator hinaus. Es ist unvermeidlich, dass der sich bildende Rahm durch das Schmelzen ganz oder wenigstens teilweise ausbuttert, und der Empfänger hat dann ein Erzeugnis, das er zur Ernährung des Kindes oder Säuglings nicht gebrauchen kann, oder das, dennoch verwendet, beim Kinde Durchfall erzeugen muss. Ganz besonders leicht muss die Ausbutterung eintreten, wenn, wie dies ebenfalls geschehen ist, die Verpackung der Flaschen in Strohhülsen geschieht und die Flaschen in der Kiste liegend transportirt werden: die Flüssigkeit muss dann notwendigerweise schaukeln. Deshalb ist der Versand in gefächerten Kisten, in denen die Flaschen aufrecht stehen, so umfangreich diese Verpackung auch ist, vorzuziehen. Der Rahm buttert dann wenigstens nur teilweise aus oder vielleicht sogar gar nicht, wenn nämlich der Hals der Flasche möglichst eng geformt ist.

Es erscheint dem Berichterstatter aber keineswegs unbedingt notwendig, dass die Sterilisirung der Kinder- und Säuglingsmilch in Flaschen geschieht. Es kann sehr wohl an der Verbrauchsstelle die Milch aus einer Blechdose, deren Inhalt sich allerdings dem Umfange einer Mahlzeit anpassen muss, entnommen und in eine reine Flasche umgefüllt werden. Die Sterilisirung war nicht in allen Fällen vollkommen, trotz scheinbarer, an der braunen Farbe der Flüssigkeit erkennbarer starker Erhitzung.

Von eingedickter Milch war nur eine Probe vorhanden, Loeflunds sterile Milchkonserve in Dosen zu $1/3$ kg Inhalt, eine ohne Zusatz auf $1/3$ des ursprünglichen Raumes eingedickte Milch. Dieselbe war gut im Geschmack und stellte eine ziemlich gleichmäßige, den Rahm in auflöslicher Form enthaltende Flüssigkeit dar.

Die Ausstellung von Dauerbutter bot ein wenig erfreuliches Bild, obwohl von einigen Seiten größere Anstrengungen gemacht wurden, um das mit Recht so sehr erstrebte Ziel zu erreichen. Es sind von 32 verschiedenen Proben nur 2 derart gewesen, dass sie als eine gutschmeckende und zu Streichzwecken brauchbare Ware angesehen werden konnten. Es erhielten je einen II. Preis die Butter der Dampfmolkerei Zielitz, Prov. Sachsen, und der Molkerei-Genossenschaft Calbe, ebenfalls Prov. Sachsen. Ein solches Ergebnis ist bedauerlich aus dem Grunde, weil manche von den Ausstellern, auch wenn sie einer Vereinigung angehören, sich durch einen solchen misslungenen Versuch abschrecken lassen werden, Dauerbutter herzustellen, und andererseits, weil die sich für Dauerbutter interessirenden Kreise zu der Meinung gelangen müssen, als ob es unseren deutschen Butterherstellern nicht gelingen wolle, eine Butter zu bereiten, welche den Anforderungen an eine Dauerware genügt. Es kann auch der Vorwurf nicht unausgesprochen bleiben, dass die Erfahrungen, welche bei früheren Ausstellungen gemacht worden sind, von den Ausstellern mehr oder minder unbeachtet geblieben sind.

Was zunächst die zur Versendung benutzten Gefäße anlangt,

so war von einer Seite ein Versuch gemacht worden, Steingutgefäße von 10 kg Inhalt zu verwenden, welche mit Gummidichtung und einem über den Deckel gespannten Bügel mit Schraube verschlossen werden. Diese Gefäße, welche sich erwiesenermaßen für die Aufbewahrung von Butter und für den Versand auf nicht allzu weite Strecken gut bewährt haben, scheinen sich für den Versand nach den Tropen und transäquatorialen Ländern nicht zu bewähren. Der Verschluss ist, wenigstens dann, wenn nicht noch ein besonderes Dichtungsmittel angewandt wird, nicht dicht genug, um die Butter vor dem Schimmeln zu bewahren; es waren daher auch alle in Steingutgefäße gepackte Butterproben stark verschimmelt und die vielleicht sonst sehr gute Ware gänzlich verdorben.

Der Versand in Steingut- oder Tongefäßen nach überseeischen Ländern ist ferner deshalb nicht zweckmäßig, weil dieselben, um sie vor Bruch zu schützen, von allen Seiten gut mit Füllstoffen umhüllt werden müssen, so dass die Verpackung im Verhältnis zum Inhalt zu umfangreich wird. Blechdosen dagegen lassen sich mit ganz wenig Füllstoffen einfach in Kisten nebeneinander legen und erfordern sehr wenig Raum. Die hierbei verwendeten Kisten waren teilweise jedoch nicht kräftig genug.

Bei einer aus 19 Proben bestehenden Sammel-Ausstellung waren Blechdosen angewendet worden. Dieselben hatten sich durchschnittlich gut bewährt — nur einige waren innen an den Kanten angerostet —, und die Butter hatte durch Einflüsse von außen her, mit Ausnahme der Hitze, nicht zu leiden.

An Blechdosen waren teils Falzdosen mit seitlich angeritztem Deckel, teils solche mit aufgelötetem Bandstreifen verwendet worden. Bei den ersteren gelang die Ablösung des durch Einritzen hergestellten Bandes vielfach nicht, weil das Einritzen nicht kräftig genug erfolgt ist, um die Trennung zu ermöglichen. Die Bänder rissen deshalb häufig, und man musste zum Aufschneiden der Dose mittels Dosenbrechers schreiten. Die Ablösung der aufgelöteten Blechstreifen vollzog sich sehr gut, und die Dosen waren auch dicht.

Mit Ausnahme der zwei erwähnten, mit einem II. Preise bedachten besseren Proben waren auch die dieser Sammel-Ausstellung angehörigen Butterproben als verdorben zu bezeichnen. Die zu diesem besonderen Zweck hergestellte Butter war also von vornherein dafür nicht geeignet. Ebenso war es mit anderen, einer Sammel-Ausstellung nicht angehörigen Proben von Butter. In den meisten Fällen war der Rahm oder die Milch vorher pasteurisirt und dann mit sogenannten Reinkulturen angesäuert worden, und man hatte erwartet, durch Anwendung dieses Verfahrens eine größere Dauerhaftigkeit zu erzielen. Gewiss wäre eine solche Erwartung berechtigt, wenn dabei nicht ein sehr wichtiger Punkt außer acht gelassen wäre. Die Reinkulturen, wie sie im Handel an die Meiereien abgegeben werden, sind nämlich fast durchweg keine eigentlichen Reinkulturen, sondern entweder absichtliche oder meist sogar unabsichtliche Mischkulturen; ja sie enthalten fast durchweg mehr auf die Erzeugung einer Würze hinzielende oder als Verunreinigung anzusehende Bakterienarten, als solche, welche eine Säuerung bewirken. Zu Dauerbutter eignet sich jedoch nur eine ganz rein und schwach säuerlich schmeckende Butter, und es ist klar, dass solche „Reinkulturen“, welche nicht eine wirkliche Reinkultur von Milchsäurebakterien darstellen, sich für die Erzeugung von Dauerbutter nicht eignen können. Im Zusammenhange mit solchen „Reinkulturen“ ist dann auch die Pasteurisirung zwecklos, ja sogar schädlich.

In sehr viel Fällen, namentlich auch bei den der größeren Sammelausstellung zugehörigen Butterproben, war eine für Versandzwecke nicht hinreichende Menge Salz angewendet worden. 3 bis 4 Proc. Salz genügen für solchen Zweck nicht. Mehrfach scheint es sogar unterlassen gewesen zu sein, die Oberfläche noch mit Salz zu bestreuen.

Die Ausstellung von Käsen in der Abteilung Dauerwaren beschränkte sich auf 4 Proben, 3 Hartkäse und 1 Weichkäse (Camembert). Der letztere, wie einer der Hartkäse, sogen. Steppenkäse, waren in Blechdosen verpackt, der Camembert in Pergamentpapier, der Steppenkäse in tierische Blase. Sie waren beide sehr gut erhalten, beide, namentlich der Camembert, naturgemäß stark reif. Von den beiden anderen Hartkäsen war der eine, ein Marschkäse, einfach nur in eine kräftige, mit Packpapier ausgekleidete Kiste gelegt und war äußerlich tadellos rein und blank. Der andere Hartkäse, Tilsiter Fettkäse, war entweder von vornherein nicht blank und glatt, so dass er Maden-Angriffsstellen bot, oder er war mangelhaft verpackt.

Nach Geschmack und innerer Beschaffenheit war der Camembert, Export-Edelweiß-Camembert von K. Höfelmayr in Kempten, trotz großer Reife sehr rein und gut (I. Preis). Der Steppenkäse, Molkerei-Genossenschaft Stolp in Pommern, hatte einen teils an Hartkäse, teils an Backsteinkäse erinnernden Geschmack und war etwas zu kurz im Schnitt, so dass er krümelte; immerhin konnte er mit einem II. Preise bedacht werden. In noch erhöhtem Maße war der Marschkäse krümelig und trocken und hatte außerdem noch einen bittersauren Geschmack. Der Tilsiter Fettkäse, Genossenschafts-Molkerei Itzehoe in Holstein, hatte äußerlich wohl recht gelitten, war aber sehr gut im Geschmack, weshalb ihm ebenfalls ein II. Preis zuerteilt werden konnte.

Einige dänische Ermittlungen über Umstände, von denen die Milchergibigkeit der Kühe abhängt.

Bekanntlich veranstaltet der landwirtschaftliche Verein „Fyns Stifts patriotiske Selskab“ seit einigen Jahren Preisbewerbungen ganzer Kuhhaltungen der auf der Insel Fünen eingeführten, verbesserten und jetzt einzig vorhandnen Angler Rasse. Aufgrund der hierbei angestellten Ermittlungen hat Wanderlehrer Nissen Petersen eine Abhandlung verfasst unter dem Titel: Bericht über Untersuchungen der Abstammung preisgekrönter Zuchtbullen, insbesondre bezüglich der Milchergibigkeit. Diese Abhandlung geht, soweit ein in Mälkeritid. gegebener Auszug erkennen lässt, nicht nur weit über den im Titel bezeichneten Rahmen hinaus, sondern es muss auch grade der im Titel namhaft gemachte Teil der Untersuchungen darum als der schwächere und gradezu dürftig erscheinen, weil die Zeit der Beobachtungen, seit dem Jahr 1896, zu kurz, und darum die Zahl der beobachteten Fälle zu klein, die Leistungsfähigkeit der Mütter und Großmütter der Bullen unbekannt, die Beobachtungsdauer noch nicht abgeschlossen, also auch die Beweisführung noch verfrüht, nicht durchschlagend ist.

Dagegen haben die beigefügten auf die Kühe bezüglichen Zusammenstellungen schon jetzt zu Ergebnissen geführt, die verdienen, in weitern Kreisen bekannt zu werden.

Der Bericht umfasst 26 Kuhhaltungen mit zusammen 1116 Kühen, die in der Zeit vom Herbst 1894 bis zum 1. Oktober 1900 in einem Jahr oder in mehr Jahren an den Preisbewerbungen teilgenommen und, laut 2688 Rechnungsnachweisen einzelner Kühe, einen durchschnittlichen Jahresertrag von 6532 Pfd. Milch mit 3,40 Proc. Fett = 246 Pfd. Butter*) gegeben hatten; nur zwei Kuhhaltungen waren in allen sechs Jahren beteiligt. Dabei wurden u. a. folgende Verhältnisse festgestellt.

1. Menge und Fettgehalt der Milch.

Wie zuerst von Fleischmann in seiner Untersuchung der Milch von 16 Kühen der Domäne Kleinhof-Tapiau nachgewiesen wurde, ist die frühere Annahme, dass Milchmenge und Fettgehalt der Milch in umgekehrtem Verhältnis zu einander stehn, keineswegs als Regel ohne Ausnahme anzusehn. Diese Widerlegung wird bestätigt durch folgende 20 der beobachteten Kühe, von denen 10 viel und gehaltreiche, 10 andre wenig und gehaltarme Milch gaben. Die Angaben bedeuten den durchschnittlichen Jahresertrag vom 1. Oktober bis 30. September.

a. Kühe mit viel und gehaltreicher Milch				b. Kühe mit wenig und gehaltarmer Milch			
Nr.	Milchmenge Pfd.	Fettgehalt Proc.	Butterertrag Pfd.	Nr.	Milchmenge Pfd.	Fettgehalt Proc.	Butterertrag Pfd.
1	12 743	3,69	524	1	4 305	2,74	130
2	11 307	3,94	498	2	4 384	2,87	139
3	10 628	4,08	485	3	4 928	2,74	148
4	11 778	3,55	466	4	5 070	2,97	166
5	11 358	3,60	456	5	5 123	2,98	168
6	11 [illegible]02	3,47	456	6	5 434	2,89	173
7	10 772	3,56	427	7	6 049	2,78	185
8	10 496	3,49	408	8	5 933	2,94	193
9	10 523	3,44	403	9	6 054	2,94	197
10	10 279	3,51	402	10	6 342	2,84	198

Die angeführten Kühe waren sämmtlich über fünf Jahr alt, ihre Erträge unter durchaus regelrechten Verhältnissen gewonnen.

Dieser Nachweis ist zugleich ein neuer, handgreiflicher Beleg für die Nützlichkeit, oder richtiger Notwendigkeit der fortgesetzten Prüfung der einzelnen Tiere einer Milchviehhaltung auf Menge und Gehalt der von ihnen gewinnbaren Milch, behufs Auswahl der leistungsfähigeren. Bis ein derartiges Vorgehn allgemein wird üblich geworden, und dadurch eine Aendrung herbeigeführt worden sein, bleibt indessen, auch auf Fünen, die Abnahme des Fettgehalts der Milch mit zunehmender Milchmenge als durchschnittliche Regel bestehn, wie folgende Zusammenstellung bekundet, die von 1567 Fällen die Durchschnittsverhältnisse zwischen Menge und Fettgehalt der Milch aller Kühe, mit Ausnahme derjenigen nach dem 1. und 2. Kalb, angibt:

*) 1 Pfd. = 0,5 kg.

Fälle	Jahresmilchertrag	Fettgehalt Proc.
112	bis 5 000 Pfd.	3,41
210	5 „ 6 000 „	3,42
307	6 „ 7 000 „	3,43
335	7 „ 8 000 „	3,41
295	8 „ 9 000 „	3,36
169	9 „ 10 000 „	3,34
84	10 „ 11 000 „	3,36
35	11 „ 12 000 „	3,33
14	12 „ 13 000 „	3,25
6	über 13 000 „	3,13
oder zusammengefasst		
	bis 8 000 „	3,42
	8 „ 12 000 „	3,35
	über 12 000 „	3,13

In Zusammenhang hiermit steht folgende Beobachtung:

Im Herbst des Jahrs 1898 wurden 30 von 120 Kühen eines Hofs (Anhof) nach einem andern (Frörup) gebracht, wo die gleichen Füttrungsgrundsätze befolgt und die Kühe wie dort dreimal täglich gemolken werden, die Melkung aber besser ausgeführt und den Kühen mehr Ruhe und ein hellrer und reinrer Stand gewährt wird. Von diesen 30 Kühen hatten 10 ihre Kalbezeit nicht erheblich verschoben, auch sonst sich regelrecht verhalten, und in den beiden Jahren 1897/98 und 1898/99, je vom 1. Oktober bis 30. September, die folgenden Erträge gelifert:

Kuh Nr.	Geboren am	in Anhof 1897/98 Milch Pfd.	Fett Proc.	in Frörup 1898/99 Milch Pfd.	Fett Proc.
1	28. 2. 93	5 439	3,43	9 258	3,36
2	12. 11. 91	5 938	3,27	9 899	3,13
3	15. 12. 86	6 285	3,23	7 957	3,11
4	13. 11. 93	7 136	3,38	9 709	3,36
5	8. 12. 91	7 433	3,05	10 559	2,87
6	10. 10. 88	7 499	3,73	8 775	3,22
7	15. 8. 92	7 876	3,20	10 618	2,98
8	15. 11. 87	8 646	2,95	11 826	3,21
9	11. 11. 90	8 816	3,32	8 594	3,37
10	1. 1. 90	9 546	3,07	7 906	3,11
	Durchschnitt	7 461	3,25	9 510	3,17

Von den zehn Kühen haben also i. J. 1898/99 gegenüber 1897/98 gegeben: die Kühe Nr. 1/7 mehr Milch mit vermindertem Fettgehalt, die Kuh Nr. 8 mehr Milch mit gesteigertem Fettgehalt, und die Kühe Nr. 9 und 10 weniger Milch mit gesteigertem Fettgehalt. Durchschnittlich betrug die Steigrung der Milchmenge rund 2000 Pfd., der Rückgang des Fettgehalts 0,08 Proc., so dass sich aus der größern Milchmenge noch ein Mehrertrag von 65 Pfd. Butter ergab.

2. Kalbezeit und Milchertrag.

Die aufmerksamen Züchtern altbekannte Abhängigkeit des Jahresmilchertrags einer Kuh von der Jahreszeit ihrer Abkalbung ist zuerst von Schuppli und von Burstert zahlenmäßig belegt worden.*) Einen weitern Beitrag zu Beantwortung der Frage, welche Jahreszeit der Abkalbung die vorteilhafteste sei, lifern die folgenden Feststellungen von 1472 Abkalbungen für das Rechnungsjahr vom 1. Oktober/30. September:

Kalbezeit Monat	Anzahl Fälle	Durchschnittl. jährl. Ertrag Milch Pfd.	Fettgeh. Proc.
August	74	7 406	3,34
September	104	7 950	3,37
Oktober	156	8 549	3,35
November	188	8 299	3,40
December	154	7 882	3,37
Januar	112	7 [illegible]03	3,36
Februar	139	7 522	3,43
März	178	7 423	3,37
April	142	6 900	3,40
Mai	104	6 622	3,35
Juni	83	6 342	3,35
Juli	43	5 800	3,45
Durchschnitt		7 561	3,38

Die höchsten Milcherträge werden also auch in Dänemark nach Spätherbstkalbung gewonnen.

3. Verkalben und Güstbleiben

haben, jenes in 201, dieses in 203 Fällen, fast genau den gleich nachteiligen Einfluss auf den Milchertrag ausgeübt, denn es wurden durchschnittlich gewonnen

nach den Verkalbungen 4 978 Pfd. Milch mit 3,47 Proc Fett,
von den güsten Kühen 4 971 „ „ „ 3,49 „ „

d. i. nur etwa zwei Drittel des regelrechten Milchertrags, wobei zu bemerken ist, dass die Verkalbungen meist beim ersten und zweiten Kalb vorkamen.

4. Junge und ältre Kühe.

Unter den Aufzeichnungen der Jahreserträge sind 412 von Kühen nach dem ersten und 305 von Kühen nach dem zweiten Kalb. Von diesen gaben im Durchschnitt

die Erstlinge 4 777 Pfd. Milch mit 3,41 Proc. Fett
„ Zweitlinge 5 942 „ „ „ 3,41 „ „

die Erstlinge also ungefähr 6, die Zweitlinge 8 Zehntel des regelrechten Ertrags volljähriger Kühe.

*) Vgl. Jgg. 1899 d. Bl., S. 648.

5. Veränderung des Fettgehalts der Milch im Verlauf der Nachkalbezeit.

Monatliche Feststellungen der täglichen Milchmenge und des Fettgehalts der Milch von 25 Kühen in jedem der sechs Rechnungsjahre, zusammen also von 150 Kühen, die sämmtlich über 5 Jahr alt waren und ihre Kalbezeit nicht über vier Wochen verschoben hatten, ergaben folgende Durchschnittszahlen

Monat	Milch Pfd.	Fett Proc.	= Pfd. Milch mit 1 Proc. Fett
1.	34,8	3,70	129
2.	36,0	3,33	120
3.	33,8	3,26	110
4.	31,6	3,22	102
5	29,0	3,24	94
6.	27,0	3,33	90
7.	25,0	3,43	86
8.	21,8	3,55	77
9.	17,8	3,60	64
10.	13,7	3,82	52
11.	10,8	3,88	42
12.	8,2	4,30	35
Durchschnitt	26,1	3,42	89

Für den 9., 10., 11. und 12. Monat kamen nur beziehentlich 146, 122, 73 und 35 Kühe zur Berechnung.

Laut dieser Zusammenstellung entsprach der Tagesertrag des sechsten und siebenten Monats ungefähr dem Durchschnittsertrag des ganzen Jahrs, und war der Fettgehalt — abgesehn von dem ersten, die Biestmilch umfassenden Monat — unter dem Durchschnitt so lange, wie die Milchmenge den Durchschnitt übertraf, und umgekehrt.

Von den 150 Kühen hatten gekalbt
69 in den Monaten Oktober, November, December und Januar,
49 „ „ „ Februar, März, April und Mai, und
32 „ „ „ Juni, Juli, August und September,
und in dieser Gruppirung durchschnittlich Milch gegeben beziehentlich 28,0, 25,2 und 23,5 Pfd. (Vgl. oben unter 2.)

Der Bericht lässt erkennen, wie lehrreiche Schlüsse aus Zusammenstellungen dieser Art gezogen werden können. Die vorliegenden fordern zu mancher Erweitrung oder mehrseitigen Begründung, zu mancher Sonderung oder Ergänzung heraus. Auch unter den deutschen Züchtern gibt es viele, die ähnlicher regelmäßiger Feststellungen und Aufzeichnungen sich befleißigen. Sollte es nicht möglich sein, sie dazu zu veranlassen, den in ihren Büchern vergrabnen Schatz durch Veröffentlichung der Ergebnisse für die Allgemeinheit in Wissenschaft und Praxis nutzbar zu machen? In solcher Richtung vorzugehn, könnte insbesondre als eine dankbare Aufgabe der Vorsteher, Geschäftsführer oder Wanderlehrer der Viehzuchtvereine angesehn werden.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Einheitliche Leitsätze für die Erhitzung der aus Sammelmolkereien abzugebenden Magermilch. Die Landwirtschaftskammer für Hannover hat beschlossen, beim Oberpräsidium zu beantragen, dass über die Erhitzung der aus Sammelmolkereien abzugebenden Magermilch für die ganze Provinz eine Verordnung nach Maßgabe der folgenden Leitsätze erlassen werde:

a) Zur wirksamen Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche erscheint es notwendig, zu verlangen, dass die aus Sammelmolkereien wegzugebende Magermilch stets und ständig vor der Weggabe erhitzt wird und zwar auf eine Temperatur, die möglichst auf 90 Grad gehalten werden sollte und nicht unter 85 Grad sinken darf.

Die Anwendung genannter Wärmegrade genügt auch zur Tötung des Ansteckungsstoffes bei herrschender Maul- und Klauenseuche und es kann von dem Erhitzen auf 100 Grad oder von einer viertelstündigen Einwirkung einer Wärme von 90 Grad Abstand genommen werden.

b) Der Erhitzungszwang ist auf die aus Sammelmolkereien wegzugebende Magermilch zu beschränken. Doch erscheint es wünschenswert, auf die Zweckmäßigkeit regelmäßiger Erhitzung des Rahms auf gleiche Wärmegrade hinzuweisen.

c) Wenn in einer Molkerei die Vollmilch auf über 85 Grad liegende Wärmegrade erhitzt wird, ist selbstverständlich eine nochmalige Erhitzung der Magermilch und auch des Rahms nicht notwendig.

Eine der Erhitzung folgende möglichst starke Abkühlung der Magermilch und des Rahms ist aus verschiedenen Gründen sehr zu empfehlen.

Milchkrieg und Milchmangel. Bekanntlich haben die berliner Milchhändler eine Vereinbarung getroffen, keine Milch zu pachten, die frei Berlin mehr als 12 Pfg. für das Liter kostet, während die Milchcentrale 13½ Pf. für das Liter verlangt. Dieser Vereinbarung scheint die Firma C. Bolle nicht beigetreten zu sein; denn sie schreibt an ihre Lieferanten am 23. August einen Brief, in dem es nach der

„Deutschen Tagesztg." heißt: „Da Sie meinem Ersuchen vom 15. d., worin ich Sie bat, Ihre Milchlieferung innerhalb 8 Tagen auf die kontraktlich vereinbarte Höhe zu bringen, bis heute nicht entsprochen haben, muss ich Ihnen zu meinem Bedauern mitteilen, dass ich mich nunmehr veranlasst sehe, von anderer Seite Milch zuzukaufen, um Ersatz für das fehlende Quantum zu schaffen, damit ich meine Kundschaft befriedigen kann. Sofern Sie also nicht vorziehen sollten, Ihr Milchquantum noch innerhalb der nächsten 3 Tage auf die vorgeschriebene Höhe zu ergänzen, mache ich Sie darauf aufmerksam, dass ich das Fehlquantum zu jedem Preise, selbst wenn ich dafür $13^1/_2$ Pfg. oder gar noch mehr anlegen müsste, pachten und Ihnen die Preisdifferenz in Höhe Ihrer verminderten Lieferung in Rechnung stellen werde."

Fruchtbare Kuh. In der Versuchswirtschaft der hannoverschen Provinzial-Ackerbauschule zu Ebstorf ereignete sich der gewiss seltene Fall, dass eine kaum drei Jahre alte Kuh beim ersten Kalben im Monat August vorigen Jahres Zwillingskälber und beim zweiten Kalben im August dieses Jahres Drillingskälber, also in beiden Malen zusammen fünf Kälber geworfen hat. Die Kuh lieferte im ersten Jahre einen Milchertrag von rund 3000 Liter und stand vor dem letzten Kalben nur sechs Wochen trocken. Die Kälber sind drei Wochen vor der eigentlichen Zeit geboren. Sämmtliche Kälber, sowie die Kuh, sind gesund und gedeihen vorzüglich. Das Gewicht der letzten drei Kälber betrug für jedes Kalb durchschnittlich 70 Pfund. Die Kuh ist in der Versuchswirtschaft selbst aufgezogen und hatte vor dem letzten Kalben ein Gewicht von 1050 Pfund.

Ueberwachung des berliner Milch- und Butterhandels. — Schwunghafte Butterfälschung. Im Monat Juli 1901 wurden 1002 Milchgeschäfte kontrollirt und ergaben sich hierbei 115 Beanstandungen aufgrund der bestehenden Gesetze und Verordnungen.

Ebenso wurden von der Butterprüfungskommission 380 Buttergeschäfte besucht und in 40 Fällen Uebertretungen beziehungsweise Vergehen im Sinne des Margarinegesetzes beobachtet.

Von den ohne Vorprüfung und ohne vorliegenden Verdacht angekauften Milchproben entsprachen 23,1 Proc. nicht den bestehenden Bestimmungen, während von sämmtlichen zur Untersuchung gelangten Milchproben 44,8 Proc. als teilweise entrahmt beziehungsweise gewässert oder wegen Zusatzes von Konservirungsmitteln beanstandet wurden. In einem Falle wurde wieder Brennessel in einer Milch beobachtet. Ferner wurde im Berichtsmonat auch dem gewerbsmäßigen Verkehr mit Ziegenmilch Beachtung geschenkt.

Da wiederholt festgestellt wurde, dass Margarine anstelle von Butter verkauft wird, gelangten im Juli eine größere Anzahl geheim angekaufter Butterproben zur Untersuchung, wobei in 12,2 Proc. (!) der Fälle Margarine beziehungsweise Mischungen von Butter mit Margarine beobachtet wurden. Auch unter 12 Proben der vom Auslande eingeführten Butter wurden 2 Fälle ermittelt, in denen die Butter fremde Fette enthielt.

Milch mit 40 bis 50 Proc. Wasserzusatz hat eine Milchhändlerin A. Schmitz, Eichhäuserdorf in Mannheim in den Handel gebracht. Sie wurde zu 230 Mk. Geldstrafe oder 6 Tagen Gefängnis verurteilt.

England.

Prüfung von Kühen auf der Insel Jersey. Die „English Jersey Cattle Society" veranstaltet alljährlich auf der Insel Jersey eine Preisbewerbung von Milchkühen der eingebornen Rasse nach Maßgabe der Buttermenge, die in 24 Stunden von einer Kuh gewonnen wird. An der diesjährigen, im Mai abgehaltnen Preisbewerbung nahmen 21 Kühe teil, von denen 17 Preise oder Anerkennungen errangen. Die Kühe wurden am 6. Mai abends sorgfältig ausgemolken; die während der darauf folgenden 24 Stunden von jeder Kuh gewonnene Milch wurde am 8. Mai abends ausgeschleudert, der Rahm am 9. morgens verbuttert. Hauptsiegerin war eine Kuh, die, 220 Tage in Milch, aus 32 Pfd. (= 14,5 kg) Milch 2 Pfd. $4^1/_2$ Unze (= 1,08 kg) Butter, d. i. also 1 kg Butter aus 13,5 kg Milch lieferte. Die zweite Preisträgerin stand 96 Tage in Milch und gab in 45 Pfd. (= 20,4 kg) Milch 2 Pfd. $10^1/_2$ Unze (= 1,205 kg) Butter, d. i. 1 kg Butter aus 17 kg Milch. Durchschnittlich standen die 17 bevorzugten Kühe 154 Tage in Milch und gaben 31 Pfd. 3 Unzen (= 14,147 kg) Milch und darin 1 Pfd. 15 Unzen (= 0,878 kg) Butter, im Verhältnis von 1 : 16,1.

* **Verhältnismäßige Verminderung der Zahl der gehaltnen Kühe.** Im ganzen Vereinigten Königreich (England, Schottland und Irland) kamen auf 1000 Einwohner i. J. 1886 109,4 Kühe, i. J. 1900 nur 100,1. Dieser Rückgang in der Zahl erscheint erklärbar aus gesteigerter Nutzbarkeit.

Neuseeland.

Milchgehalt der Kühe Neuseelands. Folgende Molkereien verarbeiteten im Betriebsjahr 1900/1901 die daneben angegebnen Milchmengen mit beigefügtem Fettgehalt

Molkerei	Milch Pfd.*)	Fettgehalt Proc. mind.	höchst.	durchschn.
Belvedere	3 729 738	—	—	4,04
Taratahi	2 480 030	—	—	4,05
Dalefield	7 623 239	—	—	3,92
Rongotea, Mai . .	711 216	4,0	5,4	4,55
„ Juni . .	418 177	4,2	5,6	4,61

Da die Milch in Neuseeland durchweg nach ihrem Fettgehalt bezahlt wurde, so ist jede Uebertreibung der Gehaltsangabe ausgeschlossen.

* **Ein Beispiel neuseeländischen Molkereibetriebs.** Die Genossenschaftsmolkerei zu Midhirst zahlte im abgelaufnen Betriebsjahr rund 30 000 £ (= 600 000 M.) für Milch aus und stellte 350 t (= 35 500 kg) Butter her. In der empfangnen Milch wurde 1 Pfd. Butterfett bezahlt mit $9^3/_4$ Pence, d. i. 1 kg mit 1,79 M.

* **Die Ausfuhr von Butter und Käse** betrug in dem mit dem 30. Juni abschließenden Jahr

	Butter cwt.**)	Butter Wert £	Käse cwt.	Käse Wert £
1899/1900	158 435	681 804	101 073	222 891
1900/1901	199 125	858 914	99 998	232 233
Zunahme	40 690	177 110	—	9 342
Abnahme	—	—	1 075	—

Der Ausfuhr dienten 19 Dampfer, deren Fahrt nach England 40 bis 56, durchschnittlich 47 Tage währte. Die erzielten Preise waren für Butter 97/112, im Durchschnitt 103,75, für Käse 48/54, im Durchschnitt 50 Schill., d. i. für 100 kg = 190/222, durchschnittl. 204 M. bei der Butter, und 94,5/106,3, durchschnittlich 98,5 M. beim Käse. The New Zeal. Dairym.

Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Neues Mitglied. Die Dampfmolkerei von M. Wenzel, Inhaber Emil Wenzel, zu Danzig ist dem Verband als 92. Molkerei beigetreten. In dem Monatsausweis wird sie die Bezeichnung „Danzig IV" führen.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Ueber den Wert der Viehmastpulver nach Maßgabe ihres Nährstoffgehalts** macht Professor Dr. Neßler, aufgrund seiner Untersuchungen, im „Badischen Landwirtschaftlichen Wochenblatt" folgende Angaben:

	Wert als Nahrung M.	Preis des Pulvers M.
Thorley'sches Viehpulver	4,—	43,20
Schweizerische Laktina	8,80	30,50
Schweizerisches Viehpulver	4,—	123,—
Mastviehpulver	4,20	40,—
Milch- und Mastpulver Regensburger Bauernfreude	4,—	88,—

Professor Dr. Neßler bemerkt dazu: „Diese Pulver sollen mehr als Medicin denn als Nahrung dienen. Wer gut füttert, der braucht keine Medicin, und wer schlecht füttert, dem hilft sie nichts."

Ist „Sana-Margarine" ein tuberkelbacillenfreier, wirklich geeigneter Ersatz für Butter? Von A. Möller. Verf. stimmt mit Rabinowitsch in der Verneinung der aufgeworfenen Frage überein, da von mit „Sana" inficirten Meerschweinchen verschiedene tuberkulös erkrankten. Nach seinen Versuchen reicht selbst eine Temperatur von 95° C. nicht aus, um im Fett enthaltene Tuberkelbacillen abzutöten, ebenso wenig eine 30 Min. dauernde Einwirkung von 87° C. (Münchener medicin. Wochenschr. 1901, 48, 1131 d. Chem.-Ztg.)

Herstellung von Quarg und Sauermilchkäsen sowie von Labkäse aus hochgradig erhitzter Milch. Im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln wurden von Prof. Dr. Vieth auf Veranlassung des Landwirtschafts-Ministeriums umfassende Versuche ausgeführt betreffend Herstellung von Quarg und Sauermilchkäsen sowie von Labkäsen aus hochgradig erhitzter Milch. Die Bereitung von Quarg geschah nach der von Dr. Hamilton in Halle gegebenen Vorschrift, und es gelang mit ganz wenigen Ausnahmen, einen in gewöhnlicher Weise verwendbaren Quarg zu gewinnen. Bei der Darstellung von Labkäsen wurde wesentlich nach den Angaben von Dr. Klein in Proskau verfahren. Die Versuche, Backsteinkäse und Käse nach Tilsiter Art herzustellen, gelangen teilweise recht gut, teilweise waren die gereiften Käse von sehr mangelhafter Beschaffenheit, namentlich von abfallendem Geschmack. Die betreffenden Arbeiten aber führten zu der Ueberzeugung, dass sich Mittel und Wege finden lassen, um aus hochgradig erhitzter Milch normale Käse, wenn nicht all und jeder, so doch gewisser Art herzustellen, wenn aufgrund sehr ausgedehnter Versuche und Erfahrungen die besonderen Bedingungen für die einzuschlagenden Arbeitsweisen erst einmal festgestellt worden sein werden.

*) 1 Pfd. = 453,6 g.
**) 1 cwt. = 50,803 kg.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 7. September 1901. Die vorwöchige Preiserhöhung um 5 M. hat die Stimmung auf dem Markt etwas gedrückt. Die jetzigen Detailpreise lassen dem Kleinhändler keinen Vorteil und da ihre Erhöhung der Steigerung der Großpreise nicht auf dem Fuße folgen kann, wird, wo es irgend geht, auf die billigere Standware aus den Eishäusern zurückgegriffen. Die frischen Einlieferungen werden deshalb nicht mehr so schnell wie bisher aus dem Markt genommen und bringen dem Großhändler, der sie nach der Notirung bezahlt, unter Umständen Schaden. Indes steht eine weitere Abnahme der Produktion in Aussicht, und da die Standware allmählig abnimmt, dürften sich die Preise annähernd halten lassen. Eine stärkere Heruntersetzung würde das Kleingeschäft nur unnötig beunruhigen.

In Hamburg ist das Geschäft in dieser Woche infolge der Preiserhöhung auch ruhiger geworden, die ostholsteinische Auktion brachte 117 M. gegen 122 M. in der Vorwoche, indes konnte die hamburger Notirung unverändert bleiben. Berlin notirt den Höchstpreis um 2 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 7. September 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 116 Mk.**
Hamburg	**bis 116 „**

Berlin, 7. September 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

In meinem letzten Bericht erwähnte ich, daſs die Preislage für das hiesige Geschäft zu hoch sei; der dieswöchentliche Verlauf des Geschäfts hat dies voll bestätigt, denn es ist nicht möglich, zu den bestehenden Preisen die Ankünfte feiner Butter zu placiren. Der Markt zieht sich deshalb in recht unangenehmer Weise hin und lehrt, daſs der Butterkonsum sich verkleinert, sobald der 1,20 Verkauf überschritten ist.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 7. September 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 1. bis 7. September 1901.

				4. Sept.	7. Sept.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	120—125	120—123
do.	do.	IIa	„ „ „	113—120	113—119
do.	do.	IIIa	„ „ „	105—112	105—108
do.	do.	Abfallende	„ „	98—103	98
			Tendenz:	Ruhiger.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 6. September 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 116—123, II. Klasse M. 112—115 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 100—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 85—98. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 80—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Die letztwöchentliche Erhöhung von 5 M. hat leider zur Folge gehabt, daſs der Konsum — zu diesen hohen Preisen — bedeutend kleiner geworden ist. Von fast sämmtlichen inländischen Plätzen sind flaue Berichte eingelaufen, und konnte die dieswöchentliche Zufuhr feinster frischer Butter nur zum Teil geräumt werden, obgleich zu ermäßigten Preisen angeboten wird. An ein Zurückgehen der Preise für die nächsten Wochen glaubt man nicht, die Produktion von Butter wird jetzt immer kleiner werden, und werden die Preise sich dadurch halten können. Russische und sibirische Butter bedingt, im Verhältnis zur feinsten hiesigen Butter, nur niedrige Preise; es wird dafür im Engroshandel 98—100 M. bezahlt. Kopenhagen setzte seine Notirung bei sehr fester Tendenz um 4 Kr. höher. Berlin bleibt wahrscheinlich unverändert.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 5. September 1901. Butter: I. Klasse 97—100 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 5. Sept. 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 120—125, IIa M. 115—120, Abfallende M. 105—110, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,00—2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 4. September 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1¾ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 18 Drittel zu 121½, 9 Drittel zu 121, 18 Drittel zu 120, 6 Drittel zu 119½, 10 Drittel zu 119, 6 Drittel zu 118½, 14 Drittel zu 118, 22 Drittel zu 117, 14 Drittel zu 116½, 34 Drittel zu 116, 3 Drittel zu 115½, 2 Drittel zu 115, 11 Drittel zu 114½, 8 Drittel zu 113½, 15 Drittel zu 113 M. Zusammen 1. Klasse 190 Drittel zu 117,34 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 10 Drittel zu 110,10 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 5. September 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Dem Verlaufe unseres Marktes entsprechend, wurde unsere letzte Notirung um 5 M., d. h. auf 123 M. erhöht, die Vorräte konnten überall geräumt werden. Das dieswöchentliche Geschäft ist im ganzen etwas ruhiger verlaufen, doch sind genügend Aufträge zur Stelle gewesen, um den größten Teil der frischen Einlieferungen begeben zu können. Die nur geringen Bestände werden voraussichtlich noch im Laufe der Woche placirt. Die heutige Meldung einer Steigerung der Kopenhagener Notirung um 4 Kr. (notirt 100 Kr. = 112½ M.) wird einen günstigen Einfluſs auf die ganze Lage des Marktes hervorrufen und vielleicht eine Belebung des Geschäftes in der kommenden Woche zur Folge haben. Die Tendenz des dänischen Marktes wird mit „sehr fest" bezeichnet, so daſs weitere Erhöhungen der dortigen Preise nicht ausbleiben können. Die Produktion ist überdies in allen deutschen Provinzen so klein, daſs die Kauflust wohl kurze Zeit eingeschränkt, aber nicht unterbunden werden kann. Wir sind daher nach alledem überzeugt, für die nächste Woche einen guten Markt verzeichnen zu können.

In dieser Woche wurde für feinste Marken 118—120 M. bezahlt, so daſs für uns kein Grund vorliegt, die Notirung nach der einen oder anderen Seite hin zu ändern.

Mit russischer Butter war der Handel in dieser Woche recht lebhaft, die frisch gelieferten Marken waren durchweg von guter Kondition und Qualität und fanden in der Preislage von 96—100 M. leicht Nehmer.

Hamburg, den 4. September 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. ———. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—68, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. 56—58, prima vollfette Stallware M. ———, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40 bis 42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Magdeburg, 5. September 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 117 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 120 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr fest.

Königsberg i. Pr., 5. September 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Meiereibutter feinster Qualität, aber auch nur solcher, findet trotz weiterer Preiserhöhung guten Absatz. Zweite und abfallende Marken werden dagegen erheblich unter Notirung mit wenig Erfolg angeboten.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 105—115 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 4. September 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 100 M. für den Centner,
Sennbutter . 97 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Gute Nachfrage.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 31. August 1901. Zum Verkauf standen: 3966 Rinder, 1370 Kälber, 19460 Schafe, 8668 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—66; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 57—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—56; 4. gering genährte jeden Alters 50—52. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 60—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 54—59; 3. gering genährte 48—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 54—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 51—52; 3. mäßig genährte 46—50; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—44. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 66—68; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 62—66; 3. geringe Saugkälber 58—60; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 60—64, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 53—58, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—33. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 61——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 62——; fleischige Schweine 58—60; gering entwickelte 55—57 M., Sauen 56—57 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich im ganzen ruhig, in guter Ware glatt ab; es bleibt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich schleppend. Ganz schwere Ware war reichlich vertreten Es wird kaum ganz ausverkauft. — Bei den Schafen war auch bei der Schlachtware Mittelvieh sehr schwer verkäuflich. Dieselbe wird aber wohl ziemlich geräumt. Mit dem Magervieh war's wieder ganz matt. Es bleibt großer Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief langsam und wird voraussichtlich nicht geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62—64 M., junge, fette Kühe 56—59 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 60½—61½ M., Kälber I. Qualität 76—81 M, Doppellender 84—91 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 35—37 M., für Kühe I. Qual. 30—32 M., II. Qual. 27—29 M., für Kälber 42—45 M, für Schweine I. Qual 63—— M., II Qual. 61—62 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe 32—34 M., für Kälber I. Qual. 34—36 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 48—50 M. (Lebendgewicht).

Geschäftliche Mitteilungen.

Platen, Die neue Heilmethode, Lehrbuch der naturgemäßen Lebensweise, der Gesundheitspflege und der arzneilosen Heilweise. 3 reich-illustrirte Bände Mk. 22,50. In dem ersten Teil des Werkes macht der Autor den Leser in populär wissenschaftlicher Weise mit den Faktoren der naturgemäßen Lebens- und Heilweise bekannt. Luft, Licht, Wasser, Wärme, Ernährung, Bewegung und Ruhe, Kleidung, Bettung, Wohnung 2c. erfahren eine außerordentlich eingehende Würdigung und erleichtern dem Leser das Verständnis der in dem zweiten Teil des Werkes in ungemein klarer Darstellung

geschilderten arzneilosen Heilmethode. Einen ganz außerordentlichen Wert hat die alphabetische Anordnung der Schilderung sämmtlicher Krankheiten, die Beschreibung ihrer Entstehung, ihres Verlaufes, ihrer Dauer und die genaue Angabe des Autors, wie jedermann selbst nach den Grundsätzen der arzneilosen Heilweise seine Gesundheit wieder erreichen kann. Eingehende Darstellungen der Kneippkur, Prießnitzkur, Schrothkur, des Heilmagnetismus, des Hypnotismus, der Kräuterkunde, sowie 480 Illustrationen, 8 bunte zerlegbare Modelle des männlichen und weiblichen Körpers erhöhen den Wert des Werkes ungemein. Daß dieses Lehrbuch der naturgemäßen Lebensweise auch in den Fachkreisen seine volle Anerkennung gefunden hat, beweisen die in kürzester Zeit erfolgten Prämiirungen mit 11 goldenen Medaillen und 5 Ehrenpreisen auf den letzten Ausstellungen für Volkswohl in Leipzig, Gera, Dresden, Halle, Wien, Straßburg, Hamm, Berlin und Neapel. Zweifellos ist Platen ein unentbehrliches Hilfsbuch für jede Familie. Wir verweisen auf den der heutigen Nummer unseres Blattes beiliegenden Prospekt der Buchhandlung **Karl Block** in Breslau I, Feldstraße 31c.

Wer seine Anzugstoffe direkt von der Fabrik beziehen will, verlange große und moderne Musterkollektion von der Tuchfabrik **Schwetasch u. Seidel in Spremberg i. L.** Die Firma versendet diese überall hin franko ohne Kaufzwang. Man beachte die Beilage in heutiger Nummer.

geschilderten arzneilosen Heilmethode. Einen ganz außerordentlichen Wert hat die alphabetische Anordnung der Schilderung sämmtlicher Krankheiten, die Beschreibung ihrer Entstehung, ihres Verlaufes, ihrer Dauer und die genaue Angabe des Autors, wie jedermann selbst nach den Grundsätzen der arzneilosen Heilweise seine Gesundheit wieder erreichen kann. Eingehende Darstellungen der Kneippkur, Prießnitzkur, Schrothkur, des Heilmagnetismus, des Hypnotismus, der Kräuterkunde, sowie 480 Illustrationen, 8 bunte zerlegbare Modelle des männlichen und weiblichen Körpers erhöhen den Wert des Werkes ungemein. Daß dieses Lehrbuch der naturgemäßen Lebensweise auch in den Fachkreisen seine volle Anerkennung gefunden hat, beweisen die in kürzester Zeit erfolgten Prämiirungen mit 11 goldenen Medaillen und 5 Ehrenpreisen auf den letzten Ausstellungen für Volkswohl in Leipzig, Gera, Dresden, Halle, Wien, Straßburg, Hamm, Berlin und Neapel. Zweifellos ist Platen ein unentbehrliches Hilfsbuch für jede Familie. Wir verweisen auf den der heutigen Nummer unseres Blattes beiliegenden Prospekt der Buchhandlung Karl Block in Breslau I, Feldstraße 31c.

Wer seine Anzugstoffe direkt von der Fabrik beziehen will, verlange große und moderne Musterkollektion von der Tuchfabrik **Schwetasch u. Seidel in Spremberg i. L.** Die Firma versendet diese überall hin franko ohne Kaufzwang. Man beachte die Beilage in heutiger Nummer.

Warnung.

(In Sachen Aktiebolaget Separator.)

Die Aktiebolaget Separator in Stockholm veröffentlicht eine Warnung unter Bezugnahme auf einen Prozess bezügl. des von Bechtolsheim'schen Patentes No. 48 615, und kann sich nicht enthalten, **trotzdem wir mit diesem Prozess gar nichts zu thun haben und derselbe uns nichts angeht** — offenbar nur, weil **wir gegen** die Aktiebolaget Separator einen ihr unbequemen **Nichtigkeitsprozess angestrengt haben** — unsere Firma in dieser Warnung zu erwähnen, **so dass es den Schein erweckt,** als sei das erwähnte Urtheil auch gegen uns bezw. unsere Milchcentrifugen gerichtet.

Das ist nicht wahr!

Um allen Streitigkeiten von vornherein aus dem Wege zu gehen, haben wir unsere Milchcentrifuge **dem Kaiserlichen Patentamte in Berlin zur Prüfung unterbreitet und hat uns dasselbe ein deutsches Reichspatent unter No. 119 092 ertheilt.** Alle Gegenstände, welche zum Patent angemeldet werden, werden von dem **Kaiserlichen Patentamte in Berlin** sehr streng daraufhin geprüft, ob sie Gegenstand eines anderen Patentes sind.

Nach eingehender Prüfung unserer Milchcentrifuge hat das Kaiserliche Patentamt in Berlin das Urtheil gefällt, dass unsere Erfindung für unsere Milchcentrifugen nicht Gegenstand des Patentes No. 48 615 ist, und uns ein Patent ertheilt.

Die Aktiebolaget Separator behauptet ja auch nicht das Gegentheil, um jedoch diese **Thatsache** über jeden Zweifel erhaben festzustellen und jedwedem Irrthum, welcher vielleicht durch die Warnung der Aktiebolaget Separator entstehen könnte, von vornherein entgegenzutreten, fühlen wir uns veranlasst,

das oben erwähnte Urtheil des Kaiserlichen Patentamtes in Berlin, durch welches festgestellt wurde, dass unsere Teller für unsere Milchcentrifuge nicht Gegenstand des Patentes No. 48 615 sind und uns für diese ein deutsches Reichspatent ertheilt wurde, wodurch also allen anderen und auch **der Aktiebolaget Separator verboten wurde,** unsere Milchcentrifugen gewerbsmässig herzustellen, in Verkehr zu bringen, feil zu halten oder zu gebrauchen, bekannt zu geben.

Es läuft also Niemand Gefahr, der sich eine Germania-Centrifuge neuesten Modelles, deren Konstruktion durch D. R.-P. No. 119 092 und 128 814 und D. R.-G.-M. No 158 388 und 158 885 geschützt ist, anschafft, und werden wir uns und unsere Abnehmer nachdrücklich vor fremden Einmischungen zu schützen und die ihre Befugnisse überschreitende Aktiebolaget Alfa-Laval-Separator mit den uns hierfür zu Gebote stehenden, gesetzlichen Mitteln zu fassen wissen.

Bezüglich der **Brauchbarkeit** und **Leistungsfähigkeit** unserer **Germania-Centrifugen, Modell 1901,** verweisen wir ergebenst auf die in No. 34 u. 35 der Milchzeitung, Leipzig, seitens des milchwirthschaftlichen Instituts der Landwirthschaftskammer für Schlesien in Proskau veröffentlichten **Prüfungsergebnisse** und lassen die **vorzüglichen Resultate** erkennen, dass es heute für den **deutschen Landwirth** kein Bedürfniss mehr sein kann, Entrahmungsmaschinen **ausländischen Ursprungs** zu kaufen, vielmehr dürfte es jetzt im Interesse eines Jeden liegen, sich vor Anschaffung einer Centrifuge klar zu werden, dass die Anschaffung von Entrahmungsmaschinen **inländischen** Ursprungs bei **gleicher** und **theilweise besserer** Güte zum Mindesten dem Bezuge aus dem Auslande vorzuziehen und sicherlich mehr dem Allgemeininteresse dienlich sein dürfte.

Wir empfehlen unsere laufenden Inserate ganz gefl. Beachtung und stellen unsere Kataloge und Prospekte gern gratis und franko zur Verfügung der Herren Interessenten.

Flensburger Eisenwerk, Aktiengesellschaft,
vormals Reinhardt & Messmer, Flensburg.

Warnung

in Sachen

Aktiebolaget Separator.

Die Aktiebolaget Separator in Stockholm veröffentlicht eine Warnung unter Bezugnahme auf einen Prozess, nach der es **scheint, als bezöge sich dieser Prozess** auf unsere Milchcentrifugen **„Adler“.** Demgegenüber sind wir gezwungen zu erklären, **dass dieser Prozess mit unserer Milchcentrifuge „Adler“, von denen sich viele Tausende im Betriebe befinden, nichts zu thun hat, sondern sich auf eine Milchcentrifuge bezieht, welche wir überhaupt nicht bauen.**

Wir schliessen uns deshalb auch, **damit sich Jeder selbst von der Wahrheit unserer Angaben überzeugen kann,** dem Anerbieten der Aktiebolaget Separator, Abdrücke des Urtheils den Interessenten zur Verfügung zu stellen, an und **bitten, von diesem Anerbieten recht ausgiebigen Gebrauch zu machen,** damit sich auch weiter Jeder selbst überzeugen kann, **dass das Gericht nicht ein Urtheil gefällt hat,** dass unsere Milchcentrifuge **„Adler“ unter das Patent No. 48 615 fällt.**

Um indessen schon jetzt jeder irrthümlichen Auffassung der Warnung der Aktiebolaget vorzubeugen und die Interessenten aufzuklären, veröffentlichen wir hierunter den auf uns bezüglichen Passus in dem Urtheil:

„die erfolgte Patentverletzung der Beklagten zu 3 (Küken & Halemeier) wird auch dadurch nicht beseitigt,
„dass die Beklagte zu 3 die ausgestellten Centrifugen nachträglich entwertet, **die weitere Fabrikation**
„**derselben völlig aufgehoben** und auch die Ausstellungsobjekte nur in irrthümlicher Auffassung des
„Patentes No. 98 750 angefertigt haben will.“

Küken & Halemeier in Bielefeld.

Feierabend.

Denn sei nicht stolz, o Menschenkind
Du bist dem Tod wie Spreu dem Wind
Und magst Du Kronen tragen;
Der Sand verrinnt, die Stunde schlägt.
Und eh' ein Hauch dies Blatt bewegt,
Kann auch die Deine schlagen.

❦

Je mehr Du von Deinem Selbst aufgiebst, desto größer und wahrer ist Deine Liebe.

Simili!

Selbsterzählt von Robert Vandeau.

Nachdruck verboten.

Mein Vater, der Juwelier Paul Vandeau, hatte auf meine dringenden Bitten endlich seine Zustimmung dazu gegeben, dass ich die Reise unternehmen durfte. Es handelte sich um eine bedeutsame Mission: ein außerordentlich wertvoller Ring sollte von London nach Paris gebracht und dort dem Besteller, dem Marquis de Beaufort, persönlich überreicht werden. Der Brillant-Ring hatte einen Wert von 40 000 Fr., — es handelte sich also bei der Reise um eine Vertrauensmission. Ehe ich mit derselben betraut wurde, hatte es erregte Debatten gegeben, denn mein Vater beharrte bei der Ansicht, ich sei zu jung zu solchen Sachen. Als ich endlich den Widerstand besiegt hatte, übergab er mir den Ring mit den Worten:

„Der Brillant hat seines Gleichen auf der Welt nicht mehr. Verlierst Du den Ring oder wird er Dir gestohlen, so ist kein Ersatz vorhanden. Mit dieser Reise wirst Du eine Probe ablegen, ob Du selbständig Geschäfte abzuwickeln verstehst und somit die Fähigkeiten besitzt, ohne meine Hilfe unser Geschäft weiter führen zu können."

„Ich lächelte ironisch zu diesen Warnungen. Nach der baldigen Uebernahme des Geschäftes sehnte ich mich gar nicht so, — aber was meine geschäftliche Klugheit und Kaution anlangte, daran hatte kein Mensch das Recht zu zweifeln, selbst mein Vater nicht. Ich war einundzwanzig Jahr alt, und da duldet es doch kein Mensch mehr, wenn er wie ein Kind behandelt wird. Ich sollte darauf achten, dass ich ein so hervorragendes Wertobjekt nicht verlöre, dass es mir nicht gestohlen werde, — Dummheiten das und nochmals Dummheiten.

So saß ich denn allein in einem Wagenabteil. Das Etui mit dem Ringe verwahrte ich in einer Brusttasche, die ich mir extra im Futter meiner Weste hatte anbringen lassen. Von Zeit zu Zeit überzeugte ich mich durch einen Druck der Hand, dass das Etui noch ruhig in der Tasche steckte. Da fiel mir ein, dass ich den kostbaren Ring noch gar nicht einmal gesehen hatte, ich hatte ihn gut verpackt erhalten, und so trug ich ihn noch bei mir. Da war es doch eine erklärliche Sache, dass mich die Sehnsucht überkam, mir das Kleinod einmal anzusehen. Das war doch sicher nichts Böses.

Ich nahm also das Etui hervor und öffnete es: auf blauem Plüsch gebettet, strahlte der Edelstein in allen Farben des Regenbogens und warf die Sonnenstrahlen hundertfach zurück. Ich war wie geblendet!

Kein Mensch würde der Versuchung widerstanden haben, den Ring einmal anzupassen. Ich wenigstens vermochte ihr nicht zu widerstehen, und so schob ich den Ring auf jeden Finger meiner linken Hand. Für den Zeigefinger passte er am besten, an dem saß er wie angegossen und nahm sich geradezu prachtvoll aus. Eigentlich war der Ring ja auch am Besten an meinem Finger aufgehoben, dort konnte ich ihn jede Minute sehen und fühlen. Wenn ich nun noch den Handschuh darüber zog, konnte er selbst bei andern keinerlei Aufsehen erregen.

Da hielt der Zug: Dover war erreicht. Ich eilte unverzüglich an Bord des Dampfers, welcher die Ueberfahrt nach Calais vermittelte. Nur noch wenige Passagiere machten dieselbe mit, darunter zwei Damen: eine ältere und eine jüngere. Die Alte aß und trank während der Reise mit hervorragendem Appetit, die Junge dagegen ließ sich an der Tafel gar nicht sehen, sondern blieb auf Deck. Ach, — es war eine Schönheit, diese Dame! Und mit den Manieren einer Dame von Welt. Es war schwer, die Augen von dieser entzückenden Erscheinung abzuwenden. Ich schritt von Zeit zu Zeit an ihr vorüber und verschlang sie fast mit meinen Blicken. Sie erhob ihre Augen nicht . . .

Plötzlich, — es mochte wohl das fünfzigste Mal gewesen sein, dass ich an ihrem Tische vorbeistolzirte — warf sie mir einen Blick zu. Welch' ein Blick: Sehnsucht, Traurigkeit, Ermunterung . . ., alles war in ihm zu lesen. Ich blieb wie angewurzelt stehen. Ich suchte einen Vorwand, um die Dame ansprechen zu können, — ich fand keinen.

„Wenn Sie mir gestatten," tönte da eine zarte Stimme an mein Ohr, „dass ich Sie in Anspruch nehme, — ach haben Sie die Güte, mir einen Kellner herzuschicken. Der soll mir ein Gläschen Cognac bringen, an dem ich mich erfrischen werde. Ich bin von dem Fahren so hin . . ., so kaput . . ."

Ich stürzte hinunter nach dem Buffet. In wenigen Minuten brachte ich ihr selbst den Cognac: Hennesy *** Sie nahm das Gläschen mit flüchtigem Kopfnicken in Empfang und nippte nur ganz wenig an dem Inhalt.

„Ich hoffe, dass Gnädigste sich jetzt etwas gekräftigt fühlen," meinte ich verschämt.

„Oh," flüsterte sie, „ich danke Ihnen von Herzen. Seit ich Witwe geworden bin, kommt es leider vor, dass ich von plötzlichen Ohnmachtsanfällen heimgesucht werde." Sie drückte ihr Battisttuch vor die Augen und trocknete in aller Bedächtigkeit eine Träne.

Wie interessant, wie rührend war dieses Bekenntnis. Kein Wunder, dass sie über den Verlust, der sie betroffen hatte, noch traurig war. Das war eben die echte und rechte Pietät. Gern hätte ich ihr Trost zugesprochen, aber . . . doch halt, neben ihrem Platze stand ein freier Stuhl. Ich setzte mich darauf und rückte näher. Ich wurde ordentlich schamrot ob meiner Dreistigkeit. Aber die Dame schien sich nicht beleidigt zu fühlen.

„Robert Vandeau," stellte ich mich unter tiefer Verbeugung vor.

„Amélie de Montgrosse," lächelte sie.

Bald waren wir in ein lebhaftes Gespräch verwickelt. Die gnädige Frau gab sich wie eine Bürgerin; sie war nicht kokett, sondern sprach so, wie ihr der rege Gedankenfluss die Worte einführte. Sie plauderte amüsant. Drei Jahre hatte sie in London gelebt. Da war ihr Mann gestorben, und nun kehrte sie in ihre Villa bei Saint-Cloud zurück . . ., dort würde sie einsam ihre Tage verbringen. In Calais werde sie wohl von ihrer Zofe erwartet werden, und da sie sich von den Strapazen der Seefahrt erholen müsse, werde sie erst am Abend die Weiterreise antreten.

Das alles erzählte sie mit bestrickender Naivetät. Ich kam zu der Ueberzeugung, dass es für mich ebenfalls das Beste sein werde, erst den Abendzug zu benutzen. Ich machte schüchtern eine dahin zielende Andeutung, und sofort billigte sie meinen Plan. Es reise sich doch in Gesellschaft viel angenehmer . . .

Calais war — leider zu bald — erreicht. Die reizende Witwe äußerte den Wunsch zu diniren . . . nach den Strapazen der Reise . . . der kaum überstandenen Seekrankheit —, natürlich, das war alles ganz verständlich. Im ersten Hotel war der Speisesaal schon überfüllt, ich ließ deshalb im Salon serviren. Die Suppe wurde aufgetragen, — na, da musste ich schon wohl oder übel den Handschuh abziehen, der bis dahin noch immer meine Hand bedeckt hatte.

„Ah," staunte meine Gefährtin, „welch' herrlicher Ring," und dabei führte sie einen Löffel Suppe zum Munde. „Aber die Herrlichkeiten dieser Erde vermögen mich nicht mehr zu reizen, wer einen solchen Verlust erlitten hat —"

Ich versuchte sie zu trösten, aber es kostete alle meine Ueberredung, um sie zu bewegen, von jedem Gericht sich vorlegen zu lassen. Endlich waren wir beim Dessert: Früchte, Knackmandeln, Apfelsinen. Der Kellner stellte Kerzen auf den Tisch.

„Rauchen Sie nicht?" fragte sie.

„Oh," machte ich, „mehr als notwendig Aber in Gesellschaft einer Dame . . ."

„Lassen Sie sich durchaus nicht stören," beruhigte sie mich, „ich liebe nur ausschließlich Männer, die rauchen."

Ich nahm meine Cigarettentasche. Mit einer graziösen Bewegung legte meine Gefährtin ihre zarte Hand auf meinen Arm. „Wissen Sie, mein Herr," sagte sie, „ich muss Ihnen ein Geständnis ablegen. Ich habe längere Zeit in Spanien gelebt, dort rauchen alle Frauen. Sie werden das unweiblich finden, der Anblick einer rauchenden Dame wird Ihnen unangenehm sein . . ."

„Unangenehm?" wehrte ich ab, „aber im Gegenteil, wie können Sie nur so was von mir denken. Ich finde rauchende Damen reizend, entzückend!"

„Sie sind ein Gentleman," lobte sie und dabei zog sie ein Cigarettenetui hervor. Da staunte ich nicht schlecht. Der Silberdeckel war mit Steinen besetzt, mit Brillanten, Saphiren, Topasen, — mein Ring konnte gegen diesen Glanz nicht aufkommen. „Na, dann bitte schön," und sie präsentirte mir das Etui. Ich wollte in das linke Fach greifen. „Bitte, das rechte," wies sie mich zurecht, „das sind echte Russen. Links, glaube ich, sind unechte Türken, die man mir zu fabelhaften Preisen aufgehalst hat. Als Feinschmeckerin merkte ich zum Glück diesen Schwindel sofort."

Ich nahm also die erste Cigarette rechts — sie die zweite.

„Bitte," sie reichte mir ein brennendes Streichholz.

„Danke," und da qualmte ich auch schon los.

„Ich rauche nur diese Sorte," meinte sie, „und ich bin fest überzeugt davon, dass sie Ihnen schmecken wird. Der Tabak ist etwas parfümirt, aber gerade das giebt den pikanten Geschmack, das prickelnde Aroma."

„Ach ja," stimmte ich bei, „wir scheinen beide ein und denselben Geschmack zu besitzen. Das Cigarettlein macht sich vorzüglich, originell, dieses Parfüm, aromatisch, angenehm . . ., sehr an—ge—nehm . . ."

Zum Kuckuck, bemerkte ich heimlich, so was Miserables hast Du ja in Deinem Leben noch nicht zwischen den Lippen gehabt, das ist ja ein ganz ekelhaftes Kraut. Aber wenn ich auf mein liebliches Gegenüber blickte, stiegen mir Zweifel an meine eigene Ueberzeugung auf. Und da die Dame vergnügt lächelnd immer ein Rauchwölkchen nach dem anderen in die Luft blies, folgte ich ihrem Beispiele. Sie spitzte ihren rosigen Mund: ein Rauchringelchen stieg empor, und ehe es noch in nichts zerronnen war, hat sie den Ringfinger ihrer linken Hand hindurchgesteckt.

Na, das Kunststück konnte ich doch nachmachen. Ich sog kräftig den Rauch ein, rundete den Mund und wirklich: der Ring stieg tadellos empor. Ich wollte aufstehen und ihn zart mit dem Finger berühren, da ertönte ihr silbernes Lachen an mein Ohr. „Geben Sie sich keine Mühe, mein Bester," dabei durchstach sie zwei bis drei Mal den Ring, „Dazu habe ich viel größeres Geschick als Sie. Und außerdem bleiben Sie doch viel lieber in Ihrem bequemen Sessel sitzen."

Hm, da hatte sie recht, gern wäre ich allerdings nicht aufgestanden. Merkwürdig, ich kam mir ungeheuer ungelenk vor. Eben wollte ich noch einen Witz machen, da hatte ich ihn schon wieder vergessen. So im Nebel sah ich noch . . ., welch' ein herrliches Geschöpf! Wenn ich jetzt ihr erklären würde, dass ich wahnsinnig in sie verliebt sei . . .

Würde sie mich durch einen verachtungsvollen Blick vernichten, — oder — —?

*

Alle Wetter, war das kalt geworden: eine Gänsehaut zog sich über meinen Rücken. Ich rieb mir die Augen. Es war dunkel im Zimmer, ich schien geschlafen zu haben. Mein Kopf war bleischwer, ein dumpfes Getöse dröhnte durch denselben. Mit der größten Anstrengung schleppte ich mich zum Fenster und zog die Gardine zurück. Es war stockfinstere Nacht. Endlich fand ich den Knopf der elektrischen Leitung: endlich Licht! Ich war allein im Zimmer. Nach wiederholtem Läuten erschien endlich ein Kellner:

„Wo ist meine Reisegefährtin?" forschte ich.

„Ach, die Dame mit dem blonden Haar," erinnerte er sich, „die ist so etwa vor drei oder vier Stunden weggegangen, sie hätte noch geschäftliche Angelegenheiten zu besorgen, erklärte sie. Auf alle Fälle aber, so bat sie flehentlich, darf mein Bruder, der durch die Seekrankheit furchtbar zu leiden gehabt hat, nicht gestört werden. Lassen Sie ihn schlafen, nur der Schlaf vermag ihn wieder gesund zu machen. Dieser Bitte bin ich nachgekommen und habe Sie ruhig schlafen lassen. Zurückgekehrt ist übrigens Ihr Fräulein Schwester noch nicht."

Ich war sprachlos, — ich ihr Bruder? Na, entweder war die Dame nicht so ganz klar, oder im Kopf des Kellners war ein Sparren locker. Eins von beiden . . .

Alle Wetter, da fiel mein Blick auf meine Hand — —

An dem Finger steckte auch nicht der wertloseste Brillantring mehr. Nichts, gar nichts, die Hand war vollkommen unberingt. Mein Kleinod war futsch, verschwunden, gestohlen!

Am nächsten Tage stand ich einem reumütigen Sünder gleich vor meinem Vater. Ich erzählte ihm die ganze Wahrheit. Vor Scham und Wut vergoss ich fast Tränen.

Mein Vater lächelte ironisch, ging an den Geldschrank und entnahm dem Geheimfach ein Etui. „Hier hast Du den berühmten Ring zurück," meinte er schmunzelnd, „Deine reizende Unbekannte hat mir denselben schon gestern Abend übergeben."

„Also die hat mir den Ring gestohlen?" forschte ich weiter.

„Na ja, wie man's nimmt," erklärte mir mein Vater. „Die Dame ist keine Diebin, sondern die Angestellte eines Detektiv-Bureaus. Du solltest eine Lehre erhalten, die Dir hoffentlich im Leben noch von Nutzen sein wird. Du warst Deiner Sache ja so sicher, und nun . . .? Es giebt eben auf der Welt noch viel klügere Leute als so ein junger Gernegroß, wie Du."

Kuckuck auch, . . . diese Demütigung hinunterzuwürgen — — da kam mir ein rettender Gedanke!

„Es mag sein wie ihm wolle," erklärte ich und fügte im belehrenden Tone hinzu: „Von Deiner Seite war dieses Experiment aber trotzdem eine höchst riskante Sache. Ein solches Spiel treibt man nicht mit einem Ringe, der so hohen Wert besitzt"

„Mein guter Junge," — mein Vater klopfte mir auf die Schulter, — „Du darfst mich nicht unterschätzen. Der Brillant in dem Ringe, den Du mit auf die Reise genommen hast, war . . . Simili!"

Abkühlung. Soldat (in der Küche bei seiner Liebsten): „Ach, Ricke, ick glühe vor Liebe!"

Köchin: „Dann setz' Dir man erst mal uff'n Eisschrank."

— „Na nu, Ede, wie kommste denn zu die drei Ehrenmedaillen?" — „Hm! Ick bin Meisterdieb bei die Fahrradmarder, verstehste!"

Wechsel. Frau (zärtlich): „Weißt Du noch, in dieser Laube haben wir manchmal bis Mitternacht gesessen!" — Mann: „Ja, und jetzt muss ich jeden Abend um zehn Uhr zu Hause sein"

Lakonisch. „Ihre Krankheit hat nichts auf sich, gnädige Frau! Sie bedürfen nur der Ruhe!" „Aber, Herr Doktor, sehen Sie doch meine Zunge an!" — „Ja, Ihre Zunge auch!"

Falsch aufgefasst. Herr: „Ich war nicht wenig verwundert, als ich Sie gestern hier im Seebade auftauchen sah." — Dame (erschreckt): „Auftauchen? Haben Sie mich denn beim Baden belauscht?"

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeſſig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Schwetasch & Seidel** in **Spremberg** betr. **„Herren- und Damen-Kleiderstoffe"** sowie eine solche der Buchhandlung von **Karl Block** in **Breslau** über **„Platen, die neue Heilmethode"**, beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen
auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen
werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen.
Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 37. Berlin, 14. September 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Welche Pflichten haben die Mitglieder des Vorstandes und Aufsichtsrates der Molkerei-Genossenschaften und wie ist die Verwaltung zu regeln?

Referat des
Oekonomierat B. Plehn bei dem Genossenschaftstag zu München.

Niemand wird der Behauptung widersprechen, dass die Molkerei-Genossenschaften zur Förderung des Molkereiwesens in hohem Grade beigetragen haben. Die großen Genossenschafts-Molkereien sind die Stätten gewesen, welche die durch die Wissenschaft gemachten Entdeckungen ausprobirt, festgestellt und in die Praxis übergeführt haben. Wenn so die großen Erfolge der Molkerei-Genossenschaften anerkannt werden dürfen, so darf man nicht verschweigen, dass sie für das Genossenschaftswesen manche Schädigung hervorgerufen haben. Eine solche Schädigung liegt u. A. darin, dass merkwürdiger Weise das allgemeine Interesse an der Entwicklung des Molkereiwesens abgenommen hat. Die Landwirte sind durch den Beitritt zu einer Genossenschaft entlastet, ihnen ist die tägliche Sorge um die Verarbeitung der Butter genommen, sie brauchen nicht mehr die Meierei zu kontrolliren, haben vor Allem nicht mehr die Not mit dem Butterverkauf. Es giebt wohl keinen Inhaber einer Molkerei, der nicht Verluste gehabt hätte durch unvorsichtige Auswahl des Butterabnehmers. Diese Sorgen sind vorüber. Er hat nur für saubere Gewinnung und Ablieferung der Milch zu sorgen und monatlich das Milchgeld einzustreichen, um das Uebrige kümmert er sich nicht, weder um die Förderung der Milchwirtschaft, was in unseren Vereinsversammlungen sehr merkbar ist, noch um die Verwaltung der Genossenschaft. „Da ist ja Nachbar X. im Vorstande, Vetter Z. im Aufsichtsrate, die verstehen es besser, haben mehr Zeit dazu.“ Auch die General-Versammlung besucht er nicht und meint, die Herren werden schon Alles gut machen. Diesem Gedankengange begegnet man unendlich oft, er wirkt für die Genossenschaften höchst nachteilig. Die Mitglieder haben nicht blos Rechte, sondern auch Pflichten, sie sollen an ihrer Stelle die Verwaltung kontrolliren, wozu ihnen in der General-Versammlung Gelegenheit geboten wird. Dort erhalten sie jede Auskunft, gegenüber jeder Bemängelung muss der Vorstand Rechenschaft ablegen, die Grundsätze der Verwaltung können durchgesprochen, es können darüber Beschlüsse gefasst werden. Nur wenn alle Genossenschafter in dieser Weise ihre Pflichten auffassen und ausüben, kann die Genossenschaft gedeihen.

Eine solche Interesselosigkeit müsse naturgemäß auf den Vorstand und Aufsichtsrat zurückwirken. Wenn der Vorsitzende den Geschäftsbericht und die Bilanz in der General-Versammlung vor leeren Bänken vorträgt, also der Sache gar kein Interesse entgegengebracht wird, so muss das die beste Arbeitskraft unlustig machen, denn Jeder beansprucht Anerkennung seiner Tätigkeit. Der größte Uebelstand aber, der sehr häufig beobachtet ist, liegt darin, dass der Vorstand einen Teil seiner Obliegenheit den Betriebsleitern überlässt. Bei Besprechung dieser Frage will ich ausdrücklich erklären, dass ich in keiner Weise dem ehrenwerten Stande der Molkereibeamten oder Einzelnen zu nahe treten will. Ich kenne unter ihnen eine große Zahl sehr tüchtiger Männer, denen die Genossenschaften für treue Pflichterfüllung großen Dank schulden. Die Sache muss aber offen besprochen werden, um Uebelstände, die in allen deutschen Ländern und Landesteilen an vielen Orten empfunden werden, klarzustellen, und, wenn möglich, ihnen abzuhelfen. Wir wollen nicht untersuchen, ob diese Tatsache darin ihren Ursprung hat, dass der Vorstand durch die Interesselosigkeit der Mitglieder selbst das Interesse verloren hat, und deshalb sich zu entlasten wünscht, oder ob die Betriebsleiter den Anspruch auf Ausdehnung ihrer Befugnisse aus eigener Neigung erheben, es kommt darauf an, nachzuweisen, dass dieser Zustand einmal dem Gesetze widerspricht, und andererseits für den Betrieb — in vielen Fällen wenigstens — nachteilig ist.

Der § 42 des Gesetzes verbietet die Anstellung von Handelsbevollmächtigten (Prokuristen) zum gesammten Geschäftsbetriebe. Es ist aber gestattet, Beamte mit Teilen des Geschäfts zu betrauen. „In diesem Falle bestimmt sich die Befugnis derselben nach der ihnen erteilten Vollmacht.“ Wo ist wohl eine solche Vollmacht ausgestellt? Wo nur Befugnisse mündlich genau abgegrenzt? Wohl nur in sehr seltenen Fällen.

Die Beamten werden zunächst zur technischen Verarbeitung der Milch angestellt, meistens wird ihnen auch die Buchführung übertragen. Nun kommen aber andere Geschäfte inbetracht, zunächst der Einkauf der kleineren und größeren Wirtschaftsbedürfnisse. In den allermeisten Fällen wird es, wie zahllose Erfahrungen lehren, vorteilhaft sein, diese Einkäufe in genossenschaftlicher Weise, gemeinschaftlich mit anderen Molkereien oder im Anschluss an eine Einkaufs-Genossenschaft auszuführen. Hierzu fehlt aber den Molkereibeamten Erfahrung und Interesse. Wo sollte dies auch herkommen? Sie haben keine genossenschaftliche Schulung, für sie ist es völlig gleich, ob die ihnen zur Verarbeitung übergebene Milch einer Genossenschaft oder einem Privatmann gehört.

Beim Genossenschaftstage in Karlsruhe im Jahre 1898 wurde erzählt, dass in einer preußischen Provinz mehrere Molkereien ihr Buttersalz von einer Berliner Firma bezogen und dieses Buttersalz nicht ganz tadellos war. Der Vorsitzende einer Einkaufs-Genossenschaft machte in der General-Versammlung darauf aufmerksam, dass er tadelloses Salz zu etwas billigerem Preise liefern könne. Vorstandsmitglieder von Molkerei-Genossenschaften waren anwesend und

erklärten, sie würden die neue Quelle aufsuchen, die Bestellungen blieben aus, und später antworteten jene Herren, als sie angefragt wurden, weshalb sie das Salz nicht bestellt hätten, die Betriebsleiter wollten sich von der alten Bezugsquelle nicht trennen. Mir selbst ist von einer größen Böttcherei bei Abnahme von 1000 Buttertonnen ein recht bedeutender Rabatt offerirt worden, die Tonnen waren vorzüglich gearbeitet. Zur Bestellung kam es nicht, weil der Vorstand sich nicht darum kümmerte, und die Betriebsleiter keinen genossenschaftlichen Sinn besaßen.

Aehnlich ist es beim Verkauf der Butter. Die Erfahrungen der letzten 10 Jahre lehren zweifellos, dass der genossenschaftliche Verkauf vorteilhafter ist, als der private. Als Ausnahmen können einzelne Molkereien anerkannt werden, die teils durch vorzügliche Arbeit, teils durch besonders gute Geschäftsverbindungen Vorzugspreise erzielen, die im Großen nicht erreicht werden können. Aber auch dies spricht nicht gegen die Verkaufsverbände, denn jedes Mitglied derselben darf an Privatpersonen, Hotels, Krankenhäuser u. A. solche Vorzugspreise bei Postsendungen mitnehmen, er ist durch das Statut nur gehindert, anders als durch den Verband Butter in den freien Verkehr zu bringen.

Der Westpreußische Butterverkaufs-Verband zählt 92 Mitglieder, darunter 18 Genossenschaften, während etwa 100 Molkerei-Genossenschaften in der Provinz existiren. Weshalb fehlen die Uebrigen? Ich glaube, wegen Vorurteils der Betriebsleiter. Nun hat der Verband ja den wichtigen Nebenzweck, die Verhältnisse des berliner Marktes zu verbessern. Ohne die Genossenschaften würde es wahrscheinlich nicht gelungen sein, den bekannten Erfolg in der Notirungsfrage zu erzielen. Das aber sind Gesichtspunkte, die den Beamten meist fern liegen. Es ist ja kein Geheimnis, daß manche durch hohe von ihnen erzielte Preise bei dem Vorstand glänzen wollen, und dies durch geliefertes Uebergewicht erreichen. Der reelle Abnehmer lässt sich die 4 oder 5 Pfd. Uebergewicht nicht schenken, sondern schlägt den Wert auf den Preis. An diesem Beispiel sieht man recht deutlich, wie wenig der Vorstand sich meist um die Sache bekümmert, denn für den Techniker muss es doch viel wichtiger sein, eine größere Butterausbeute zu erzielen, als einen höheren Preis. Zur Steigerung des letzteren kann er viel weniger tun, als zur Erhöhung des ersteren.

Wird aber der Verkauf der Butter den Betriebsleitern einmal überlassen, so wollen sie ihn stets ausüben und fühlen sich gekränkt, wenn der Vorstand einen Einfluss versucht. In einer der östlichen preußischen Provinzen wurde in einer Versammlung die Begründung eines Butterverkaufs-Verbandes beraten. Viele Landwirte sprachen sich dafür aus, es war nahe daran, den Verband zu begründen; aber die Herren wollten sich noch nicht binden, sondern die Sache „reiflich" überlegen, d. h. sie wollten sie mit den Betriebsleitern besprechen. Eine spätere Versammlung verlief resultatlos, und es fiel die Erklärung, die Betriebsleiter wollten nicht darauf eingehen; des lieben Friedens halber habe man Abstand davon genommen.

Nun dehnt sich der einmal gewonnene Einfluss immer weiter aus. Bei dem Verbandstage in einer anderen Provinz klagte das Vorstandsmitglied einer Molkerei-Genossenschaft, dass der dortige Revisor, ohne den Vorstand zu fragen, einen gerade ausgebildeten Lehrling, der eben als Untermeier angestellt war, aus dieser Stelle fortgenommen und durch einen Lehrling ersetzt habe. Bei näherer Ergründung der Angelegenheit ergab sich, dass der Revisor sich an den Betriebsleiter gewandt hatte, und dieser ihm den Wunsch gewährte, weil er es mit dem Revisor „nicht verderben" wolle. Das lässt tief blicken, man sieht, dass hier das Verhältnis zwischen Betriebsleiter, Revisor und Vorstand ein völlig verkehrtes war.

Aehnlich liegt es bei Vollbetrieben mit dem Schweinehandel. Die meisten Beamten würden sich wohl weigern, die mageren Schweine einzukaufen, auch wenn sie die nötige Geschäftskenntnis haben, weil die damit verbundenen Reisen sie gar zu sehr ihrer geschäftlichen Tätigkeit entziehen würden. Und um den Verkauf der fetten Schweine gut zu besorgen, müssten sie die Marktberichte lesen, Korrespondenzen führen, wozu ihnen oft das Verständnis, aber immer die Zeit fehlt.

Die Betriebsleiter sollten doch in ihrem eigenen Interesse weder nach derartiger Erweiterung ihrer Befugnisse streben, noch sie sich gefallen lassen, falls sie ihnen von einem säumigen Vorstande angeboten werden, sie sollten sich nicht unnütz mit schwerer Verantwortlichkeit belasten. Einer kann und soll eben nicht alles machen.

Und wie verträgt sich dies nun mit den Pflichten des Vorstandes? Er hat unter eigner Verantwortung die Geschäfte zu leiten und kann einzelne Geschäfte nach dem oben angeführten § 42 an Beamte übertragen. Er hat die Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes anzuwenden und ist, wenn er seine Obliegenheiten verletzt, für den dadurch entstandenen Schaden mit seinem ganzen Vermögen haftbar. Ist es wohl mit der Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes vereinbar, wenn der Vorstand dem Betriebsleiter den gesammten Butterverkauf überlässt? Wird sich je eine Generalversammlung finden, die eine dahingehende Vollmacht genehmigt? Existirt in irgend einer Genossenschaft eine solche Vollmacht? Ich glaube, alle drei Fragen verneinen zu dürfen, und, falls es für die letzte nicht überall zutreffen sollte, kann es sich nur um eine seltene Ausnahme handeln.

In gleicher Lage ist der Aufsichtsrat. Derselbe hat den Vorstand bei seiner Geschäftsführung in allen Zweigen der Verwaltung zu überwachen und zu dem Zwecke sich von dem Gange der Angelegenheiten zu unterrichten. Er hat ebenfalls die Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes anzuwenden. Nach dem oben Gesagten erübrigt es sich wohl, hier auf Einzelheiten einzugehen.

Auf Grund langjähriger Beobachtungen und Erkundigungen darf ich behaupten, die meisten Mitglieder des Vorstandes und Aufsichtsrates fassen ihre Pflichten nicht ernst genug auf und handeln ihnen durch Unterlassung oft entgegen. Hier muss der Hebel angesetzt werden. Immer von neuem muss man darauf hinweisen, dass die Herren sich selbst eine schwere Verantwortung aufladen und dem Genossenschaftswesen ernstliche Gefahren bringen. Ich beantrage deshalb folgende Resolution:

„Die Mitglieder des Vorstandes von Molkerei-Genossenschaften haben die Pflicht, die Verwaltung der Genossenschaft persönlich zu leiten, und dürfen sich durch Molkereibeamte nur insoweit vertreten lassen, als es von der Generalversammlung gebilligt und durch schriftliche Vollmacht geregelt ist.

Die Mitglieder des Aufsichtsrates haben die Pflicht, die Verwaltung der Genossenschaft sorgfältig zu überwachen und wenigstens in zwei Sitzungen jährlich zusammenzutreten. Die dort gefassten Beschlüsse müssen durch Niederschrift festgestellt werden."

Diese Resolution wurde einstimmig angenommen.

Untersuchung der Milch der Kuhheerde der Königl. Domäne Kleinhof-Tapiau im Jahre 1899|1900.

(Bericht über die Thätigkeit der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau 1900/1901.)

Von Direktor Dr. H. Hittcher.

Die Mischmilch der Herde von Kleinhof-Tapiau wurde wie in den früheren Jahren wöchentlich dreimal für jede Melkzeit gesondert auf das specifische Gewicht und den Gehalt an Fett untersucht und aus den erhaltenen Werten vermittelst der Fleischmann'schen Formeln der Gehalt an Trockensubstanz, fettfreier Trockensubstanz, das specifische Gewicht der Trockensubstanz und der procentische Fettgehalt der Trockensubstanz berechnet. — Die Herde bestand im Mittel aus 126 Stück Kühen (Ostpreußische Holländer), von denen im Durchschnitt des ganzen Jahres 101 Stück oder 80 Proc. gemolken wurden, während 25 Stück oder 20 Proc. trocken standen. Da im Mittel die Kuh während des ganzen Jahres 2771 kg Milch und jede milchende Kuh im Mittel 9,368 kg Milch gab, so berechnet sich die durchschnittliche Dauer der Laktationsprobe auf rund 296 Tage, es standen demnach die Kühe im Mittel 69 Tage trocken.

Die meisten Kühe wurden während des ganzen Jahres zweimal täglich, morgens und abends, gemolken. Nur einige Kühe, etwa 8 bis 10, wurden während der ersten Wochen nach dem Kalben mit Rücksicht auf die Ernährung der Kälber und ihre große Milchergiebigkeit auch mittags gemolken. Mit dem Melken wurde morgens im Sommer und Winter um 4 Uhr und abends an den kürzesten Wintertagen um $4^{1}/_{2}$, an den längsten Sommertagen um $5^{1}/_{2}$ und im Frühjahr und Herbst um 5 Uhr begonnen, so dass die längere Ruhepause stets dem Abendmelken voranging, bei welchem daher im Durchschnitt des ganzen Jahres etwas mehr Milch als beim Morgenmelken gewonnen wurde.

Bei Beginn des Beobachtungsjahres (1. Oktober 1899) ging ein Teil der Herde, und zwar diejenigen 65 Kühe, welche das letzte Viertel ihrer Laktationsperiode noch nicht erreicht hatten, auf Seradellaweide, während dem anderen Teile der Herde, welcher die 61 altmilchenden bezw. trockenstehenden Kühe umfasste, Grasweide zur Verfügung stand. Zur Nacht kamen sämmtliche Kühe in den Stall, woselbst man ihnen Rübenblätter und etwas Roggenstroh vorlegte. Vom 20. Oktober an blieben sämmtliche Kühe dauernd im Stall und erhielten für den Tag und Haupt ungef. 50 kg Rübenblätter, 2 kg Wiesenheu, 5 kg Stroh, 10 kg Kartoffelschlempe, 1 kg Sonnenblumenkuchenmehl, 1 kg Weizenkleie und 20 g Viehsalz. Vom 11. November ab traten anstelle der Rübenblätter 15 kg Zuckerrübenschnitzel und 4 kg Wiesenheu, die Heugabe betrug hinfort also 6 kg, die 65 „frischmilchenden" Kühe erhielten außerdem noch eine Zulage von 0,5 kg Sonnenblumenkuchen und 0,5 kg Weizenkleie, so dass diese Kühe von da ab im ganzen 3 kg Kraftfutter verzehrten. Seit dem

20. November abends erhielten die Kühe anstelle der 15 kg Zuckerrübenschnitzel eine gleiche Menge Wrucken und mit dem 1. December wurde die Schlempegabe auf 20 kg erhöht. Seit dem 3. Februar 1900 betrug die Schlempegabe 15 kg für den Tag und Haupt, und seit dem 14. April wurden die Wrucken durch Zuckerrübenschnitzel ersetzt. Am 19. April hörte die Schlempefütterung auf, und mit dem 18. Mai wurde die Heugabe auf 4 kg herabgesetzt und den Kühen dafür mehr Stroh vorgelegt. Am 30. Mai 1900 begann für die ganze Herde der Weidegang, von jetzt ab blieben die Kühe auch über Nacht im Freien. Am 19. September kamen sämmtliche Kühe zur Nacht in den Stall, woselbst sie abends 2 kg Maishäcksel und 0,5 kg Weizenkleie erhielten. Vom 20. September ab wurden die Kühe des Morgens, und vom 24. September ab auch des Abends im Stall gemolken. Vom 24. September ab gingen die 65 „bestmilchenden" Kühe auf Seradellaweide, die übrigen auf Grasweide. Mit dem 27. September erhöhte man die Gabe an Weizenkleie auf 1 kg.

Im Jahre 1899/1900 gab die Kuh im Mittel:

im Winter	1085,8 kg Milch	und darin	31,97 kg Fett
im Sommer	1685,2 „ „	„	50,87 „ „
	2771,0 kg Milch	und darin	82,84 kg Fett.

Im Vorjahre hatte die Kuh 2781,0 kg Milch und darin 85,82 kg Fett geliefert. Wenn man berücksichtigt, dass die Herde in dem zehnjährigen Zeitabschnitt 1887/1897 für die Kuh im Mittel 2998 kg Milch und 94,94 kg Fett gab, so müssen die Resultate der beiden letzten Jahrgänge als wenig befriedigend bezeichnet werden.

Die auf Tabelle I mitgeteilten Zahlen beziehen sich auf die mittlere Zusammensetzung der Tagesmilch während der einzelnen Quartale und des ganzen Jahres; auch finden sich daselbst Angaben über die Zahl der milchenden und der trockenstehenden Kühe sowie über die von der milchenden Kuh ermolkene Milchmenge vor. Des Vergleichs wegen sind auch die Mittelwerte der zehnjährigen Beobachtungsperiode 1887/97 aufgeführt.

Tabelle I. Tagesmilch.

Zeitabschnitte 1899/1900	Zahl der Kühe: milchend	trocken	Summa	Milch pro milchende Kuh täglich kg	Specifisches Gewicht der Milch Grade	Fettgehalt der Milch %	Fettfreie Trockensubstanz %	Trockensubstanz %	Absolut ausgeschiedene Fettmenge aller Kühe pro Tag kg	Specifisches Gewicht der Trockensubstanz	Fettgehalt der Trockensubstanz %
1. Quartal: Oktobr., Novbr., December 1899	113	20	133	7,06	30,40	3,046	8,472	11,518	24,301	1,344	26,47
2. Quartal: Januar, Febr., März 1900	82	44	126	9,18	30,90	2,860	8,560	11,420	21,261	1,355	25,05
Mittel aus 1. u. 2. Quart. (Winter)	98	32	130	8,12	30,65	2,953	8,516	11,469	22,781	1,350	25,76
3. Quartal: April, Mai, Juni 1900	97	23	120	12,15	30,10	2,916	8,370	11,286	34,218	1,350	25,82
4. Quartal: Juli, August, September 1900	111	12	123	9,62	29,59	3,136	8,304	11,440	33,331	1,337	27,42
Mittel aus 3. u. 4. Quart. (Sommer)	104	18	122	10,89	29,85	3,026	8,337	11,363	33,775	1,344	26,62
Mittel f. d. ganze Jahr 1899/1900	101	25	126	9,51	30,25	2,990	8,427	11,417	28,278	1,347	26,19
Mittel f. d. Jahrzehnt 1887/97	118	16	134	9,28	30,59	3,181	8,547	11,728	34,892	1,339	27,12

Ebenso wie in allen früheren Jahrgängen wurde auch in diesem Jahre der höchste Ertrag an Milch und Fett in dem dritten Quartal (April, Mai, Juni) erhalten, und es hatte die Milch im Winter ein höheres specifisches Gewicht als im Sommer. Der Fettgehalt war am niedrigsten im zweiten Quartal (Januar, Februar, März), da in dieser Zeit viele Kühe sich im zweiten und dritten Monat der Laktation befanden, in welchem nach den hier bei der Untersuchung der Milch einzelner Kühe gemachten Beobachtungen am häufigsten das Minimum des Fettgehaltes angetroffen wird. Am höchsten war der Fettgehalt im vierten Quartal (Juli, August, September), was darauf zurückzuführen ist, dass in dieser Zeit die meisten Kühe sich in der zweiten Hälfte der Laktation befanden. Im Mittel enthielt die Milch in diesem Jahre nur 2,990 Proc. Fett, also nahezu zwei Zehntel Procent weniger als in der zehnjährigen Periode 1887/97. Der Gehalt der Milch an Trockensubstanz 11,417 Proc., sowie auch derjenige an fettfreier Trockensubstanz, 8,427 Proc., blieb ebenfalls hinter dem Mittelwerte des für den Vergleich herangezogenen zehnjährigen Zeitabschnitts zurück. Es lieferten also die Kühe in dem Jahre 1899/1900 nicht allein verhältnismäßig wenig Milch, sondern auch gleichzeitig eine ziemlich gehaltarme Milch. Aehnliche Beobachtungen wurden auch in dem Vorjahre 1898/99 gemacht. Eine Erklärung für die Aufeinanderfolge zweier wenig befriedigender „Milchjahre" beizubringen, dürfte nicht ganz leicht sein. Seitens des Besitzers der Herde, Herrn Amtsrat Schrewe, ist schon seit sieben Jahren eine in sachgemäßer Weise gehandhabte Zucht nach Leistung eingeführt worden, bei welcher die Buttererträge von jeder einzelnen Kuh regelmäßig festgestellt werden. Das Ausmerzen der Kühe wird nicht mehr allein an der Hand des unsicheren Maßstabes der gelieferten Milchmenge vorgenommen, sondern es richtet sich der Besitzer der Herde hierbei nach der ausgeschiedenen Buttermenge. Wenn trotz dieses Vorgehens bis heute greifbare Resultate leider nicht zu verzeichnen sind, so könnte vielleicht folgendes zur Erklärung angeführt werden. Durch die hiesigen über acht Jahre hindurch fortgesetzten Untersuchungen der Milch einzelner Kühe ist der Nachweis geführt worden, dass die dem einzelnen Tier innewohnende Fähigkeit, viel oder wenig Milch mit hohem oder niedrigem Fettgehalt zu produciren, in hohem Grade erblich ist, und dass hierbei dem Vatertiere eher ein größerer als ein geringerer Einfluss zuzukommen scheint als dem Muttertiere. Demgemäß wird man nicht allein bei der Auswahl der Kühe, sondern vor allem bei der Beschaffung von Bullen mit der größten Vorsicht zu Werke gehen müssen und nur solche Tiere, welche von butterreichen Kühen abstammen, zur Zucht verwenden, da der durch einen in dieser Beziehung schlecht beanlagten Bullen angerichtete Schaden schon durch die Polygamie ganz unverhältnismäßig größer ist als der Nutzen, den eine gute Kuh zu bringen vermag. Da nun der Herr Amtsrat Schrewe die für seine Herde benutzten Bullen teils aus Ostfriesland, teils aus Ostpreußen von anderen Mitgliedern der Herdbuchgesellschaft ankaufte und dabei gezwungen war, nur das „Exterieur" zu berücksichtigen, weil eben die Buttererträge der Mütter dieser Tiere leider unbekannt waren, so halte ich es für möglich, dass diese Bullen zumteil von wenig butterreichen Kühen abstammten.

Ueber die Schwankungen, welche für die einzelnen Werte an der Tagesmilch im Laufe des Jahres beobachtet wurden, unterrichtet uns die nächste Tabelle II:

Tabelle II. Tagesmilch.

Zeitabschnitte 1899/1900	Schwankungen: Milch pro milchende Kuh täglich kg	Specif. Gewicht der Milch Grade	Fett %	Fettfreie Trockensubstanz %	Trockensubstanz %	Absolut ausgeschiedene Fettmenge aller Kühe pro Tag kg	Specifisches Gewicht der Trockensubstanz	Fettgehalt der Trockensubstanz %
1. Quartal: Oktober, November, Dezember	9,19	31,2	3,215	8,663	11,846	33,11	1,357	28,19
	5,90	28,9	2,870	8,123	11,292	19,40	1,330	24 93
	3,29	2,3	0,345	0,540	0,554	13,71	0,027	3,26
2. Quartal: Januar, Februar, März	13,19	31,10	3,005	8,593	11,504	29,890	1,361	26,27
	6,15	30,15	2,760	8,352	11,136	17,189	1,346	24,47
	7,04	0,95	0,245	0,241	0,368	12,701	0,015	1,80
3. Quartal: April, Mai, Juni	13,54	31,00	3,640	8,595	11,879	43,150	1,358	30,65
	10,04	29,00	2,750	8,112	10,886	28,280	1,310	24,80
	3,50	2,00	0,890	0,483	0,993	14,870	0,048	5,85
4. Quartal: Juli, August, September	12,76	30,86	3,36	8,606	11,769	39,073	1,348	28,96
	7,72	28,64	2,86	8,040	11,003	27,871	1,324	25,99
	5,04	2,22	0,50	0,513	0,766	11,202	0,024	2,97
Im ganzen Jahre	13,54	31,20	3,640	8,663	11,879	43,150	1,361	30,65
	5,90	28,64	2,750	8,040	10,886	17,189	1,310	24,47
	7,64	2,56	0,890	0,623	0,993	25,961	0,051	6,18

Bemerkungen.

Minimum des Fettgehaltes, sowie des Trockensubstanzgehaltes am 18. Mai (Reduktion der Heugabe!), des specifischen Gewichtes und des Gehaltes an fettfreier Trockensubstanz am 29. August und des Fettgehaltes der Trockensubstanz am 10. Januar.

Maximum des Gehaltes der Milch an Fett und Trockensubstanz, sowie des Fettgehaltes der Trockensubstanz am 31. Mai, dem zweiten Tage der Weideperiode, des specifischen Gewichtes der Milch und des Gehaltes an fettfreier Trockensubstanz am 18. Oktober.

Das specifische Gewicht der Tagesmilch bewegte sich also zwischen 28,64 und 31,20 Grad, der Fettgehalt zwischen 2,75 und 3,64 Proc., der Gehalt an Trockensubstanz zwischen 10,886 und 11,879 Proc., der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz zwischen 8,040 und 8,663 Proc. und der Fettgehalt der Trockensubstanz zwischen 24,47 und 30,65 Proc. Alle diese Werte wiesen im Sommer stärkere

Schwankungen als im Winter auf. Am 20. Oktober blieben die Kühe zum ersten Mal Tag über im Stall; an demselben Tage wurden für den Gehalt an Fett und Trockensubstanz die höchsten Werte des ganzen Quartals beobachtet. Am 30. Mai wurden die Kühe des Morgens noch im Stalle gemolken und dann auf die Weide gebracht, woselbst sie von da ab auch über Nacht blieben; am darauffolgenden Tage, dem 31. Mai, wurden für den Gehalt der Milch an Fett und Trockensubstanz und für den Fettgehalt der Trockensubstanz die Maximalwerte des ganzen Jahres beobachtet. Das Maximum des täglichen Michertrages — 13,54 kg für die milchende Kuh — wurde am 18. April, also noch zur Zeit der Stallhaltung, gewonnen. Während des Weideganges stieg der Milchertrag nur bis auf 13,50 kg am 15. Juni. (Schluss folgt.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Mobilmachung der politischen Vereine gegen den berliner Milchring. Die Vossische Ztg. berichtet: „Mit der Milchcentrale, die am 1. Oktober in Wirksamkeit treten soll, beschäftigte sich am letzten Montag in Berlin eine Versammlung des Fortschrittlichen Vereins der Luisenstadt im Oraniensalon. Landtagsabg. Goldschmidt forderte in einem einleitenden Vortrag zur Abwehrtätigkeit gegen die drohende Verteuerung der Milch auf, die vornehmlich in der Unterstützung der Milchhändler Berlins bestehen müsse. Selbst auf die Gefahr hin, dass die Milch eine kurze Zeit hindurch knapp sein sollte, dürften sich doch die Bürger Berlins nicht abhalten lassen, nur von den Händlern Milch zu beziehen und die Centrale in Verruf zu erklären. Die Versammlung beschloss, die Interessen der Milchhändler zu unterstützen und die anderen Bezirksvereine Berlins zu gleichem Vorgehen anzuregen."

Inzwischen wird der Milchkrieg in der Tagespresse mit unerhörter Erbitterung und gewissenloser Verhetzung weiter geführt.

Dem Milchring kommt die herrschende Futternot für seine Bestrebungen zu statten, er kann die Erhöhung der Milchpreise mit der Futtermissernte begründen und es wird seinen Gegnern nicht gelingen, diesem Grund die Berechtigung abzusprechen. Anderseits steht die infolge des industriellen Krachs eingetretene Notlage der breiten Schichten der Arbeiterklasse der Aufwärtsbewegung der Preise entgegen. Diese Notlage macht sich z. B. auf dem Buttermarkt in höchstem Maße fühlbar. Wir haben trotz der Futtermissernte und unerhört kleinen Buttereinlieferungen im August dieses Jahres um 3 M. niedrigere Butterpreise gehabt, als in der gleichen Zeit des Vorjahres und ebenso musste infolge der Einschränkung des Butterverbrauchs in der letzten Woche eine Herabsetzung der Notirung erfolgen.

Dauerwaren-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu Mannheim, Juni 1902. Auf der nächstjährigen deutschen landwirtschaftlichen Wander-Ausstellung zu Mannheim wird eine besondere Abteilung für Dauerwaren für In- und Ausland (Molkerei-, Fleisch- und Fischwaren, Obst, Gemüse, Kartoffeln, Teig- und Backwaren, Trauben-, Obst- und Beerenweine, Bier und alle sonstigen Dauerwaren) eingerichtet werden.

Der Ausstellung geht eine Prüfung mit Preisbewerb voraus, erstere bestehend aus einer viermonatlichen Seereise über die Linie. Schluss des Anmeldetermins: 30. September 1901. Preisausschreiben und Anmeldepapiere sind zu beziehen durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft.

Molkereiverband der Provinz Pommern. Im Verbandsbezirk wurden im Monat Juli 1901 von 59 Genossenschaften nebst Rahmstationen und Rahmgenossen 7 663 357 kg Milch und 219 635 kg Rahm eingeliefert. Von obiger eingelieferter Milchmenge gelangten 7 315 689 kg zur Verbutterung und wurden hieraus, sowie dem eingelieferten Rahm 580 523 Pfd. verkaufsfertige Butter gewonnen. Zu einem Pfund Butter waren im Durchschnitt 14,8 kg Milch erforderlich.

Abgesetzt und verwertet wurde die Butter wie folgt: Im Groß-Verkauf 416 807¼ Pfd. zum Durchschnittspreise von 102,15 M. für den Centner ab Molkerei. Im Klein-Verkauf 108 525¼ Pfd. zum Durchschnittspreise von 114,60 M. für den Centner. Gesammt-Durchschnittspreis ab Molkerei 104,72 M. für den Centner. Die Genossen nahmen 63 224¼ Pfd. zurück. Die Großhandelspreise der Butter ab Molkerei schwankten von 91,60 M. bis 113 M. für den Centner.

Niederland.

* **Gegen die Butterverfälschung** hat der „Verein zu Bekämpfung von Betrügereien im Butter- und Käsehandel" in einer kürzlich zu Amsterdam abgehaltnen Versammlung folgende Vorschläge gut geheißen:

1. Der Verein schreibt einen Preis aus für eine volkstümlich und leichtfasslich gehaltne Abhandlung, worin die Zusammensetzung, der Nährwert und die Verdaulichkeit der Butter und der meist gebräuchlichen der Butter ähnlichen Fettwaren dargelegt, und die bekannten Verfahren, Butter auf beigemischte fremde Fette zu untersuchen, beschrieben werde;

2. der Vorstand wird ermächtigt, aufgrund maßgeblicher Gutachten bei der Regirung eine Abändrung, bez. Verschärfung derjenigen Bestimmungen des neuen Buttergesetzes zu beantragen, die sich als ungenügend oder unzweckmäßig erwiesen haben;

3. der Verein befördert mit allen seinen Mitteln die Errichtung von Butterprüfungsstellen;

4. der Verein sucht nachdrücklichst, zuverlässige Angaben über die Erzeugung und die Ausfuhr von Butter zu erlangen, um sie zu einer Statistik des Butterverkehrs in Niederland zusammenzustellen.

Der auszuschreibende Preis wurde auf 300 fl. festgesetzt und zum Druck und zur Herausgabe der Abhandlung dem Vorstand ein Betrag von 500 fl. zu Verfügung gestellt. Der Butterprüfungsstelle von Süd-Holland wurde eine Unterstützung von 100 fl. bewilligt.

Nederl. Landb. Weekbl.

England.

* **Die Butterversorgung des Vereinigten Königreichs** wird in Smör-Tid. übersichtlich wie folgt veranschaulicht:

Jahr endigend 30. Juni	Inländ. Erzeugnis geschätzt	Eingeführt von Australien	Kanada	Neu-Seeland	Kolonien zus.
	Tons*)	Tons	Tons	Tons	Tons
1892	84 078	2 373	2 295	1 655	6 323
1893	79 196	4 600	2 946	1 862	9 408
1894	82 168	10 002	2 197	3 321	15 520
1895	83 640	13 808	1 021	2 978	17 807
1896	79 734	8 260	2 100	2 589	12 949
1897	83 039	9 978	4 557	3 576	18 111
1898	86 817	7 837	5 962	3 933	17 732
1899	85 566	9 764	8 151	4 528	22 443
1900	86 186	17 653	11 932	7 949	37 534
1901	85 306	15 556	7 532	8 912	32 000

Eingeführt von fremden Ländern:

	Argentinien	Belgien	Dänemark	Deutschland	Frankreich	Niederland	Norwegen
	Tons	Tons	Tons	Tons	Tons	Tons	Tons
1892	3	1 976	41 740	5 968	29 098	7 014	434
1893	—	1 517	45 806	7 770	25 563	7 136	1 014
1894	—	2 201	50 480	7 391	20 679	7 283	769
1895	7	1 261	56 567	6 032	22 401	9 169	774
1896	689	1 795	61 836	6 051	23 342	10 342	689
1897	541	1 649	63 466	3 203	22 343	13 430	1 331
1898	867	1 369	69 051	2 131	22 552	13 524	1 332
1899	950	2 321	74 977	1 953	19 301	13 741	1 571
1900	1 361	3 754	71 708	1 850	16 677	14 354	1 321
1901	1 052	4 009	75 664	1 371	15 380	14 889	1 299

	Russland	Schweden	Ver. Staten von Nordamerika	Andre Länder	Fremde Länder zus.	Gesammt-Verbrauch
	Tons	Tons	Tons	Tons	Tons	Tons
1892	1 024	11 340	3 086	104	101 796	192 197
1893	2 172	12 858	1 699	177	105 712	194 816
1894	3 536	12 924	2 085	186	107 534	205 222
1895	5 494	14 356	499	170	116 730	218 177
1896	7 110	16 258	5 032	105	133 249	225 932
1897	9 078	15 120	8 519	120	138 800	239 950
1898	9 358	15 344	5 772	126	141 426	245 975
1899	7 704	13 795	5 783	97	142 193	250 202
1900	7 588	10 420	4 379	545	133 957	257 677
1901	13 016	9 809	6 600	370	143 459	260 765

Aus dieser lehrreichen Zusammenstellung ist zu ersehn die steigende Einfuhr aus allen beteiligten überseeischen und europäischen Ländern mit Ausnahme von Deutschland, Frankreich und teilweis Schweden, wie auch der gestiegene Gesammtverbrauch Englands, nebst dem Maß der Bewegung während der letzten zehn Jahre.

Neuseeland.

* **Ein Riesenkäse,** reichlich 1000 kg schwer, nach Cheddarart in der Molkerei zu Edendale hergestellt, bildete einen Gegenstand der Bewundrung auf einer kürzlich in Dunedin abgehaltnen Ausstellung.

*) 1 Ton engl. = 1016,047 kg.

Unterrichtswesen.

Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt für die Rheinprovinz. Auf Antrag des Verbandes der rheinpreußischen landwirtschaftlichen Genossenschaften, sowie des Rheinischen Revisionsverbandes beschloss der Vorstand der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in seiner letzten Sommersitzung am 23. Juli d. nach Vorberatung der Angelegenheit in den Ausschüssen für Viehzucht und Molkereiwesen und für Genossenschaftswesen die Errichtung einer „Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz“ nach folgenden Gesichtspunkten:

Die Tätigkeit der Anstalt soll sich nur auf die Bedürfnisse der Provinz erstrecken und den eigenartigen Verhältnissen derselben angepasst sein. Es ist deshalb zunächst nur an eine Anstalt kleineren Umfanges gedacht, die dem niederen landwirtschaftlichen Unterrichtswesen in der Provinz angegliedert, dementsprechend eingerichtet und dem Central-Kuratorium für das landwirtschaftliche Winterschulwesen und Wanderlehrertum der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz unterstellt wird.

Ein Wettstreit mit den in anderen Provinzen bestehenden größeren Instituten soll möglichst vermieden werden. Demgemäß sollen sich die Aufgaben der Anstalt vorläufig nur auf die Ausbildung von Molkereigehilfen und Betriebsleitern für Butterei bezw. solche Molkereibetriebe in der Provinz erstrecken, deren tägliche Milchverarbeitung im Jahresdurchschnitt 200 Liter nicht oder doch nicht wesentlich übersteigt, sowie auf die Prüfung von neueren milchwirtschaftlichen Apparaten, Geräten und Verarbeitungs-Verfahren. Die weitergehende Ausbildung von Molkereipersonal zu selbständigen Leitern großer Molkereivollbetriebe soll den bestehenden großen diesbezüglichen Lehrinstituten in Deutschland vorbehalten bleiben. Auch soll die Anstalt den Interessenten in der Provinz in allen molkereitechnischen und milchwirtschaftlichen Angelegenheiten Rat und Auskunft erteilen. Auf chemisch-analytische und bakteriologische Untersuchungen oder Versuche soll die Anstalt einstweilen nicht eingerichtet werden, derartige Arbeiten werden vielmehr, soweit sie für die Anstalt erforderlich sein sollten, in der Versuchsstation des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen zu Bonn ausgeführt. Die weitere Ausdehnung der Anstalt, insbesondere auch auf die Ausbildung von weiblichem Molkereipersonal, bleibt dem Beschluss des Kuratoriums nach dem sich etwa herausstellenden Bedürfnis vorbehalten.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ein sicheres Zeichen bevorstehenden Kalbens. Es giebt Fälle, in denen man den genauen Zeitpunkt des Kalbens nicht sicher wissen kann, z. B. bei Ankauf 2c. Und doch ist es erwünscht, dies zu wissen, um bei dem Geburtsakt helfend eingreifen zu können. Nicht immer sind die Strammheit des Euters, Einfallen der Seiten des Tieres in der Hüftgegend, fühlbares Schlagen des Kalbes im Mutterleibe, Vorhandensein von Milch in den Zitzen, Dehnen des Muttermundes, verändertes Benehmen des Tieres sichere Anzeichen für eine bevorstehende Geburt. Auch sonst kommt es vor, dass eine Kuh einige Tage den bekannten Kalbetag übergeht. Häufig geschieht dies bei der Geburt sehr starker männlicher Kälber. Auch in diesem Falle ist ein sicheres Zeichen erwünscht. Nach der Königsberger land- und forstw. Ztg. hat man ein solches in der Sehne, welche von der Schwanzwurzel nach dem äußeren Beckenknochen zu geht. Ist diese kleine Sehne noch hart und straff, so steht ein unmittelbares Kalben nicht bevor; ist sie jedoch weich und nachgiebig, so kalbt die Kuh sicher innerhalb 24 Stunden, ist sie ganz verschwunden, so ist der Akt in wenigen Stunden zu erwarten. Durch wiederholtes Befühlen der Sehne kann man sich Gewissheit über den Zeitpunkt des Kalbens verschaffen.

Wassergehalt von Käse in frischem und in reifem Zustande. Die Untersuchung von in der Molkerei Hameln hergestellten Weichkäsen ergab für verschiedene Sorten folgenden Wassergehalt in frischem und in reifem Zustande:

in 15	Proben Backsteinkäse,	frisch	von	65,1	bis	71,1	Durchschnitt	68,4	Proc.
„ 13	„ „	reif	„	54,9	„	65,5	„	61,1	„
„ 2	„ Kaiserkäse,	frisch	„	54,3	„	61,1	„	57,7	„
„ 2	„ „	reif	„	48,7	„	54,3	„	51,5	„
„ 1	Probe Frühstückskäse,	frisch	„	—	„	—	„	67,1	„
„ 1	„ „	reif	„	—	„	—	„	58,1	„
„ 4	Proben Appetitkäse,	frisch	„	72,0	„	79,4	„	76,5	„
„ 1	Probe „	reif	„	—	„	—	„	70,9	„
„ 1	„ Quarg	frisch	„	—	„	—	„	62,3	„

Handel und Verkehr.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Geschäftsbericht für den Monat August. Angeschlossne Molkereien 91.

Verkauft wurden:

a. Tafelbutter	49 569,5 Pfd.;	erstklassige d. 100 Pfd.	zu	108	bis 127	ℳ.
b. Molkenbutter	436,5 Pfd.,	sämmtliche	„	90	„ 98	ℳ.
c. Frühstückskäschen	— — St.,	die 100 St.	„	—	„ —	ℳ
d. Quadrat-Magerkäse	— — Pfd.,	die 100 Pfd.	„	—	„ —	ℳ.
e. Tilsiter Käse, vollfett	2702 „	„ „ „	„	55	„ 65	ℳ.
„ „ mager	112 „	„ „ „	„	20	„ —	ℳ.
f. Emmentaler Käse	— — „	„ „ „	„	—	„ —	ℳ.

Die Notirungen für erstklassige Butter bewegten sich während des Monats zwischen 105 und 125 ℳ.

Die 91 Molkereien setzen sich zusammen aus: 18 Genossenschaftsmolkereien (davon 9 in eignem Betrieb, 9 in Pachtbetrieb), 1 Gesellschafts-, 63 Guts- und 9 selbständigen Molkereien, davon 3 in Pommern, 8 in Ostpreußen, 5 in der Prov. Posen, 1 in Böhmen, die übrigen in Westpreußen.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 14. September 1901. Die Herabsetzung der berliner Notirung in der vorigen Woche hat den Kleinhandel so beunruhigt, dass überall in Erwartung weiteren Preisabschlags die äußerste Zurückhaltung beobachtet wird und die Einlieferungen sich jetzt um so schwerer und nur zu weiter ermäßigten Preisen unterbringen lassen. Dazu kommt, dass die Geschäftsstockung in der Industrie immer stärker auf den Buttermarkt zurückwirkt. Es sind deshalb die Folgen der Futternot nicht so fühlbar, als es sonst wohl der Fall wäre.

Der hamburger Markt konnte in dieser Woche aus den angeführten Gründen seine Preise ebenfalls nicht halten und ging 4 M. zurück. Berlin notirt 3 M. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 14. September 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 113 Mk.**
Hamburg	**bis 113 „**

Berlin, 14. September 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W. Kronenstr. 32.

Auch die vergangene Woche brachte kein besseres Geschäft, sondern verschärfte die ruhige Stimmung bis zur Mattigkeit. Feine Butter war zu den bestehenden Preisen wiederum nicht schlank unterzubringen, so dass eine Preisermäßigung erfolgen musste. Außerdem ist viel Sommerware auf dem Markt, die jetzt ebenfalls Unterkunft sucht. Die Gesammtlage des Geschäftes ist daher keineswegs erfreulich.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 14. September 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 8. bis 14. September 1901.

							11. Sept.	14. Sept.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per	50 kg	M.		120—123	116—120
do.	do.	IIa	„	„	„		113—119	113—117
do.	do.	IIIa	„	„	„		103—108	105—108
do.	do.	Abfallende	„		„		98—101	98
						Tendenz:	Matt.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 13. September 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 112—119, II. Klasse M. 105—108 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Wider Erwarten ist das Buttergeschäft in dieser Woche recht still verlaufen, am Montag, Dienstag war feinste frische Butter nur zu bedeutend ermäßigten Preisen zu begeben, es ist Ende der Woche noch schlechter geworden und wird feinste nicht geräumt werden. Um wieder einen lebhaften Handel zu bekommen, war es notwendig, dass unsere Notirung heute um 4 M. ermäßigt wurde. Der Absatz in frischer russischer Meiereibutter war im Vergleich zu den Vorwochen ein kleiner, für feine und feinste Qualitäten wird 98—102 M. bezahlt. Kopenhagen erhöhte gestern seine Notirung um 3 Kr., 103 Kr. = 116 M.; dieser Preis ist unserm gegenüber noch nicht hoch genug, um englische Aufträge nach hier ziehen zu können Berlin blieb am Mittwoch unverändert, doch glaubt man an eine morgige Preisermäßigung.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 85—95. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 80—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 12. September 1901. Butter: I. Klasse 100—103 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 12. Sept. 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 120—123, IIa M. 113—119, Abfallende M. 105—110, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100

Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 11. September 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 6 Drittel zu $121^1/_2$, 6 Drittel zu 121, 4 Drittel zu $119^1/_2$, 7 Drittel zu 118, 4 Drittel zu $117^1/_2$, 2 Drittel zu 117, 8 Drittel zu $116^1/_2$, 11 Drittel zu 116, 12 Drittel zu $115^1/_2$, 7 Drittel zu 115, 15 Drittel zu 114, 3 Drittel zu $113^1/_2$, 7 Drittel zu 113, 9 Drittel zu $112^1/_2$, 17 Drittel zu 112, 10 Drittel zu 111, 15 Drittel zu $110^1/_2$ M. Zusammen 1. Klasse 143 Drittel zu 114,60 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 20 Drittel zu 108,65 M. — 10 Drittel unverkauft.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 12. September 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung blieb unverändert auf 123 M. bestehen, die Vorräte wurden fast überall geräumt, so daſs die Tendenz mit fest bezeichnet werden konnte. Somit waren die Aussichten auch für diese Woche günstig, man erwartete bestimmt weitere gute Märkte. Wenn vorläufig das Geschäft trotzdem ruhiger verlaufen ist, so mag dies in der allgemeinen Zurückhaltung der Käufer liegen, die durch den Preisrückgang der Berliner Notirung stutzig geworden sind. Jedenfalls ist anzunehmen, daſs die Abflauung des Marktes nur eine vorübergehende ist und vielleicht tut man nicht Unrecht, seinen nächsten Bedarf zu den augenblicklich etwas billigeren Preisen einzudecken. Größere Vorräte sind jedenfalls nirgends vorhanden, auch ist von den zurückgestellten Sachen vieles verkauft worden. Der Kopenhagener Markt hat seine „sehr feste" Stimmung beibehalten, so daſs heute eine weitere Erhöhung von 3 Kr. gemeldet wurde (notirt 103 Kr. = 116 M.), die dortige Lage wird als zuversichtlich betrachtet.

Bezahlt wurden hier mit Beginn der Woche feine Marken mit 118 M., im weiteren Verlaufe kamen auch Abschlüsse mit 114—116 M. zustande, so daſs unsere Notirung eine kleine Ermäßigung von 3 M. zu verzeichnen haben wird.

Die Nachfrage nach russischer Butter ist erklärlicher Weise eine schwächere geworden, doch ist man überzeugt, daſs hier nicht schon in der nächsten Woche eine Besserung eintreten wird.

Hamburg, den 11. September 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. ———. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—68, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. ———, prima vollfette Stallware M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40 bis 42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Hamburg, 10. September 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Das Geschäft nahm auch in dieser Woche einen ruhigen Verlauf. Während die Stimmung an den auswärtigen Märkten andauernd fest bleibt, herrscht an unserm Platze für alle Artikel große Zurückhaltung, da das Inland wenig Kauflust zeigt. Erdnußkuchen sind unverändert, ebenso ist die Lage für Baumwollsatmehl dieselbe geblieben wie in der Vorwoche. Für Kokos-, Palmkern- und Leinkuchen werden höhere Preise gefordert, dagegen haben Biertreber etwas nachgeben müssen.

Erdnußkuchen 143—151 M., Kokoskuchen 110—132 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 123—135 M., Sesamkuchen 118—130 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 105—134 M., Palmkernkuchen 109—112 M., Leinkuchen 147—152 M., Amerik. Maisölkuchen 119—124 M. per 1000 kg ab hier.

Halle, den 12. September 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche ist das Geschäft noch ruhiger geworden. Von anderen Plätzen wird ebenfalls über stilles Geschäft geklagt, und werden Gebote gern berücksichtigt, da man infolge des allgemeinen wirtschaftlichen Rückganges an eine Besserung in diesem Monat wenigstens, der noch außergewöhnliche Ausgaben für Anschaffung der Winterfeuerung, Miete 2c. mit sich bringt, nicht recht glauben will. Die Eingänge in feinster Butter konnten aber dennoch geräumt werden, weil dieselben immer noch recht klein waren.

Wirklich feinste Molkereibutter	125	M.
I „	120—123	„
II „	100—110	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 12. September 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 114 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 117 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: ruhig. Die Zufuhr konnte nicht geräumt werden.

Königsberg i. Pr., 12. September 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die unerwartet eingetretene Preisreduktion machte Käufer stutzig und veranlaſste letztere mit Aufträgen zurückzuhalten.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—110 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 11. September 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 100 M. für den Centner,
Sennbutter „ 97 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Gute Nachfrage.

Käse. Monatskäse, Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustand von den Sennereien zur Ablieferung kommt. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

feinst I Allgäuer Limburger vollfett M.	39—40
feinst I Allgäuer Limburger . . . „	31—32
prima Allgäuer Limburger . . . „	28—29
sekunda Allgäuer Limburger . . . „	26—27
Romadour, vollfett . . . . . . „	42
feinst I Romadour . . . . . . „	33—34
Weißlack vollfett (Bierkäse) . . . „	39—40
Weißlack $^3/_4$ fett „ . . . „	35—36

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 7. September 1901.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 66—70; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 60—65; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—56; 4. gering genährte jeden Alters 50—52. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 60—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 55—59; 3. gering genährte 47—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 51—52; 3. mäßig genährte 47—51; 4. gering genährte Färsen und Kühe 42—45. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 68—72; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 64—66; 3. geringe Saugkälber 58—62; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 60—64, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 51—57, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—32. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 64—65; fleischige Schweine 61—62; gering entwickelte 59—60 M., Sauen 60—61 M.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62—64 M., junge, fette Kühe 57—59 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 62—$63^1/_2$ M., Kälber I. Qualität $75^1/_2$—$80^1/_2$ M., Doppellender 84—$90^1/_2$ M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 27—29 M., für Kälber 42—45 M., für Schweine I. Qual. 63—64 M., II. Qual. ——— M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe 32—34 M., für Kälber I. Qual. 34—36 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 42—50 M. (Lebendgewicht).

Zur Errichtung einer rentablen

Milchkuranstalt

in **Chemnitz** ist ein daselbst in feinster Wohnungslage (ohne Konkurrenz) befindliches, ca. 8500 qm großes Grundstück mit herrschaftlichem Wohnhaus und Garten **zu verkaufen** durch den Beauftragten

Hermann Benedix, Chemnitz,
Moritzstraße 18 I.

Tilsiter Vollfett-Käse

in einzelnen Rollen
giebt ab an Detaillisten gegen Nachnahme
Molkerei Schoenwiese
bei Altfelde, Westpr.

Tilsiter Käse,

fett und halbfett,
kauft jeden Posten per Kasse
Julius Berwin, Königsberg i. Pr.,
Neuer Graben 19.
Beste Referenzen.

Quarg,

garantirt frische und trockene Waare, **kauft jedes Quantum**, ev. auf Abschluß. Preisofferten an
Molkerei und Milchhandelsgenossenschaft Nauen.

Wöchentlich 4—5 Centner

trockenen Quarg

zu kaufen gesucht.
J. H. Schröder, Bückeburg.

Wir suchen beständige

Lieferanten
für **feine Butter**

und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
16 eigene Detail-Geschäfte.

Gebrüder Manns,

Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter
zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
18 eigene Detailgeschäfte.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und goldene Medaille.

Kennzeichen für Vieh,
in 12 verschiedenen Konstruktionen.
Tätowirapparate.
H. Hauptner.
BERLIN NW., Luisenstr. 53.
Proben und Kataloge kostenfrei.

H. HAUPTNER 234 BERLIN
SIGNUM D.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Zur Verpackung von:

Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.

Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co Elberfeld.

Muster frei.

Echt. Pergamentpapier

Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die
Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.

Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungspulver.

Chemische Fabrik
B. Rothmann,
BERLIN SO.,
Neander-Strasse 3.

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.
Molkerei-Geräthe
aus bestem Stahlblech angefertigt und **dreimal im Vollbade** verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.
Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere Transportkannen aller Art.**

Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Bei neugeborenen Kälbern,

die man vor der Kälberruhr schützen will, verfährt man folgendermaßen: Eine Thür. Pille wird fein zerstoßen und im warmen Haferschleim eine Stunde lang aufgelöst. Dann gießt man noch etwas warmen Haferschleim dazu und giebt davon dem Kalbe vom Tage der Geburt an zweimal täglich zu trinken. Pro Kalb genügen täglich 2 Pillen. Zeigt sich nach 2 Tagen dennoch Durchfall, so entziehe man den Kälbern die Milch ganz und gebe ihnen alle zwei Stunden 1 Pille mit ½ Liter Haferschleim. Wird das Kalb zu matt, so setze man pro Tag zwei frischgelegte warme Eier zu und reiche erst später Milch, wenn sich das Kalb erholt hat.

(Aus den Erfahrungen eines Gutsbesitzers, der auf diese Weise alle seine Kälber gerettet hat.)

Thüringer Pillen sind erhältlich durch alle Apotheken und Tierärzte. 1 Schachtel 2 Mk., ½ Schachtel 1,10 Mk. Zusammensetzung: Pelletierin 0,133, Myrobalanen 10, Rosen- u. Granaten-Extr. je 2, Gummi 1, Zucker 1 gr.

Alleiniger Fabrikant: Cl. Lageman, chem. Fabrik, Erfurt.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros
Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Otto Reichelt,

Buttergrosshandlung,
BERLIN N., Neue Königstr. 37,
sucht regelmässige Lieferanten für **feine und feinste Butter.** Jahresbedarf 5—6 Millionen Pfd. Abrechnung und Kasse wöchentlich.

Feinste Butter

kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.

(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Thierärzte, Ingenieure, Architekten, kaufmännische Beamte u. s. w. u. s. w.

Versicherungsbestand 204 145 827 Mk.,
Vermögensbestand 60 573 000 Mk.,
Ueberschuss im Geschäftsjahre 1900 rund 1 880 000 Mk.

Alle Gewinne werden unverkürzt zu Gunsten der Versicherten verwendet. Betrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion
des Preussischen Beamten-Vereins
in Hannover.

Gebrauchte Buttertonnen

ca. 100 Pfd. Inhalt, gut verböttchert und gereinigt, sowie **Butterkübel** zu 50 und 30 Pfd. Inhalt offerirt bei sofortiger Lieferung zu billigsten Preisen
M. Woith, Böttchermeister,
Berlin W., Steglitzerstr. 79.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämmtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Warnung.

(In Sachen Aktiebolaget Separator.)

Die Aktiebolaget Separator in Stockholm veröffentlicht eine Warnung unter Bezugnahme auf einen Prozess bezügl. des von Bechtolsheim'schen Patentes No. 48 615, und kann sich nicht enthalten, **trotzdem wir mit diesem Prozess gar nichts zu thun haben und derselbe uns nichts angeht** — offenbar nur, weil **wir gegen** die Aktiebolaget Separator einen ihr unbequemen **Nichtigkeitsprozess angestrengt haben** — unsere Firma in dieser Warnung zu erwähnen, **so dass es den Schein erweckt**, als sei das erwähnte Urtheil auch gegen uns bezw. unsere Milchcentrifugen gerichtet.

Das ist nicht wahr!

Um allen Streitigkeiten von vornherein aus dem Wege zu gehen, haben wir unsere Milchcentrifuge **dem Kaiserlichen Patentamte in Berlin zur Prüfung unterbreitet und hat uns dasselbe ein deutsches Reichspatent unter No. 119 092 ertheilt.** Alle Gegenstände, welche zum Patent angemeldet werden, werden von dem **Kaiserlichen Patentamte in Berlin** sehr streng daraufhin geprüft, ob sie Gegenstand eines anderen Patentes sind.

Nach eingehender Prüfung unserer Milchcentrifuge hat das Kaiserliche Patentamt in Berlin das Urtheil gefällt, dass unsere Erfindung für unsere Milchcentrifugen nicht Gegenstand des Patentes No. 48 615 ist, und uns ein Patent ertheilt.

Die Aktiebolaget Separator behauptet ja auch nicht das Gegentheil, um jedoch diese **Thatsache** über jeden Zweifel erhaben festzustellen und jedwedem Irrthum, welcher vielleicht durch die Warnung der Aktiebolaget Separator entstehen könnte, von vornherein entgegenzutreten, fühlen wir uns veranlasst,

das oben erwähnte Urtheil des Kaiserlichen Patentamtes in Berlin, durch welches festgestellt wurde, dass unsere Teller für unsere Milchcentrifuge nicht Gegenstand des Patentes No. 48 615 sind und uns für diese ein deutsches Reichspatent ertheilt wurde, wodurch also allen anderen und auch **der Aktiebolaget Separator verboten wurde,** unsere Milchcentrifugen gewerbsmässig herzustellen, in Verkehr zu bringen, feil zu halten oder zu gebrauchen, bekannt zu geben.

Es läuft also Niemand Gefahr, der sich eine Germania-Centrifuge neuesten Modelles, deren Konstruktion durch D. R.-P. No. 119 092 und 128 814 und D. R.-G.-M. No 158 388 und 158 885 geschützt ist, anschafft, und werden wir uns und unsere Abnehmer nachdrücklich vor fremden Einmischungen zu schützen und die ihre Befugnisse überschreitende Aktiebolaget Alfa-Laval-Separator mit den uns hierfür zu Gebote stehenden, gesetzlichen Mitteln zu fassen wissen.

Bezüglich der **Brauchbarkeit** und **Leistungsfähigkeit** unserer **Germania-Centrifugen, Modell 1901,** verweisen wir ergebenst auf die in No. 34 u. 35 der Milchzeitung, Leipzig, seitens des milchwirthschaftlichen Instituts der Landwirthschaftskammer für Schlesien in Proskau veröffentlichten **Prüfungsergebnisse** und lassen die **vorzüglichen Resultate** erkennen, dass es heute für den **deutschen Landwirth** kein Bedürfniss mehr sein kann, Entrahmungsmaschinen **ausländischen Ursprungs** zu kaufen, vielmehr dürfte es jetzt im Interesse eines Jeden liegen, sich vor Anschaffung einer Centrifuge klar zu werden, dass die Anschaffung von Entrahmungsmaschinen **inländischen** Ursprungs bei **gleicher** und **theilweise besserer** Güte zum Mindesten dem Bezuge aus dem Auslande vorzuziehen und sicherlich mehr dem Allgemeininteresse dienlich sein dürfte.

Wir empfehlen unsere laufenden Inserate ganz gefl. Beachtung und stellen unsere Kataloge und Prospekte gern gratis und franko zur Verfügung der Herren Interessenten.

Flensburger Eisenwerk, Aktiengesellschaft,

vormals **Reinhardt & Messmer, Flensburg.**

Höchste Auszeichnungen! **Neuer Motor „Benz"** Gegründet 1882.

für **Gas, Benzin** und **Benzol** von $^1/_3$ Pferdekräften an.

Generator-Gasmotor „Benz"

von 4 Pferdekräften an.

Betriebskosten per Pferdekraft und Stunde 3 Pfg.,

bei grösseren Anlagen bedeutend billiger.

Bereits 5400 Motoren mit 27 000 Pferdekräften abgeliefert.

Im eigensten Interesse verlange man Prospekte.

Benz & Cie., Rheinische Gasmotoren-Fabrik A.-G.,

Mannheim (Baden).

Preisgekrönte KANNE

Grosse bronzene Denkmünze der deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft für neue Geräthe

ertheilt 1899 für Versandkanne mit luftdichtem Metallverschluss

Internationale Metallwerke:

Josef Fliegel Mallmitz.

Fabrikation von Molkereigeräthen sämtlicher Systeme.

Achtung!

Luftdicht ohne Gummi! Bacterienfrei.

Molkerei-Wagen-Fabrik

von

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133 123.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

HAUSSCHWAMM UND JEDE **PILZBILDUNG**

WIRD ZERSTÖRT UND VERHINDERT DURCH

MIKROSOL

IN DER PRAXIS VORTREFFLICH BEWÄHRT · BEGUTACHTET IM CENTRALBLATT DER BAUVERWALTUNG (HERAUSGEGEBEN IM MINISTERIUM DER OFFENTL. ARBEITEN, BERLIN IN No 59 VON 1901.)

ALLEINIGE HERSTELLER: **ROSENZWEIG & BAUMANN, KASSEL**

FARBENFABRIKEN HOFL. SR. MAJ. D. KAISERS u. KÖNIGS

Vortrefflich bewährt gegen Hausschwamm.

Siehe Centralblatt der Bauverwaltung No. 59 vom 27. Juli 1901.

Filz

für Milch-Filtrir-Apparate

(Proben gratis und franko).

Gebr. Wittstadt Nachfg., Würzburg.

Buttertonnen,

gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.

Gebr. Grob, Buttergroßhandlung, Berlin O., Blumenstraße 70.

Adolph F. Meyer,

Hamburg, Raboisenhof.

Agentur und Kommission in **Käse** aller Art.

Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Feierabend.

Das große Geheimnis der Erziehung liegt darin, die Eitelkeit auf passende Gegenstände zu leiten.
A. Smith.

Ein großer Mensch ist derjenige, der sein Kinderherz nicht verliert.
Mencius.

General Knusemong.

Manöverhumoreske von W. K. Saffeini.

Nachdruck verboten.

Die schwarzen Prinzenhusaren waren ins Manöver gezogen. Nach anstrengenden Tagen winkte der erste Rasttag, und schon am Sonnabend Mittag rückten die Schwadronen unter dem Jubel der barfüßigen Dorfjugend in ihre verschiedenen Quartiere ein.

Der größte Teil der ersten Schwadron lag in dem kleinen Barnsdorf. Bei ihr befanden sich die meisten Einjährigen, und diese freuten sich besonders, denn sie hatten mit ihren Kameraden verabredet, den freien Sonntag zu einem Ausflug nach dem nahegelegenen Dresden zu benutzen. Hans Freiherr von Landorf, der die Residenz schon kannte, sollte ihr Cicerone sein. Allein bereits bei der Befehlsausgabe wurde ihnen die Freude vergällt. Sonntag um 9 Uhr war Appell unter Leutnant Graf Bade angesetzt, und der Wachtmeister erklärte, dass wegen der Nähe des Feindes ein Urlaub für morgen überhaupt nicht eingereicht werde dürfe. Regimentsbefehl! Und dagegen sei nichts zu machen. „Doch nich for Familienangelegenheeten!" Mit Mühe verbarg er ein Lächeln über die verdutzten Gesichter seiner Einjährigen, indem er seinen langen, blonden Schnurrbart nach beiden Seiten strich, schob seine Notizbücher wieder zwischen die Knöpfe der Uniform und ging ab.

Das war ärgerlich, aber solche Enttäuschungen giebt es im Soldatenleben oft, und so trösteten sich denn auch Hans von Landorf und seine Freunde bald bei einigen guten Flaschen Rheinwein, die einer von ihnen im Keller der alten Dorfschänke ausgegraben hatte und sahen sich die vorbeigehenden Dorfschönheiten an.

Da brachte der Gefreite für Landorf einen Brief, der eben mit der Feldpost für ihn angekommen war. Er trug die Handschrift seiner Cousine. Der Brief war an seine Adresse in der Garnison adressirt und nachgesandt. Eilig riss er das Couvert auf und las:

Lieber Hans!

Papa reist auf 14 Tage in die Sächsische Schweiz und — ich darf mit. Wir kommen bereits Sonnabend Nachmittag in Dresden an und steigen im „Europäischen Hof" ab. Papa wird Dich für Sonntag einladen. Aber wir haben uns so lange nicht gesehen. Kannst Du nicht schon Sonnabend herüberkommen? Du triffst uns dann „zufällig" beim Diner, das wäre zu nett!! Ich bin sehr neugierig und freue mich riesig, Dich in Uniform und gar schon mit den goldenen Tressen zu sehen und verbleibe mit tausend Grüßen

Deine Cousine Anna.

P. S. Jedenfalls schreibe oder telegraphire mir ins Hotel, damit ich ein bischen Vorsehung spielen kann, verstehst Du! Auf fröhliches Wiedersehen!

Na, das hatte gerade noch gefehlt! Anna war seine Lieblings-Cousine. Unter der verwandtschaftlichen Zuneigung verbarg sich seit langem mühsam ein ganz anderes Gefühl für das hübsche, blonde Mädchen, und nun konnte er nicht einmal hin zu ihr!

Wenn er doch zum Rittmeister ginge? Aber der war jetzt schon im Regimentskasino, eine gute Stunde von hier, und es war schon sechs. Der nächste und letzte Zug ging um sieben Uhr! So musste er seiner Cousine abtelegraphiren! Wenns auch noch so schwer wird, aber Dienst geht vor. Indessen, der Wirt erklärte, es gäbe nicht einmal ein Postamt im Orte. Sollte die hübsche, blonde Anna, die sich so „riesig" auf sein Kommen freute, ganz ohne Antwort bleiben? Das ging doch nicht! Ein Gedanke schoss ihm durch den Kopf: Wenn er ohne Urlaub führe und morgen früh zum Dienst wieder hier wäre! Das würde niemand merken!

Und wenn es herauskam? Brrr, er mochte nicht an die Folgen denken! Aber dem Soldaten ist alles erlaubt, er darf sich nur nicht erwischen lassen; und ein Husar kennt kein Hindernis. Also los!

Er entschuldigte sich bei seinen Kameraden und eilte in sein Quartier.

„Künzel!"

„Herr Unteroffizier!" Sein Putzer trat ins Zimmer.

„Künzel, pass mal auf! Ich werde heute früh zu Bett gehen. Wenn jemand nach mir fragt, so bin ich nicht wohl und schlafe. Du lässt keinen ran! Versteh'ste? So, hier hast 'n Dahler, aber besauf' Dich nicht!"

Husar Künzel machte ein schlaues Gesicht. Er „verstand". Der Quartierwirt wurde auch „verständigt", und als es eben zu dunkeln begann, war Landorf bereits auf dem Wege zur Bahnstation. Das Wetter war ihm günstig, am Himmel hingen schwarze Wolken. Der junge Sohn seines Wirtes begleitete ihn und musste ihn sogar die letzten zehn Minuten an der Hand führen, denn der Richteweg führte durch einen finstern Tannenwald, wo man kaum die Hand vor Augen sehen konnte. Endlich schimmerten die Lichter des kleinen Bahnhofs durch die Bäume. Landorf sah sich nach allen Seiten um: es war keine Uniform zu sehen; die Luft war rein.

Er wollte von der Station aus seine Ankunft melden, aber das ging wieder nicht; Privatdepeschen wurden nicht angenommen. Inzwischen kam schon der Zug. Schnell stieg er in ein Kupee erster Klasse und gab dem Schaffner ein Trinkgeld, damit er allein bliebe. Er legte sich lang hin und machte zu allem Ueberfluss auch noch die Lampe dunkel, damit man ihn von außen nicht sehen konnte.

Der Zug brauste durch die Dunkelheit und hielt auf jeder kleinen Station, viel zu lange für den Ungeduldigen, der von der Angst vor dem Entdecktwerden — hier lag ja alles voll Militär — und zugleich von der Sorge geplagt wurde, er möchte seine Cousine verfehlen, weil er sich nicht hatte anmelden können. Endlich hielt der Zug in der erleuchteten Halle des Centralbahnhofes.

„Dresden, alles aussteigen!" Vorsichtig steckte Landorf seinen Kopf aus dem Fenster, ohne Mütze natürlich, und schaute aus; aber auch hier war keine Uniform sichtbar. Schnell stieg er zwischen dem ausströmenden Publikum die Treppen hinunter und hielt nach wenigen Minuten in einer geschlossenen Droschke vor dem nahegelegenen eleganten Hotel.

Das war also geglückt! Hoffentlich waren Onkel und Cousine auch zu Hause? Und er hatte Glück.

Auf seine Nachfrage wies ihn der Portier in den Wintergarten. Und richtig: zwischen großen, üppigen Blattpflanzen an einem kleinen Tische mit rotverschleierter Lampe saß der Rittergutsbesitzer von Kadell mit seiner blonden Tochter beim Essen.

Das gab natürlich eine großartige Ueberraschung.

„Aber Junge, wie kommst Du denn so schnell hierher? Ich habe Dir doch erst heute Morgen geschrieben!"

„Ja, lieber Onkel, Deine Einladung lautet zwar erst auf morgen; aber morgen giebts keinen Urlaub mehr, wir gehen nämlich Montag ins Manöver, und da habe ich mich noch frei gemacht und komme heute Abend noch."

„Na, das ist ja famos, Du kommst gerade recht! Herr Oberkellner, noch ein Couvert! Komm, nimm Platz!" fuhr der Alte herzlich fort, „Du hast gewiss einen tüchtigen Soldatenhunger! Hier, Deine Cousine . . . Aber Anna, gieb Deinem Vetter doch die Hand; Du tust ja gerade, als sähet Ihr Euch heute zum ersten Male!"

Indertat war Anna wohl die am meisten Ueberraschte, denn sie hatte nach dem Ausbleiben jeder Antwort ihn nicht mehr erwartet; und als sie nun ihren Vetter so unvermutet und noch dazu so stattlich und männlich in der hübschen Uniform sah, da war ihr die sonstige Unbefangenheit ganz abhanden gekommen.

Errötend reichte sie ihm die Hand, und erst, nachdem das zweite Glas Pommery in dem feinen Kelchglase perlte, fand sie den vertraulichen Ton aus der Kindheit Tagen wieder.

Das gab nun ein Fragen und Erzählen, und Hans Landorf musste sich sehr in Acht nehmen, um sich nicht zu verschnappen; denn es war doch recht zweifelhaft, ob der Alte, der selbst Offizier gewesen war, bis er seine Besitzungen antrat, den leichtsinnigen Streich seines Neffen so ohne weiteres gut geheißen hätte! Jung Anna aber merkte bald, wie die Sachen standen, denn der Brief des Vaters konnte unmöglich schon in die Hände ihres Vetters gelangt sein. Zugleich aber kam ihr zum Bewusstsein, was er riskirt hatte, nur um sie zu sehen, und dieser Gedanke machte ihr liebendes Herz schneller schlagen.

Der Alte blieb harmlos, und bei seiner guten Laune gelang es nur schwer, ihn davon abzuhalten, dass er an den Rittmeister schrieb, mit dem er ja zusammen auf der Kadettenschule gewesen war, und um längeren Urlaub für seinen Neffen bat. Dagegen ließ er es sich nicht nehmen, zur Feier des kurzen Wiedersehens eigenhändig eine probate Pfirsichbowle anzusetzen. „Wir schicken dann die Kleine zu Bett," sagte er lachend zu Hans, indem er aufstand, „und erfreuen uns an einem ordentlichen Männertrunk! Was?"

Als er zurückkam, fand er die beiden in so eifrigem Gespräch, dass sie erst auffahen, als der Kellner die duftende Bowle auf den Tisch setzte. Nun schließlich hatte er nichts dagegen, wenn . . . Jedenfalls war jetzt die Bowle die Hauptsache.

Wie lange er geschlafen hatte, nachdem ihn der Onkel auf sein Zimmer begleitet und ihm noch viele Grüße an seinen „alten Kriegskameraden," den Rittmeister, aufgetragen hatte, wusste Hans Landorf gewiss nicht. Plötzlich aber fuhr er mit Schrecken aus seinem Schlafe auf. Sein Leutnant, der Graf Bade, hatte ihn verfolgt und erwischt und wollte ihn als Deserteur erschießen lassen. Der Angstschweiß stand ihm auf der Stirn. Er tastete um sich. Gott sei Dank, dass es nur ein wüster Traum war! Aber was war das! Es versuchte jemand seine Tür zu öffnen; jetzt fuhr ihm wirklich ein Schrecken durch die Glieder, er hörte wahrhaftig die Stimme seines Leutnants: „Donnerwetter, wer ist denn hier in meinem Zimmer, mein Zimmer ist ja besetzt!"

Wie kam der hierher? . . .

Hans Landorf sprang vor Entsetzen aus dem Bette. Er war in das Zimmer seines Leutnants geraten, und alles war verloren!

In diesem Augenblicke aber hörte er auch schon einen Kellner: „Verzeihen, Herr Graf, dies ist Nr. 23, der Herr Graf haben Nr. 25, das ist hier rechts, bitte!"

Die Schritte entfernten sich. Er hörte noch, wie sein Leutnant sagte: „Sorgen Sie dafür, dass ich zeitig geweckt werde, ich muss unter allen Umständen mit dem 6 Uhr-Zug fahren!" Dann war alles still.

Das war ja eine nette Bescheerung. Nun konnte er den Zug um 6 Uhr nicht benutzen; der nächste Zug ging erst um 8, und er würde zum Appell zu spät kommen.

In dieser Nacht hat Hans Landorf nur wenig geschlafen.

Als er am anderen Morgen eben in den Zug gestiegen war, kam ihm der Hotelkellner nachgestürzt und reichte ihm ein kleines Päckchen ins Kupee, der Herr Baron habe es verloren. Der Zug setzte sich bereits in Bewegung und Landorf legte sich wieder auf die Polster nieder. Was konnte er denn verloren haben? Er entfernte das Papier und hielt ein Etui mit der Photographie einer jungen Dame von sehr vornehmer Erscheinung in seiner Hand. Er kannte sie nicht. Hier lag offenbar ein Irrtum vor, und er beschloss, das Bild sofort zurückzusenden. Jetzt hieß es, sich geschickt herausreden, wenn er zum Dienst zu spät kam.

Ohne gesehen zu werden, langte er wieder im Dorfe an. Er hatte den Weg meist im Laufschritt zurückgelegt und kam gerade recht, um zu sehen, wie die Mannschaften zum Appell antraten. Graf Bade war bereits da und nahm eben die Meldung des Wachtmeisters entgegen.

Noch außer Atem kam Landorf an.

„Zur Stelle!" meldete er sich.

„Wo kommen Sie denn her?" fragte ihn Graf Bade.

„Von Haus, Herr Leutnant!" log Landorf drauf los.

„Hm! Sie wissen doch, dass Sie in Extrauniform nicht zum Dienst kommen dürfen? Was?!"

„Jawohl, Herr Leutnant!"

„Gut. Treten Sie ein!"

Landorf machte seine beste Kehrtwendung, aber er wünschte sich zehn Klafter tief unter die Erde.

Die Besichtigung war bald beendet.

„Lassen Sie die Leute wegtreten!" befahl Graf Bade dem Wachtmeister. „Der freiwillige Unteroffizier von Landorf bleibt hier!"

Unwillkürlich griff der Genannte nach seiner Halsbinde, sie kam ihm plötzlich recht eng vor. Er trat vor.

„Nun, Unteroffizier Landorf, ich wiederhole meine Frage: Wo kommen Sie jetzt her? Sie werden mir doch nicht aufbinden wollen, dass die par Schritte von Ihrem Quartier her Sie so erhitzt haben? Offenbar haben Sie nicht einmal Zeit gehabt, Ihre Kleidung zu wechseln? Also?"

„Ich hatte einen Morgenspaziergang gemacht, Herr Leutnant!" brachte Landorf heraus.

„Wirklich? Seit wann schwärmen Sie denn so für Fußdienst? Sollte dieser Spaziergang nicht schon gestern Abend angetreten sein? Wenn Sie nun jemand gesehen hätte? Was?"

In Landorfs Hirn wirbelten die Gedanken. War seine Fahnenflucht entdeckt? Hatte ihn jemand verraten? Oder versuchte jener ihn nur ins Bockshorn zu jagen? War es besser, jetzt die Wahrheit zu sagen oder weitere Ausreden zu suchen? Um Leutnant Graf Bades Mundwinkel zuckte es, als er die Angst seines Opfers sah.

„Also 'raus mit der Sprache!" drängte er und klemmte sein Monocle fester.

Plötzlich griff Landorf in die Tasche. Die Angst macht dumm; jetzt begriff er den Zusammenhang! Sein Inquisitor befand sich ja in der gleichen Verdammnis.

„Herr Leutnant werden mir die Antwort vielleicht erlassen!" sagte er kühn und überreichte die gefundene Photographie. Das Etui sehen und ihm aus der Hand reißen war eins.

„Menschenskind, woher haben Sie das Bild?" rief Graf Bade

„Herr Leutnant haben es diese Nacht im „Europäischen Hof" verloren, es lag vor Nr. 23."

„Was? Waren Sie etwa in Nr. 23?" Dem Leutnant fiel sein Monocle aus dem Auge.

„Allerdings!" Und Landorf, der fühlte, dass er jetzt Oberwasser hatte, beichtete offen seinen tollen Streich, den er aus Liebe zu seiner künftigen Frau begangen hatte.

Graf Bade überlegte noch einen Augenblick, dann sagte er: „Landorf, ich will diese Geschichte nicht als Vorgesetzter gehört haben. Kommen Sie heute um 6 Uhr zu mir ins Kasino, dann können Sie sie mir noch mal erzählen. Vielleicht erzähle ich Ihnen auch etwas, und dann trinken wir auf das Wohl des Generals Knusemong. Im übrigen Silentium! Verstanden?"

„Zu Befehl, Herr Leutnant!"

Graf Bade eilte fort. —

„Du, was wollte denn der Leutnant von Dir?" fragten die anderen Einjährigen, die von weitem die Scene beobachtet hatten.

„O, er wollte mich mal ins Kasino einladen!"

„Sonst nichts?"

„Nee!"

„Duselfritze!"

„Bin ich auch!“ antwortete Hans von Landorf und ſtrich lachend ſeinen blonden Schnurrbart in die Höhe. „Es lebe der General Knuſemong!“

Der Troſt. (Profeſſor Koch's neue Theorie.) Tuberkulöſer Bauer: „Kinder, jetzt iſt ja alles gut; eine Anſteckungsgefahr für das Rindvieh liegt von meiner Seite nicht mehr vor!“

Beſcheid geſagt. Gaſt: „Kellner zahlen!“ — Kellner: „Was haben Sie geſagt?“ — Gaſt: „Hunger, und den hab' ich noch!“

Das Feſt der Erinnerung. Gattin: „Wie, am Tage unſerer ſilbernen Hochzeit küſſt Du unſer Dienſtmädchen?“ Gatte: „Nur, um in mir die Erinnerung zurückzurufen, wie Du vor fünfundzwanzig Jahren geküſſt haſt!“

Galant. Mann (mittags): „An der neuen Köchin haben wir eine gute Acquiſition gemacht; das Mittageſſen iſt vorzüglich!“ — Frau: „Ich habe ihr heute geholfen!“ — Mann: „Trotzdem!“

Späte Einſicht. Kläger (den Sachverhalt erzählend, zum Richter): „Als mir der Angeklagte eine Ohrfeige gab, ſtieg in mir die Ahnung auf, daſs er etwas gegen mich haben müſſe!“

P. T.

Auf der im Juni d. Js. in Halle a. S. stattgefundenen 15. Wanderausstellung der Deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft fanden wir so viele, unser Separatoren-Patent 48 615 verletzende Centrifugen vor, dass wir uns veranlasst sahen, an eine Anzahl Firmen die Aufforderung ergehen zu lassen, die weitere Herstellung und den Vertrieb der ausgestellten Centrifugen zu unterlassen. In dieser Aufforderung haben wir auf das Urtheil des Kgl. Landgerichts I zu Berlin in Sachen unseres Patentprozesses gegen: **Georg Daseking** in Hannover, **Theodor Heilbronn** in Hannover, **Küken & Halemeier** in Bielefeld, **Ohlhaver Gebr.** in Hamburg und **Theodor Gang** in Berlin hingewiesen. Ferner haben wir in einigen Blättern eine diesbezügliche Warnung mit dem Hinweis auf das erwähnte Urtheil des Kgl. Landgerichts erlassen. Diese Massnahmen wird uns wohl kein vernünftig denkender Mensch verargen.

Die beiden Firmen: **Ohlhaver Gebr.** in Hamburg und **Flensburger Eisenwerk A.-G. vorm. Reinhardt & Messmer** in Flensburg nahmen Veranlassung, auf diese unsere öffentliche Warnung eine, in gehässiger Form gehaltene Entgegnung zu veröffentlichen.

Es ist nicht unsere Gewohnheit, uns in eine Zeitungspolemik einzulassen, wir sehen uns jedoch gezwungen, auf die Entgegnung dieser beiden Firmen eine Erwiderung ergehen zu lassen, weil in den Erklärungen dieser Firmen **den Thatsachen entgegenstehende Behauptungen** enthalten sind.

Die Herren Ohlhaver Gebr. stellen die vage Behauptung auf, dass wir mit dem Urtheil des Kgl. Landgerichts I zu Berlin vor Thoresschluss Reklame machen und **unseren Alfa-Laval-Separatoren** auf die Beine helfen wollen, da **nach Ansicht** der Herren Ohlhaver Gebr. der Absatz unserer Fabrikate immer schwieriger wird. Eine solche Reklame haben wir keineswegs nöthig, denn **unsere Alfa-Laval-Separatoren** sind ihrer **vorzüglichen Leistungsfähigkeit, ihres hohen Abrahmungsgrades und ihrer Betriebssicherheit wegen in der ganzen Welt zur Genüge bekannt; sie waren auch für die gesammte Milchcentrifugentechnik bahnbrechend, denn sie haben jenen Weg angegeben, auf welchem die günstigste Abrahmung erreichbar ist.** Uebrigens muss die jetzige Behauptung der Herren Ohlhaver Gebr. den in die internen Angelegenheiten Eingeweihten stark befremden, zumal **nicht allein Herr Daseking, sondern besonders auch die Herren Ohlhaver Gebr.**, die s. Zt. den Vertrieb der von Daseking hergestellten Centrifugen inne hatten, sich **wiederholt** bemüht haben, uns zu einem Vergleich zu stimmen und von uns für Milchcentrifugen mit konischen Einsätzen nach unserem Patent 48 615 Licenzen zu erhalten. Dass dies den Thatsachen entspricht, können wir durch Vorlage der **Original-Correspondenz** genannter Herren jederzeit beweisen. Endlich ist auch noch zu beachten, dass ein Exemplar der von Daseking hergestellten und von Ohlhaver Gebr. vertriebenen Centrifugen bei dem hiesigen Kgl. Landgericht I deponirt ist, welche Centrifuge **gleichfalls konische Teller** aufweist und demzufolge fast **eben so viele Theile** besitzt, wie unser **Alfa-Laval-Separator.**

Wir wollen den Herren Ohlhaver Gebr. ihre Zuversicht, dass wir den Prozess in zweiter Instanz verlieren werden, nicht rauben. **Wir hoffen jedoch, den Prozess auch in zweiter Instanz zu gewinnen.**

Was nun die Behauptung anbelangt, dass wir einen anderen, denselben Gegenstand betreffenden Prozess in zweiter Instanz verloren haben, so bemerken wir hierzu folgendes: Wir haben früher gegen **Georg Daseking** und **Theodor Heilbronn** in Hannover Strafantrag wegen Verletzung unseres Patentes gestellt. Der Strafsenat des Kgl. Landgerichts zu Celle hat in seiner Sitzung vom 26. Juni 1899 erkannt, dass das Strafverfahren gegen die Beklagten deshalb nicht eingeleitet werden konnte, weil hierfür die notwendige Wissentlichkeit der Verletzung nöthig war, **wiewohl es Daseking nicht entgehen konnte, dass seine konischen Tellereinsätze in der That nichts anderes waren, als was bereits durch unser Patent geschützt war.** Dieser Beschluss veranlasste uns, den civilrechtlichen Weg zu beschreiten.

Das **Flensburger Eisenwerk, A.-G., vorm. Reinhardt & Messmer** hat im Jahre 1895 unter der damaligen Firma **Flensburger Eisenwerk Reinhardt & Messmer** gegen unser Separator-Patent 48 615 beim Kaiserlichen Patentamt zu Berlin Nichtigkeitsklage erhoben, welche Klage **laut Beschluss des Patentamtes vom 7. März 1895 in allen Punkten abgewiesen wurde.** Dessenungeachtet glaubte das Flensburger Eisenwerk, A.-G., eine neue Klage auf Vernichtung und Zurücknahme unseres Separator-Patentes 48 615 erheben zu müssen und zwar in Gemeinschaft mit den civilbeklagten Firmen **Georg Daseking** in Hannover und **Küken & Halemeier** in Bielefeld. Der Zweck dieser Klage war unbestritten der, unseren Patentprozess gegen die in unserer Warnung genannten Firmen aufzuhalten.

Das Kgl. Landgericht I äussert sich in seinem Urtheil vom 30. April 1901 zu dieser Nichtigkeitsklage wie folgt:

> Was zunächst den **prinzipalen** Aussetzungsantrag der **sämmtlichen** Beklagten anlangt, so war demselben **nicht** stattzugeben . . . .
>
> Denn es muss folgendes erwogen werden: Die Klage ist bei Gericht **bereits Anfang Oktober 1899,** also vor $1\frac{1}{2}$ Jahren eingereicht worden; dagegen sind die Anträge auf Einleitung des Nichtigkeits- bezw. Zurücknahmeverfahrens ausweislich der Nachricht des Patentamtes vom 19. Dezember 1900, Band II Blatt 135, **erst am 20. November und 6. Dezember 1900** bei dem Patentamte eingegangen; unzweifelhaft musste aber die Herbeiführung des Nichtigkeitsverfahrens das **offensichtlich Allernächstliegende** für die Beklagten sein, die sich im vorliegenden Rechtsstreite von Anfang an der Geltendmachung des Patents No. 48 615 seitens der Klägerin gegenüber energisch zur Wehr gesetzt haben; schreiten sie nun **dazu erst,** nachdem der vorliegende Prozess über Jahr und Tag gedauert hat, um dessen Fortführung dann durch die Aussetzung aufzuhalten, so ergiebt sich klar, dass sie mit ihrem Aussetzungsantrage **lediglich** die **Absicht** verfolgen, den ihnen unbequem gewordenen **Prozess zu verschleppen.** Dazu kommt aber noch, dass das eingeleitete Nichtigkeitsverfahren, wie die Klägerin richtig ausführt, soweit sich nach dem vorliegenden Materiale darüber ein Urtheil fällen lässt, als **aussichtslos** angesehen werden muss. . . .
>
> Die Nichtigkeitsklage nach §10 No. 1 Pat.-Ges. ist aber **gänzlich ausgeschlossen,** da die fünfjährige Frist dazu aus §§ 27, 28 l. c. gegenüber dem Patent No. 48 615, dessen Patentschrift bereits am **19. September 1889** ausgegeben worden, längst verstrichen ist. Dass die Nichtigkeitsklage auf § 10 No. 2 l. c. gestützt werden könnte, erscheint nach dem Vorbringen der Beklagten im Prozesse ausgeschlossen . . .

Die Nichtigkeitsklage wurde auch thatsächlich laut Beschluss des Kaiserlichen Patentamtes vom 6. Juni d. Js. in allen Punkten abgewiesen. — Was nun die Frage anbelangt, ob die Centrifugen gemäss den angeführten Patenten des Flensburger Eisenwerkes, A.-G., in unser Separator-Patent 48 615 eingreifen, so würden wir dieselbe an dieser Stelle niemals zum Gegenstand einer Erörterung gemacht haben. Weil aber das Flensburger Eisenwerk, A.-G., die Behauptung aufgestellt hat, dass **das Kaiserliche Patentamt nach eingehender Prüfung** feststellte, dass die Teller für die Germania-Centrifuge **nicht** Gegenstand unseres Separator-Patentes sind, **so erklären wir hierdurch ausdrücklich, dass wir sehr wohl in der Herstellung, dem Vertriebe und dem Gebrauche der Germania-Centrifugen mit Tellern eine Verletzung unseres Separator-Patentes erblicken.** Ueber das Weitere wird der Richter zu entscheiden haben.

Dass dem Flensburger Eisenwerk trotz unseres Separator-Patentes 48 615 die besondere Tellerkonstruktion durch Patent geschützt werden konnte und dass wir hiergegen beim Kaiserlichen Patentamt keinen Einspruch erhoben haben, kann nur **derjenige** begreifen, der mit dem Wesen des deutschen Patentgesetzes sowie auch mit der diesbezüglichen Rechtsprechung und mit der derzeitigen Praxis des Patentamtes vertraut ist. Ist nämlich eine zum Patent angemeldete Verbesserung an bekannten **oder patentirten Einrichtungen** neu, und weist diese Verbesserung eine technische Wirkung auf, so dass eine Erfindung im Sinne des Gesetzes vorliegt, dann muss das Patent ertheilt werden, ganz abgesehen von der Frage, ob durch Ausführung dieser Verbesserung ein älteres Patent verletzt wird oder nicht, **denn die Frage der Abhängigkeit zweier Patente ist nicht durch das Patentamt, sondern durch die ordentlichen Gerichte zu entscheiden.**

Aktiebolaget Separator in Stockholm.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Albert Scheller & Schreiber** in **Halle a. S.** betr. **Schreiber's Butter-Form-Maschine** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 38. Berlin, 21. September 1901. 11. Jahrg.

Abonnements auf die „Molkerei-Zeitung Berlin",
eingetragen unter Nr. 4895 in der Postzeitungsliste, werden von allen Postanstalten und Landbriefträgern zum Preise von **1,50 Mk.** für das IV. Quartal 1901 angenommen. Bei Bezug unter Streifband oder durch den Buchhandel beträgt der Abonnementspreis vierteljährlich 2 M. Wo die Zustellung unter Streifband nach wie vor gewünscht wird, bedarf es einer erneuten Bestellung nicht.

„Molkerei-Zeitung Berlin".

Inhalt:

Untersuchung der Milch der Kuhheerde der Königl. Domäne Kleinhof-Tapiau im Jahre 1899|1900.

(Bericht über die Thätigkeit der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau 1900/1901.)

Von Direktor Dr. H. Hittcher.

(Schluss.)

Auf Tabelle III sind die für die Milch der einzelnen Melkzeiten gefundenen Mittelwerte nach Quartalen geordnet, zusammengestellt.

Wie man aus der Tabelle ersieht, wurde in allen Quartalen des Abends etwas mehr Milch als des Morgens gewonnen, weil, wie bereits erwähnt, die Lage der Melkzeiten es bedingte, dass die längere Ruhepause stets vor dem Abendmelken lag. Im Winter betrug das Abendgemelke nur 0,320 kg, im Sommer jedoch 0,551 kg mehr als das Morgengemelke. Der größere Unterschied im Sommer wird dadurch erklärt, dass in dieser Jahreszeit des Abends mit dem Melken später als im Winter begonnen wurde. Obwohl in allen vier Quartalen des Abends mehr Milch als des Morgens erhalten wurde, war trotzdem in den ersten beiden Quartalen die Abendmilch ein wenig reicher an Fett und Trockensubstanz als die Morgenmilch, während in den letzten beiden Quartalen das Umgekehrte der Fall und die Morgenmilch reicher an Fett und Trockensubstanz als die Abendmilch war. Wir kommen also auf Grund dieser Beobachtungen zu den gleichen Schlussfolgerungen, welche wir in dem „Gesammtbericht über die Untersuchung der Milch von 63 Kühen", Berlin, bei Paul Parey, 1899, gezogen haben: sind die Unterschiede zwischen den bei den verschiedenen Tageszeiten erhaltenen Milchmengen infolge der Ungleichheit der dem Melken vorangehenden Ruhepause beträchtlichere, so ist das in größerer Menge abgesonderte Gemelke ärmer an Fett und Trockensubstanz, als das weniger umfangreiche Gemelke; sind dagegen die Unterschiede hinsichtlich der Menge von Morgenmilch und Abendmilch nur sehr gering, oder gar gleich Null, so ist regelmäßig die Abendmilch reicher an Fett und an Trockensubstanz, als die Morgenmilch. Es ist somit die Zusammensetzung der Milch bis zu einem gewissen Grade auch von der Tageszeit abhängig, insofern, als die Milchsekretion, im Besonderen die Absonderung von Fett, während der Nachtruhe nicht mit derselben Lebhaftigkeit vor sich zu gehen scheint, als am Tage. — Im Jahresmittel blieb die Menge der Morgenmilch hinter derjenigen der Abendmilch um 0,436 kg für den Tag und die Kuh zurück; dabei stellte sich in der Morgenmilch der Fettgehalt um 0,044 Proc., der Trockensubstanzgehalt um 0,042 Proc., der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz um 0,040 Proc. und der Fettgehalt der Trockensubstanz um 0,25 Proc. höher, dagegen das specifische Gewicht um 0,06 Grad niedriger als in der Abendmilch.

Obwohl die Kuh im Winter des Morgens, wie erwähnt, 0,32 kg Milch weniger als des Abends gab, war trotzdem die Morgenmilch gehaltärmer als die Abendmilch, denn das specifische Gewicht der ersteren war um 0,50 Grad, der Fettgehalt um 0,047 Proc., der Gehalt an Trockensubstanz um 0,182 Proc., der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz um 0,133 Proc. und der Fettgehalt der Trockensubstanz um 0,02 Proc. niedriger als bei der Abendmilch. Wenn im Sommer von der Kuh im Mittel des Morgens um 0,551 kg Milch weniger gewonnen wurden als des Abends, so war dafür die Morgenmilch etwas gehaltreicher als die Abendmilch; es betrug der Unterschied zu Gunsten der Morgenmilch bei dem specifischen Gewicht 0,37 Grad, bei dem Fettgehalt 0,135 Proc., bei dem Trockensubstanzgehalt 0,266 Proc., bei dem Gehalt an fettfreier Trockensubstanz 0,213 Proc. und bei dem Fettgehalt der Trockensubstanz 0,53 Proc.

Tabelle IV. Morgen- und Abendmilch (Schwankungen).

Zeitabschnitte 1899/1900	Schwankungen: Morgenmilch		Schwankungen: Abendmilch		Maximum und Minimum für das ganze Jahr	
	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
Specifisches Gewicht „s".						
Winter	31,8	28,6	32,5	29,2		
Sommer	31,5	28,9	31,3	28,0		
Jahr	31,8	28,6	32,5	28,0	32,5	28,0
Gehalt der Milch an Fett „f".						
Winter	3,25	2,62	3,23	2,70		
Sommer	4,32	2,68	3,48	2,63		
Jahr	4,32	2,62	3,48	2,63	4,32	2,62
Gehalt der Milch an Trockensubstanz „t".						
Winter	11,897	11,056	12,027	11,006		
Sommer	12,669	10,896	11,808	10,776		
Jahr	12,669	10,896	12,027	10,776	12,669	10,776
Gehalt der Milch an fettfreier Trockensubstanz „r".						
Winter	8,827	8,060	8,983	8,156		
Sommer	8,738	8,096	8,708	7,891		
Jahr	8,827	8,060	8,983	7,891	8,983	7,891

Tabelle III. Durchschnittswerte von Morgen- und Abendmilch.

Zeitabschnitte 1899/1900	Milch einer milchenden Kuh täglich		Specifisches Gewicht der Milch Grade		Fett		Fettfreie Trockensubstanz		Trockensubstanz		Absolut ausgeschiedene Fettmenge aller Kühe		Specifisches Gewicht der Trockensubstanz		Fettgehalt der Trockensubstanz	
	Morg. kg	Abend kg	Morg.	Abend	Morg. %	Abend %	Morg. %	Abend %	Morg. %	Abend %	Morg. kg	Abend kg	Morg.	Abend	Morg. %	Abend %
1. Quartal (Oktober, November, Decbr.)	3,240	3,820	30,20	30,50	3,032	3,055	8,418	8,499	11,450	11,554	11,103	13,198	1,344	1,344	26,48	26,46
2. Quartal (Januar, Februar, März)	4,560	4,620	30,50	31,20	2,817	2,888	8,443	8,631	11,260	11,519	10,473	10,888	1,356	1,355	25,02	25,07
Mittel aus dem 1. u. 2. Quartal (Winter)	3,900	4,220	30,35	30,85	2,925	2,972	8,432	8,565	11,355	11,537	10,788	12,043	1,350	1,350	25,75	25,77
3. Quartal (April, Mai, Juni)	5,730	6,420	30,20	30,00	3,000	2,840	8,412	8,380	11,412	11,170	16,599	17,619	1,346	1,353	26,29	25,43
4. Quartal (Juli, August, September)	4,605	5,017	29,80	29,25	3,200	3,090	8,517	8,173	11,556	11,265	16,339	16,809	1,334	1,336	27,65	27,44
Mittel aus dem 3. u. 4. Quart. (Sommer)	5,168	5,719	30,00	29,63	3,100	2,965	8,465	8,252	11,484	11,218	16,469	17,214	1,340	1,345	26,97	26,44
Mittel für das ganze Jahr	4,534	4,970	30,18	30,24	3,013	2,969	8,449	8,409	11,420	11,378	13,629	14,629	1,345	1,347	26,36	26,11

Auch in diesem Jahre war das specifische Gewicht der Milch direkt proportional dem Gehalt an fettfreier Trockensubstanz.

Aus Tabelle IV kann man erkennen, innerhalb welcher Grenzen das specifische Gewicht, sowie der Gehalt der Milch an Fett, Trockensubstanz und fettfreier Trockensubstanz bei der Morgenmilch und bei der Abendmilch schwankten.

Aus dieser Zusammenstellung ersieht man, dass Fettgehalt (f) und Trockensubstanzgehalt (t) im Sommer mehr als im Winter schwankten, und zwar machten sich die Schwankungen bei der Morgenmilch in viel stärkerem Maße bemerkbar als bei der Abendmilch. Die Maximalwerte für f und t mit beziehungsweise 4,32 Proc. und 12,669 Proc. wurden in der am 31. Mai gewonnenen Morgenmilch beobachtet, als die am Tage vorher auf die Weide gebrachten Kühe die erste Nacht im Freien verbracht hatten. Das Minimum des Trockensubstanzgehalts — 10,776 Proc. — wies die am 18. Mai erhaltene Abendmilch auf, an welchem Tage die Heuration zum ersten Male eine erhebliche Einschränkung erfahren hatte! Der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz schwankte in diesem Jahre im Winter mehr als im Sommer und bei der Abendmilch stärker als bei der Morgenmilch.

Setzt man die Jahresmittelwerte für s, f, t und r = 100 und drückt man die Abstände der Grenzwerte in Procenten aus, so findet man, dass während des ganzen Jahres in der Milch der einzelnen Melkzeiten von dem zugehörigen mittleren Jahreswert sich nach oben und unten entfernt

	1899/1900	1898/1899	1888/1897 (Mittel aus 9 Jahren)
der Wert „s" um	7,44 Proc.	8,63 Proc.	5,26 Proc.
„ „ „f" „	28,40 „	17,03 „	18,56 „
„ „ „t" „	8,31 „	6,70 „	6,36 „
„ „ „r" „	6,48 „	7,81 „	4,66 „

Die weitaus größten Schwankungen wies, ebenso wie in sämmtlichen früheren Jahrgängen, der Fettgehalt auf, während die Werte für r, s und t sich von dem Mittelwert viel weniger weit entfernten.

Zum Schluss seien die hauptsächlichsten Ergebnisse nochmals mitgeteilt:

Im Mittel des ganzen Jahres betrug für die Milch der Herde der Fettgehalt 2,990 Proc.; er bewegte sich in der Tagesmilch zwischen 2,75 und 3,64 Proc., und in der Milch der einzelnen Melkzeiten zwischen 2,62 und 4,32 Proc.;

der Gehalt an Trockensubstanz 11,417 Proc.; er bewegte sich in der Tagesmilch zwischen 10,886 und 11,879 Proc. und in der Milch der einzelnen Melkzeiten zwischen 10,776 und 12,669 Proc.;

der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz 8,427 Proc.; er bewegte sich in der Tagesmilch zwischen 8,040 und 8,663 Proc. und in der Milch der einzelnen Melkzeiten zwischen 7,891 und 8,983 Proc.;

das specifische Gewicht der Milch 30,25 °; es bewegte sich in der Tagesmilch zwischen 28,64 und 31,20°, und in der Milch der einzelnen Melkzeiten zwischen 28,0 und 32,5 °.

Für die Milch der ganzen Herde sank also der Wert von

	im Jahre 1899/1900	im Jahre 1898/99	im Jahrzehnt 1887/97
f niemals unter	2,62 Proc.	2,65 Proc.	2,36 Proc.
t „ „	10,776 „	10,844 „	10,682 „
r „ „	7,891 „	7,844 „	7,945 „
s „ „	28,0 Grad	27,8 Grad	28,1 Grad.

Gesundheitliche Aufsicht über die Molkerei-Erzeugnisse.

Die in Rostock tagende Jahresversammlung des Vereins für öffentliche Gesundheitspflege hat über diesen Gegenstand, der durch Koch's neue Entdeckung augenblicklich im Vordergrund des Interesses steht, eingehend verhandelt.

Berichterstatter ist Geh. Med.-Rat Prof. Dr. Löffler-Greifswald. Er hat seine Ansichten in einer Reihe von Leitsätzen niedergelegt. Er sagt darin:

Vom gesundheitlichen Standpunkte aus ist zu verlangen, dass die Molkerei-Erzeugnisse, wenn sie an den Verbraucher gelangen, mustergiltig beschaffen, ohne erhaltende Zusätze, und vor allem frei sind von gesundheitsschädlichen (giftigen und ansteckenden) Stoffen. Leicht nachweisbar ist nur der Erreger der Perlsucht, dessen krankmachende Bedeutung für den Menschen durch die neuesten Forschungen Koch's in Frage gestellt worden ist. Eine Ueberwachung der gesammten Molkerei-Erzeugnisse und ihres Verkaufs ist z. Z. unmöglich, weil die Erzeugung in einer außerordentlich großen Zahl von Kleinbetrieben erfolgt, die vielfach gleich an den Verbraucher liefern. Da gerade in den Kleinbetrieben häufig die notwendige Sorgfalt und Reinlichkeit bei der Gewinnung und Zubereitung vermisst wird, und da bei den überaus häufig noch anzutreffenden mangelhaften gesundheitlichen Zuständen auf dem Lande (schlechte Brunnen) die Gefahr einer Verunreinigung der Molkerei-Erzeugnisse mit menschlichen Krankheitskeimen nicht gering ist, so wäre eine Ueberwachung sämmtlicher Molkereistellen, die ihre Erzeugnisse in den Verkehr bringen, anzustreben. Die beste Gewähr für eine gute Beschaffenheit der Molkereiartikel bieten die Genossenschaftsmolkereien. In ihrem eigenen Vorteile liegt die Erfüllung folgender Anforderungen:

1. Das Halten von gesunden Leuten.
2. Es muss ein gutes, vor jeder Verunreinigung geschütztes Wasser für den Betrieb zur Verfügung stehen.
3. Die Milch muss von gesunden Tieren reinlich gewonnen und reinlich verarbeitet werden.
4. Die Milch ist von dem in ihr enthaltenen Schmutz zu befreien.
5. Die ein leichtes Verderben bewirkenden Fäulniskeime und auch die Krankheitskeime sind durch Erhitzen auf 85 Grad Celsius zu vernichten.
6. Die Milch ist nach dem Pasteurisiren gut abzukühlen.

Weiter empfiehlt Löffler die Einrichtung ständiger beaufsichtigter Anstalten zur Herstellung von Kindermilch, regelmäßige Beaufsichtigung der Verkaufsstellen und für den Verbraucher Erhitzen der Milch auf 85 Grad Celsius während mindestens einer halben Stunde oder Abkochen derselben.

In weiterer Ausführung dieser Sätze ging der Vortragende auf die einzelnen Tierkrankheiten ein, die durch Milch übertragen werden können. Fälle von Uebertragung der Maul- und Klauenseuche sind selten; mehrfach dagegen ist Erkrankung infolge von Streptokokken vorgekommen, wie man solche auch in der berliner Marktmilch wiederholt nachgewiesen hat. Mindestens ebenso wichtig aber ist die Uebertragung eigentlich menschlicher Ansteckungskrankheiten durch Milch. Es ist nachgewiesen, dass die Keime des Abdominaltyphus, der Diphtherie, des Scharlachfiebers, sogar der Cholera nicht selten in Milch gelangen und mit dieser dann wieder in Menschen. Unreinlichkeit und Nachlässigkeit sind Veranlassung derartiger Vorkommnisse. Was die Tuberkulose anbelangt, so steht Vortragender auf dem Standpunkte Koch's, dass die Perlsucht des Rindes nicht auf den Menschen übertragbar ist. In Greifswald gemachte Beobachtungen sprechen für die Nichtübertragbarkeit. Dort wurde Marktmilch aus 25 Betrieben (8 großen Meiereien und 17 kleinen Betrieben) auf Tuberkelbacillen untersucht. Es fanden sich virulente Bacillen in der Milch von acht Betrieben (7 großen und 1 kleinen). Nun sollte man meinen, bei so häufigem Vorkommen müsste ein Einfluss auf den Gesundheitszustand der Bevölkerung bemerkbar sein und namentlich Darmtuberkulose öfter auftreten. Aber Greifswald hat nicht mehr Tuberkulose als andere Gegenden, Darmtuberkulose gar nicht oder fast gar nicht. Der Kampf gegen die Rindertuberkulose dürfe natürlich nicht aufgegeben werden — schon weil tuberkulöse Milch ekelhaft sei. —. Es entspann sich eine lebhafte Erörterung.

Oekonomierat Plehn-Berlin erklärte die von manchen Seiten an die Landwirtschaft betreffs der Milchbehandlung gestellten Ansprüche für zu weitgehend. So sei beispielsweise die Pasteurisirung der Milch in kleinen Betrieben nicht zu ermöglichen — schon der Kosten wegen.

Prof. Weigmann-Kiel berichtete über seine Versuche über Pasteurisirung und Sterilisirung von Milch.

Dr. Müller-Erfurt teilte zwei Fälle mit, in denen Fleischer Sehnenscheidentuberkulose bekamen, nachdem sie sich mit Messern, die zuvor zum Zerlegen tuberkulöser Rinder gedient, geschnitten hatten — der eine in den Arm, der andere in den Finger. Das spräche also für die Uebertragbarkeit der Rindertuberkulose auf den Menschen. Geheimrat Rapmund machte bezüglich der Uebertragung von Abdominaltyphus durch Milch geltend, dass die Typhuskeime wohl stets durch das Wasser in die Milch gelangt seien — entweder beim Verdünnen der Milch oder beim Ausspülen der Milchgefäße. Darum solle der Landwirt acht haben auf die Reinheit seines Wassers. Milchhändler sollten gehalten sein, ihr Gewerbe bei der Polizei anzumelden, damit diese besser in der Lage sei, Aufsicht zu üben.

Prof. Fränkel sprach sich ebenfalls dahin aus, dass vorläufig nicht an die allgemeine Durchführung der Milch-Pasteurisirung zu denken sei. In seinem Schlussworte bemerkte Geheimrat Löffler, dass die polizeiliche Anmeldung des Milchhandels in Dresden schon bestehe. Den von Müller angeführten Fällen von Tuberkulose-übertragung sei ein anderer an die Seite zu stellen, bei dem Hauttuberkulose entstand infolge Behandlung einer Tätowirung mit Milch (Einreibung mit Milch unter gleichzeitiger Anwendung von Nadelstichen beseitigt Tätowirungen). Solche Fälle müssten sorgfältig behufs Klärung der Sache gesammelt werden. Zu Recht bestehe aber Kochs Forderung, dass immer eine Rückimpfung von den Betroffenen auf Rinder vorgenommen werde. Nur wenn diese Impfung erfolgreich sei, könne es sich um Rindertuberkeln handeln.

Im Anschluss an den Vortrag erläuterte Ingenieur W. Helm-Berlin seine neuen Eismilchapparate.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Beschluss der Landwirte, den berliner Milchkrieg durchzuführen. Ueber 4000 Landwirte waren am 17. d. Nachmittag in der Brauerei Friedrichshain in Berlin versammelt, um über die am 1. Oktober in Wirksamkeit tretende Milchcentrale zu beraten. Mit allen gegen eine Stimme wurde folgende Erklärung angenommen:

„Die außerordentliche Generalversammlung der Genossenschaft „Centrale für Milchverwertung" beschließt nach Anhörung des Vorstandes: 1. Der Vorstand wird beauftragt, mit allen Mitteln den von der Generalversammlung vom 10. Juni 1901 festgesetzten Milchpreis, von $13^1/_2$ Pf. das Liter Vollmilch frei Berlin gerechnet, durchzusetzen, da die eingetretene Futternot eine Herabsetzung nicht zulässt. 2. Während der Zeit des Kampfes um den Milchpreis, also vom 1. Oktober 1901 an bis zu dem Tage, an dem der Vorstand schriftlich jedem Genossenschafter die Beendigung des Milchkrieges angezeigt hat, darf kein Genossenschafter Milch, Sahne, Magermilch nach Berlin und Vororten verkaufen oder durch einen andern verkaufen lassen. Lediglich die Milchcentrale vertritt für diese Zeit im Milchhandel die Genossenschafter und die angeschlossenen Genossenschaften. Vom heutigen Tage an gerechnet darf jeder Genossenschafter und jede Genossenschaft, die der Milchcentrale angeschlossen ist, nur Milchpachtverträge für die Dauer eines Jahres, also bis 30. September 1902, abschließen. 3. Während des Milchkrieges kann jeder Genossenschafter an die Molkereimilchcentrale in Berlin (oder nach Bestimmung an eine der zehn verbündeten Molkereien) in Gefäßen der Genossenschaft liefern: I. $^1/_3$ der angemeldeten Literzahl als Vollmilch, II. von $^2/_3$ der angemeldeten Literzahl in Sahne. 4. Während der Kampfzeit werden Abschlagszahlungen jeden Donnerstag zur Post gegeben: a) für Vollmilch 13 Pf., b) für Sahne pro Fettprocent 3 Pf. Die erste Zahlung erfolgt am 11. Oktober. 5. Jeder Genossenschafter der Milch mit $13^1/_2$ Pf. frei Berlin verpachtet, hat sofort I. die Kannen an die Molkerei der Milchcentrale zurückzusenden, II. schriftliche Anzeige zu machen. 6. Jeder Genossenschafter hat möglichst sofort seinen Bedarf an Melassefutter bei der Milchcentrale für einen Monat anzumelden, damit Zusendung nach dem 1. Oktober erfolgen kann. Aus den Verhandlungen ist zu berichten:

Graf von der Schulenburg verbreitete sich in längerer, oft von Beifall unterbrochener Rede über die Ursachen, welche die märkischen Landwirte zur Gründung der Genossenschaft geführt haben. Wanderredner haben in drei Monaten 203 Gemeinden und 504 größere Grundbesitzer an die Milchcentrale angeschlossen. Der Redner besprach die Weigerung der Milchhändler, sich mit den Producenten zu einigen und kam auch auf die Erklärung des Herrn von Siemens zu sprechen, die die Landwirte dankend annehmen. Er schloss mit der Erklärung, dass der Sieg den Landwirten unbedingt zufallen werde. (Stürmischer Beifall.)

Oekonomierat Ring: Ueber 5000 Landwirte sind heute in der Centrale vereinigt, das bedeutet 420 000 l Milch. Von Mittwoch, den 18. September, ab werden seitens der Centrale Milchkannen, 20 l fassend, an die Landwirte geliefert. Davon werden $^1/_3$ mit Vollmilch und $^2/_3$ mit Sahne an die Centrale geliefert. Auf den Bahnhöfen werden die Kannen von den Beamten der Centrale in Empfang genommen und nach Bedarf an die Milchhändler abgegeben. Mit den Eisenbahnverwaltungen ist ein Abkommen dahin getroffen worden, dass die Kannen im Abonnement billig befördert werden. Die Abrechnung der Centrale mit den Landwirten geschieht wöchentlich, wie bisher mit den Pächtern. Auf diese Weise können es die Landwirte 4—8 Wochen aushalten. Die Milchhändler sollen jetzt zum letztenmal aufgefordert werden, sich mit den Landwirten zu verständigen. Wenn bis zum 15. Oktober keine Verständigung erzielt ist, dergestalt, dass mindestens $^5/_6$ der Pächter unsere Bedingungen annehmen, so werden wir mit dem 1. November 300 Milchläden in Berlin eröffnen. (Lebhafter Beifall.) Die Frauen und Mädchen unserer Bauern werden den Verkauf dort übernehmen. (Erneuter Beifall.) Auf Veranlassung der Centrale sind, wie Herr Ring weiter ausführte, zweimal von allen Milchgeschäften Proben entnommen und chemisch untersucht worden. Falls das Ergebnis bekannt gegeben würde, könnte Berlin einen Skandal erleben, wie er noch nicht zu verzeichnen war. (Hört! hört!)

Nach kurzer Erörterung, in der ein Redner aufforderte, das Kraftfutter in der nächsten Zeit zu sparen, damit die Milchproduktion beschränkt wird, wurde der Antrag des Vorstandes angenommen. Die Molkerei der Milchcentrale befindet sich in Berlin in der Schellingstraße.

Protest-Volks-Versammlungen gegen die Milchverteuerung in Berlin. Der Berl. Börsen-Courier berichtet, dass in den nächsten Tagen eine Reihe von Protest-Volks-Versammlungen gegen die Milchverteuerung in Berlin abgehalten wird.

Milchpantschen ist keine Sünde. Ueber eine Verhandlung vor dem Landgericht München I berichten die Münch. Neuest. Nachr. folgendes: Katharina Blank von Kleininzemoos, welche den Haushalt ihres Bruders, des Oekonomen Jos. Blank in Kleininzemoos bei Dachau führt, hatte die Milch an die Milchhändlerin Huber in München zu liefern. Eine bei der Milchhändlerin Huber vorgenommene polizeiliche Revision ergab, dass der aus der Blank'schen Oekonomie zugeführten Milch einige Male 10 bis 20 Proc. Wasser zugesetzt waren. Die Angeklagte bestreitet entschieden, selbst Wasser beigemischt zu haben, und will von Allem nichts wissen. Zeugen bestätigen jedoch, dass die Blank einmal sagte: „Die Wintermilch geben unsere Küh' so dick, dass man bei jedem Kübel schon einen Liter Wasser zusetzen darf." Ein andermal erklärte die Blank, als sie von München vom Beichten nach Hause kam, dass der geistliche Herr, dem sie beichtete, gesagt habe, sie dürfe schon einen Schöpflöffel Wasser in die Milch schütten, aber Almosen müsse sie geben. Die Angeklagte will alle diese unter Eid gemachten Aussagen auf bloße Gehässigkeit der Zeugen zurückführen und möchte die Milchverkäuferin Huber verdächtigen. Die Angeklagte findet aber um so weniger Glauben, als sie schon wegen Milchfälschung vorbestraft ist, und wird zur Gefängnisstrafe von einem Monat, 200 Mk. Geldstrafe oder weiteren 20 Tagen Gefängnis verurteilt.

Heizerprüfung an der Molkereilehranstalt Güstrow. Am 11. September fand in der Molkereilehranstalt Güstrow die 3. regelmäßige Heizerprüfung statt. Zu dieser von der Milchwirtschaftlichen Centralstelle für Mecklenburg-Schwerin in Güstrow im Interesse des Molkereiwesens des Landes getroffenen Einrichtung waren 3 Schüler der Anstalt, sowie 1 Gehilfe und 8 Lehrlinge aus den Molkereien im Lande gekommen. Die Prüfung hielt Herr Ingenieur Bensrup, der Vertreter des Magdeburger Vereins für Dampfkesselbetrieb, welcher als Revisionsorgan für Dampfkesselbetrieb statliche Anerkennung in Mecklenburg genießt, im Auftrage der Milchw. Centralstelle ab. Die Prüflinge bestanden allesamt die Prüfung und erhielten hierüber ein Zeugnis. Derartige Prüfungen für Molkereilehrlinge und Gehilfen finden alljährlich im Mai und September statt, sind für die Teilnehmer unentgeltlich und bedarf es nur der Anmeldung bei der Milchwirtschaftlichen Centralstelle in Güstrow, welche jederzeit nähere Auskunft erteilt.

Maschinen und Geräte.

„Germania" Modell 1901. Milch-Entrahmungsmaschine für Kraftbetrieb. Von dem Flensburger Eisenwerk A.-G. in Flensburg war auf der diesjährigen Landwirtschaftlichen Ausstellung zu Halle a. S. zum ersten Mal eine Milch-Centrifuge Modell 1901 ausgestellt. Die

mit der Hand-Centrifuge nach diesem Modell in dem Landwirtschaftlichen Institut zu Proskau vorher gemachten Versuche, deren günstiges Resultat bereits in der Leipziger Milchzeitung, 30. Jahrgang, Nr. 34 und 35 am 24. und 31. August veröffentlicht sind, sollen hier nicht weiter besprochen werden.

Die Kraftcentrifuge „Germania" Modell 1901 ist mit Bezug auf Schleudertrommel und Einsatz genau von derselben Konstruktion, wie die in Proskau mit bestem Erfolg geprüfte Handcentrifuge.

Die Lagerung und Aufhängung der Trommel dieser neuen Centrifuge weichen nicht viel von der seit Jahren von dem Flensburger Eisenwerk gebauten Flensburger Patent-Centrifuge ab, nur ist die Konstruktion dahin geändert, dass statt eines Gummihalslagers ein patentirtes Federhalslager, (13—15) Fig. 2, angebracht wird. Ebenso läuft die Spindel nicht wie bei der früheren Centrifuge auf Kugeln, sondern jetzt auf 2 Rollen (42) mit einer gemeinschaftlich entlasteten Welle (43) Fig. 2.

Die Schleudertrommel Modell 1901 ruht lose auf einem schlanken Kraus (Kegel) (33), welche Konstruktion sich bereits an der früheren Kraftcentrifuge befindet, somit jahrelang erprobt ist und sich bestens bewährt. Die Trommel kann durch Hochheben leicht von der Spindel genommen werden, damit letztere beim Abheben jedoch nicht mit in die Höhe gehoben wird, ist ein Ring (19) an der Spindel (20) angebracht, welcher beim Anheben derselben gegen die Flantsche (18) anschlägt und dadurch verhindert, dass die Spindel aus der Führung des Spurlagers tritt. Ferner gestattet das patentirte Federhalslager, da man dasselbe in der Höhenlage mehr dem Trommelschwerpunkte nähern kann, dass die Schwankungen der Trommel nach Möglichkeit ihren Einfluss auf das Halslager verlieren. Durch diese Anordnung ist es erreicht worden, daß etwaige Schwankungen und dadurch hervorgerufene Stöße der Trommel während des Ganges keine biegende Gewalt auf die Spindel nebst Halslager ausüben können. Die Spindel ist ungeteilt, ohne Anwendung von Zwischenlagern und infolgedessen ist nur Halslager und Spurlager der Abnutzung unterworfen.

Die Schleudertrommel, welche aus bestem Stahl gepresst hergestellt ist, besteht aus 3 mit einander zu verschraubenden Teilen. Die Dichtung der Trommel geschieht durch Zwischenlegen eines Gummiringes, welcher in eine, in den beiden Trommelhälften eingedrehte Nute hineinpasst. Der untere Trommelteil ist cylindrisch und mit einem tief eingebauchten kegelförmigen Boden versehen, in dessen tiefster Stelle das kegelförmige Ende der senkrechten Welle ohne weitere Befestigung sitzt. Der obere Trommelteil besteht aus einem gerade abgestumpften Kegel, auf welchem ein kurzes cylindrisches Stück sitzt.

Die obere und untere Trommelhälfte mit dazwischen liegendem Gummiring werden vermittelst einer über dem oberen Trommelteil drehbar angeordneten Ueberwurfmutter zusammengespannt, welche letztere mit einem Gewinde versehen, auf die untere Trommelhälfte aufgeschraubt wird. Um die starke Reibung, welche dadurch entsteht, wenn die genannten Teile zusammengespannt oder gelöst werden sollen, zu vermeiden, sind an demjenigen Teil der Ueberwurfmutter, welcher auf den oberen Teil der Trommelhälfte drückt, 6 Rollen (7) angebracht, welche die sonst schleifende Bewegung der Ueberwurfmutter in eine rollende verwandeln. Durch diese Anordnung einer Ueberwurfmutter wird der Gummidichtungsring geschont, weil der obere Trommelteil nicht bei Zusammenstellung der Trommel auf den Gummidichtungsring gedreht, sondern nur gedrückt wird. Durch die an der Ueberwurfmutter angebrachten Rollen kann man diese Mutter ohne wesentliche Anstrengung leichter drehen.

Die sektorförmigen Teller sind der Nummernfolge mit 1 anfangend über das Kegelzuflussrohr geschoben und zwar so, dass die Führungsleiste in den Einschnitten an den Ringen oder Tellern hineingreift. Zwischen Trommel und Teller ist Platz für Schlammablagerung geschaffen, jedoch finden die Teller Stütze an den 6 an der Trommelwandung angebrachten 10 mm hohen Leisten.

Die Milch fließt der Trommel durch ein Kegelzuflussrohr, welches über dem Trommelkegel aufgestülpt gehalten wird, zu. In dem untern Teil des Rohres teilt die Milch sich in 3 Kanäle mit rechteckigem Querschnitt, welche von der Trommel abstehen und wird dann in den mit dem Kegelzuflussrohr fest verbundenen Schlammfänger hineingedrängt, von hier aus verteilt sich die Milch in die von je zwei Tellern gebildeten sektorförmigen Kammern und zwar durch die in Fig. 1 angebrachte Oeffnung (u) und steigt dann in die über einander liegenden Kammern wechselweise nach oben. Die Sahne, welche aus den Kammern nach der Trommelmitte gedrängt wird, verteilt sich zwischen den 3 quadratischen Milchzuflussrohren in die Kammern a 2 Fig. 1 und wird schließlich durch die Rahmschraube (2) Fig. 2 abgeschleudert. Die Magermilch, welche aus den sektorförmigen Kammern nach der Peripherie austritt, verteilt sich in dem Raum zwischen Teller und Trommelwandung und tritt durch die am obern Trommelmantel angebrachten 6 Magermilchrohre heraus.

1. Einrichtung der Trommeleinsätze.

2. Durchnittzeichnung.

Germania-Centrifuge Modell 1901.

Zur Schilderung des Entrahmungsvorganges innerhalb der Trommel entnehmen wir der Patentschrift über das dem Flensburger Eisenwerk A.-G. erteilte, am 1. April 1901 unter Nr. 119 092 ausgegebene Patent Folgendes:

„Bei den bekannten kegelförmigen oder ebenen Einsatztellern für Schleudertrommeln, bei welchen zwischen den Tellern durch vorhandene senkrechte Rippen sektorförmige Kammern gebildet werden, müssen die Milchteilchen in den einzelnen Kammern sich entweder von innen nach außen, oder umgekehrt bewegen und dabei sich trennen und stoßen, da ein Durchtreten von einer in eine darüber oder darunter liegende Kammer nicht möglich ist, während bei den Einsatz-

tellern, die eine Zuführung der Milch in der Mitte der Tellerbreite gestatten, sektorförmige Kammern nicht vorhanden sind, und die Teilchen sich daher im ganzen Umfange bewegen, wobei etwa schon geschiedene Teile sich wieder mischen können.

Demgegenüber sollen bei den vorliegenden Einsatztellern die sektorförmigen Kammern nur die halbe Breite der Teller ausmachen, wodurch den Milchteilchen die Möglichkeit gegeben sein soll, sich in den über einander stehenden Kammern bewegen zu können, beispielsweise zu dem Zweck, wenn ein Teilchen gezwungen wird von innen nach außen oder umgekehrt zu gehen, es wegen vorhandenen Durchtrittsöffnungen Gelegenheit hat, in eine andere Höhenlage zu kommen, in welcher eine Flüssigkeit sich befindet, welche dem specifischen Gewicht des Teilchens besser entspricht. Dieses Teilchen braucht dann nicht einen so weiten Weg zu machen, wie bei den oben angeführten bekannten Einrichtungen."

Die in der Zeichnung (Fig. 1) dargestellten Einsatzteller bestehen je aus zwei aufeinander gelöteten Blechscheiben (o und u). Dieselben sind in Kreisausschnitte eingeteilt, und bildet die untere Scheibe u den äußeren a und die obere Scheibe o den inneren Ring i der Kreisausschnittteile. Da die beiden Scheiben o und u aufeinanderliegen, so liegt der äußere Ring a tiefer als der innere Ring i. Hierdurch entstehen beim Aufeinanderstellen mehrerer Teller Kammern von der halben Breite der Teller, in denen die Milch sich bewegen kann, während Streifen t oder Platten p an den Scheiben o und u einen dichten Abschluss der einzelnen Kreisausschnitte geben. Zwischen dem äußeren Ring a und dem inneren Ring i sind teilweise größere oder kleinere Oeffnungen gelassen, durch welche die Milch treten kann, um von einer Kammer in eine darüber oder darunter liegende zu gelangen.

Die Teller nach Fig. 1 und 2 werden so aufeinander gelegt, dass stets eine darin befindliche Durchtrittsöffnung n des einen Tellers von einem dichten d des darüber liegenden Tellers bedeckt wird, und so abwechselnd weiter.

Die von unten eintretende Vollmilch gelangt durch die Oeffnungen n zwischen die Teller und in die hier befindlichen Kammern, wobei sich die Teilchen nach ihrer specifischen Schwere trennen, indem sie sich durch die einzelnen Oeffnungen n nach oben und in den Kammern nach innen oder auch wieder zurück nach unten und dann nach außen, sich stets den kürzesten Weg suchend, bewegen, ohne von der Flüssigkeit in einem benachbarten Ausschnitt beeinflusst zu werden.

Auf diese Weise wird den einzelnen Teilchen eine freie Bewegung gestattet, wodurch die Entrahmung schneller vor sich geht."

Die „Germania" Kraftcentrifuge Modell 1901 besitzt 50 Teller, wovon jeder wieder in 8 sektorförmige Kammern eingeteilt ist. Im Ganzen werden also $50 \times 8 = 400$ Einzelkammern gebildet. Die so gebildeten Kammern werden durch das Auseinandernehmen der Teller frei gelegt und verursacht das Reinigen derselben absolut keine Schwierigkeit.

Mit dieser Centrifuge werden zur Zeit praktische Versuche ausgeführt, welche wir demnächst veröffentlichen werden.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Die Löslichkeit verschiedener Buttersalzsorten wurde im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln (Tätigkeitsbericht für 1900 S. 29) untersucht. Die Feststellung der Löslichkeit von Proben von Lüneburger und Egestorffer Buttersalz ergab, dass die unter Umrühren bewirkte Lösung von 200 g Lüneburger Buttersalz in 1 l Wasser von 15° C. 1 bis $1^1/_4$ Minute in Anspruch nahm, während Egestorffer Salz unter gleichen Verhältnissen die doppelte Zeit zur Lösung bedurfte.

Zusammensetzung von Labpulver. Ein im Milchwirtschaftl. Institut Hameln untersuchtes Labpulver enthielt:

Wasser	1,2 Proc.
Asche	7,6 „
Milchzucker	84,7 „
Sonstige organische Substanz	6,5 „

Da sich für das Pulver eine durchschnittliche Stärke von 1 : nahe 400 000 ergeben hatte, musste die das Labferment enthaltende organische Substanz eine Stärke von etwa 1 : 6 000 000 besitzen.

Herstellung von haltbarer Butter unter Zusatz des aus Butter gewonnenen Fettsäuregemisches. Aus Kuhmilch gewonnene Butter wird verseift, alsdann werden aus dieser Seife mittels verdünnter Säure die Fettsäuren abgespalten und abdestillirt. Das so erhaltene Destillat wird dann entweder direkt als solches oder erst nach dem Extrahiren der Fettsäuren mittels Aethers der aus sterilisirter Milch bezw. sterilisirten Rahm gewonnenen Butter zugesetzt. Dadurch sollen dem sterilisirtem Rahm bezw. der Butter der Geruch und Geschmack der nicht sterilisirten Butter verliehen werden. (D. R. P. 121 657 vom 8. Juni 1900. M. Poppe, Bielefeld.)

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 21. September 1901. Das Buttergeschäft stockte auch in der Berichtswoche, so dass es nicht möglich war, die bisherigen Preise zu halten. Als Ursache ist das Nachlassen der Kaufkraft der breiten Bevölkerungsschichten anzusehen, denn nach der Lage der Produktion müsste die Butter so knapp sein, wie nie zuvor. Dazu drücken die großen Läger in den Eishäusern, von denen noch nicht viel entnommen ist und ferner bieten heute solche Provinzen in Berlin Butter an, die früher für ihre Industriebevölkerung selbst Käufer waren. Die Preisermäßigung dieser Woche ist deshalb nicht unberechtigt.

Hamburg konnte seine Preise ebenfalls nicht halten; es ermäßigte um 3 M.

Die berliner Notirung ging Mittwoch um 2 M. zurück, heute gegen Mittwoch um weitere 2 M.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 21. September 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 110 Mk.**
Hamburg	**bis 111 „**

Berlin, 21. September 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Die Lage auf dem Buttermarkt ist eine so trostlose, wie sie um diese Jahreszeit und angesichts der großen Dürre bisher unbekannt war. Der Grund davon liegt in den schlechten Erwerbsverhältnissen der arbeitenden Klasse und in dem reichlichen Lager von Sommer-Butter, die bei den hohen Sommerpreisen nicht verkauft worden ist. Eine Ermäßigung musste deshalb eintreten, um dem Publikum durch billiges Angebot wieder Interesse an der Butter abzugewinnen. Hoffentlich sind die jetzigen Ermäßigungen groß genug, um dieses Resultat herbeizuführen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 21. September 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 15. bis 21. September 1901.

				18. Sept.	21. Sept.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	115—118	115—116
do.	do.	IIa	„ „ „	113—115	110—114
do.	do.	IIIa	„ „ „	105—108	105—108
do.	do.	Abfallende	„ „	98	92—98
			Tendenz:	Ruhig.	Etwas besser.

Hamburg, Grimm, den 20. September 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 108—116, II. Klasse M. 104—106 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Die Ermäßigung im Preise von 4 M. in der letzten Woche hat leider nicht genügt, ein lebhaftes Geschäft herbeizuführen. Feinste frische Butter wurde mit 113/114 M. bezahlt, doch konnten die Eingänge frischer Ware wieder nicht begeben werden. Von abfallenden frischen Qualitäten haben sich in den letzten Wochen ziemliche Läger gebildet. Solche Ware ist nicht zu 104/5 zu verkaufen. Das Geschäft in russ. Butter liegt auch ruhig. Es ist anzunehmen, dass die Zufuhren bald kleiner werden. Die Temperatur ist schon auf 0 Grad in sibirischen Plätzen heruntergegangen. — Kopenhagen notirte gestern unverändert. Dagegen ermäßigte Berlin seine Notirung um 2 M. und wird wahrscheinlich morgen weiter herunterkommen. Unsere Notirung wurde heute um 3 M. ermäßigt.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 85—95. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 19. September 1901. Butter: **I. Klasse** 100—103 **Kr.** (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 19. Sept. 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg **Ia** M. 116—118, **IIa** M. 113—115, Abfallende M. 105—108, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———; Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ **kg** M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 18. September 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 5 Drittel zu $116^1/_2$, 21 Drittel zu 115, 3 Drittel zu $114^1/_2$, 10 Drittel zu 114, 4 Drittel zu $113^1/_2$, 5 Drittel zu 113, 17 Drittel zu $112^1/_2$, 14 Drittel zu 112, 26 Drittel zu $111^1/_2$, 16 Drittel zu 111, 8 Drittel zu $110^1/_2$, 9 Drittel zu 110 M. Zusammen 1. Klasse 138 Drittel zu 112,53 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 21 Drittel zu 107,71 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 19. September 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Der vorwöchentliche Schlussmarkt verlief so ruhig, dass unsere Kommission sich zu einer Ermäßigung der Notirung um 4 M., also auf 119 M. entschließen musste. Trotzdem ist von einer Besserung des Marktes in der Folge nichts zu spüren gewesen, die Nachfrage blieb eine sehr kleine, so dass die frischen Zufuhren wiederum nicht geräumt werden können. Inhaber waren selbstverständlich geneigt, weitere Preisconcessionen zu machen, erzielten aber nur unbefriedigende Resultate. Fast alle inländischen Märkte, besonders Berlin melden flaue Berichte und rückgängige Notirungen, daher blieben alle unsere Bemühungen, die Lage erfrischender zu gestalten, durchweg ohne Erfolg. Auch der dänische Markt ist leider mit keiner abermaligen Erhöhung vorgegangen, sondern meldete eine unveränderte Notirung; es ist daher anzunehmen, dass die englischen Berichte nicht allzu rosig lauten. Das hiesige Konsumgeschäft ist als ruhig zu betrachten.

Für feinste Ware wurde im Engroshandel 112—114 M. bezahlt, d. h. 4 M. weniger als in der Vorwoche, es hat demnach eine Reducirung unserer Notirung um 4 M. zu erfolgen. Es wird dann hoffentlich eine bessere Grundlage geschaffen, und darf man erwarten, in den nächsten Wochen flottere Märkte verzeichnen zu können. Ein kleinerer Preisfall dürfte aber nur ein Hinhalten des ruhigen Geschäftes bedeuten. Wir mussten die Notirung gewiss schon im Princip so hoch als möglich halten, besonders bei strammen Märkten, in flauen Wochen soll aber auch der Tendenz und den zu erzielenden Preisen Rechnung getragen werden, alles Andere kann nur nachteilige Symptome hinterlassen.

Die Nachfrage nach russischer Butter ist eine schwache geblieben, trotzdem recht gute Qualitäten zur Stelle waren. Kleine Umsätze kamen in der Preislage von 96—100 Mark zum Abschluss.

Hamburg, den 18. September 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. ———. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—68, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. ———, prima vollfette Stallware M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40 bis 42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Hamburg, 17. September 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Umsätze in Futtermitteln waren etwas größer als in den Vorwochen, obwohl das Geschäft infolge der hohen Forderungen, welche nicht nur das Ausland, sondern auch das Inland stellt, erschwert wird. Erdnusskuchen, die bis vor Kurzem genügend angeboten waren, sind neuerdings wieder knapper, da in Marseille größere Verschiffungen stattfanden, welche die Vorräte erheblich gelichtet haben. — Baumwollsatmehl behauptet nach wie vor seine feste Haltung, und gilt dasselbe für Lein-, Palmkern- und Kokoskuchen. Ebenso sind Preise für Reisfuttermehl, Schlempe und Biertreber anhaltend fest, während Weizenkleie vernachlässigt bleibt.

Erdnusskuchen 143—151 M., Kokoskuchen 113—134 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 122—130 M., Sesamkuchen 119—129 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 106—135 M., Palmkernkuchen 109—114 M., Leinkuchen 146—153 M., Amerik. Maisölkuchen 119—124 M. per 1000 kg ab hier.

Halle, den 19. September 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die schon Mitte voriger Woche herabgesetzten Preise mussten weiter ermäßigt werden, da von allen Seiten dringend angeboten wurde. Trotzdem kann nicht gesagt werden, dass das Geschäft schlechter geworden ist. Die Eingänge in feinster Butter bleiben sehr knapp und würden kaum hinreichen, wenn der Verbrauch nur ein wenig zunähme.

Wirklich feinste Molkereibutter	118	M.
I „	112—115	„
II „	100—110	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 19. September 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 112 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 115 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: sehr flau. Die Zufuhr konnte nicht geräumt werden.

Königsberg i. Pr., 19. September 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Das Geschäft hat sich dermaßen verflaut, dass selbst zu erheblichen Unterpreisen nichts zu placiren ist.

Damit diesem wenig erfreulichen Zustande ein Ende gemacht wird, müssen die Preise eine derartige Reduktion erfahren, dass den Detaillisten der Zwölferstich ermöglicht ist.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 95—102 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 18. September 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter	97 M.	für den Centner,
Sennbutter	94 „	„ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Ruhige Nachfrage.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 14. September 1901. Zum Verkauf standen: 4884 Rinder, 1374 Kälber, 12738 Schafe, 8520 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 66—70; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 59—65; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 52—55; 4. gering genährte jeden Alters 50—51. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 60—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 54—59; 3. gering genährte 46—51. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 52—54; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 49—50; 3. mäßig genährte 45—48; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—43. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 66—69; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 62—64; 3. geringe Saugkälber 54—58; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 35—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 60—64, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 51—57, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—32. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 60—61; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käfer) 63——; fleischige Schweine 57—59; gering entwickelte 54—56 M., Sauen 57—59 M.

Verlauf und Tendenz: Das Rindergeschäft verlief außer bei bester Ware gedrückt und schleppend und hinterlässt großen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich schleppend. Es wird kaum ausverkauft — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig, in geringer Ware ganz gedrückt. Es bleibt viel Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief langsam, wird aber voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 61—63 M., junge, fette Kühe 56—58 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 61—61½ M., Kälber I. Qualität 75—79 M., Doppellender 83—89 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 36—37 M., für Kühe I. Qual. 30—32 M., II. Qual. 27—29 M., für Kälber 42—45 M., für Schweine I. Qual. ——64 M., II. Qual. 62—63 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe 32—34 M., für Kälber I. Qual. 34—36 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 48—49 M. (Lebendgewicht).

Zur Aufklärung.

In ihrer jüngsten, mit P. T. überschriebenen Veröffentlichung meint Aktiebolaget Separator in Stockholm, dass kein vernünftig denkender Mensch ihr verargen könne, dass sie die neulich publicirte Warnung erlassen habe. Andererseits aber, wenn wir diese Warnung schon allein mit Rücksicht auf die interessirten Kreise einer Beleuchtung unterziehen und auf ihren wahren Werth zurückführen, beurtheilt jene Stockholmer Gesellschaft diese Massnahme ungenirt als „gehässig".

Unsere Angabe, dass die **Warnung zu Reklamezwecken erlassen** sei, um dem Absatz der Alfa-Laval-Separatoren auf die Beine zu helfen, hat Aktiebolaget Separator nicht entkräften können. Man beschränkt sich auf die Behauptung, dass die Alfa-Laval-Separatoren in der ganzen Welt bekannt seien und für die Milchcentrifugentechnik bahnbrechend waren. Durch diesen mageren Ruhm aus der Vergangenheit sucht man über einen Beweis für die Gegenwart hinwegzugleiten. Man hütet sich wohlweislich vor der Behauptung, dass der Alfa-Laval-Separator gegenwärtig die beste Centrifuge und in Abnehmerkreisen beliebt sei.

Auf der Ausstellung in Halle will Aktiebolaget Separator viele ihr Patent verletzende Centrifugen vorgefunden haben. Die Herren, die diese Entdeckung machten, haben zweifellos eine Brille mit gefärbten Gläsern getragen. Jene Angabe ist eine **auf Reclame zugeschnittene Behauptung.** Das bisherige Gebahren von Aktiebolaget Separator spricht allerdings dafür, dass dieselbe eine weitere Reihe von Centrifugenfabrikanten mit Klage überziehen wird und, wenn die Prozesse auch völlig resultatlos verlaufen, kann die Gesellschaft zu Reklamezwecken dann doch behaupten, dass die und die Fabriken unter Patentklage gelegt sind. Die erwähnte Behauptung und die Eile, dieselbe der Welt vor Beginn der zweiten Instanz bekannt zu machen, bestätigen nur unsere neuliche Bemerkung, dass Aktiebolaget Separator überzeugt ist, **in zweiter Instanz** zu unterliegen.

Man lasse sich nicht bange machen. Konische Trommeleinsätze, wie Aktiebolaget Separator dieselben in ihren Alfa-Laval-Separatoren verwendet, sind trotz eines entgegenstehenden Urtheils erster Instanz auf Grund des Urtheils der Nichtigkeits-Abtheilung des Kaiserlichen Patentamtes vom 12. November 1891 aus dem Patent 48 615 gestrichen und Gemeingut Aller geworden. Das Ergebniss zweiter Instanz wird unsere Behauptung rechtfertigen.

Welcher Werth den Angaben der Aktiebolaget Separator beigemessen werden darf, dafür ein Beispiel: Vor Kurzem erhielten wir Kenntniss von einem Rundschreiben der Aktiebolaget Separator, in welchem den Vertretern zur entsprechenden Benutzung 8 Centrifugenfabrikanten genannt werden, die angeblich wegen Patentverletzung verurtheilt seien. Der Inhalt dieses Rundschreibens ist **unwahr.** Die genannten 8 Centrifugenfabrikanten haben weder Patentklage mit der genannten Stockholmer Gesellschaft gehabt, noch können dieselben dementsprechend wegen Patentverletzung verurtheilt sein.

Die Inspektion von Aktiebolaget Separator wurde über den Inhalt des verbreiteten Rundschreibens zur Rede gestellt und entschuldigte sich am 2. September d. J. damit, dass man auf Anweisung der Alfa-Laval-Separatoren-Gesellschaft gehandelt habe. Drei Tage später, am 5. d Mts., erklärte die Inspektion von Aktiebolaget Separator, dass die Behauptungen in ihrem Rundschreiben allerdings unzutreffend sind und auf einem Irrthum beruhen.

Ein Irrthum ist aber völlig ausgeschlossen. Das Rundschreiben datirt vom Juni und im Laufe eines Vierteljahres hätte man zur Berichtigung des angeblichen Irrthums Zeit genug gehabt, ohne erst das Eingreifen der verleumdeten Firmen abzuwarten. Der Zweck des Rundschreibens ist ganz offensichtlich. Durch das **unlautere Manöver** sollten die Konkurrenzfabrikate verdächtigt und für die Alfa-Laval-Separatoren Reklame geschlagen werden.

Der herbe Ton der jüngsten Veröffentlichung der Aktiebolaget Separator gegen uns erklärt sich dadurch, dass wir die ihr unbequeme, in Buchform erschienene „Offene Antwort" mehr an die Oeffentlichkeit gezogen haben. Bezeichnender Weise kommt die Stockholmer Gesellschaft auf diese „Offene Antwort" mit keinem Ton zurück. **Warum reinigt sich die Aktiebolaget Separator nicht von den schweren Anklagen in der „Offenen Antwort"?** Oder kann sie es nicht? Dann können wir der Aktiebolaget Separator in Stockholm nur den Rath ertheilen, nicht mit Steinen zu werfen, wenn sie in einem Glashause sitzt.

Ohlhaver Gebr., Hamburg.

Germania.

Wir haben uns in unserer Warnung, die wir in Wahrung berechtigter Interessen und zur Abwehr unberechtigter Eingriffe der Aktiengesellschaft Separator erlassen mussten, schlichter deutscher Höflichkeit befleissigt, wenn wir trotzdem nicht das Wohlgefallen der schwedischen Gesellschaft erregten, hat es an unserem guten Willen sicher nicht gelegen. Zu weiterer Abwehr gezwungen, gestatten wir uns, ganz ergebenst Folgendes bekannt zu geben:

Wir wiederholen, dass das von der Aktiengesellschaft Separator gegen eine Reihe von Firmen erwirkte obsiegende Urtheil **erster Instanz,** welches so geflissentlich von der schwedischen Gesellschaft an die Oeffentlichkeit gezogen wird, uns absolut kalt lässt, da uns die Sache nichts angeht. Wir halten es aber, da ja scheinbar nur Privatmeinungen ausgetauscht werden, für mindestens gewagt, aus einem nicht in **allen** Instanzen **gewonnenen** Prozesse Kapital schlagen zu wollen. Wenn der Separatorgesellschaft in solchem Falle von ihren Prozessgegnern scharfe Erwiderungen zu Theil werden, so kann sich gewiss Niemand darüber wundern.

Die Aktiengesellschaft Separator scheint erst auf der Ausstellung in Halle a. S. zu ihrem Schrecken wahrgenommen zu haben, dass die deutsche Industrie der schwedischen Firma unangenehm wird, trotzdem auf den vorhergegangenen Ausstellungen der Deutschen Landwirthschaftsgesellschaft u. W. bereits ungefähr eine gleiche Anzahl Centrifugensysteme, davon die Mehrzahl mit Trommeleinsätzen versehen, vertreten war. Diese Thatsache giebt immerhin zu denken. Nun ist es wohl möglich, dass einigen Firmen die Schutzweite des Patentes No. 48 615, sowie die Separatorgesellschaft dieselbe gern ausgedehnt haben möchte, nicht verständlich ist und dadurch abweichende Meinungen entstanden sind, aber dass ca. 20 deutsche Firmen leichtfertiger Weise das Patent No. 48 615 nachahmen und sich der Strenge des Patentgesetzes aussetzen sollten, das wird doch keiner, der hier zu Lande die Industrie kennt, glauben.

Was nun aber die von unserer Vorgängerin s. Zt. gegen die Separatorgesellschaft angestrengte Klage auf Nichtigkeit **ihres** Patents anbetrifft, so ist es richtig, dass das Kaiserliche Patentamt damals nicht zu deren Gunsten entschied; inzwischen hat sich aber so manches geändert, sodass unsere heutige Gesellschaft den Prozess gegen Alfa wieder aufnahm, was sehr wohl angängig ist. Die Nichtigkeitsklage wird jetzt, und zwar zum ersten Male das Gericht beschäftigen, in diesem Falle auch das Reichsgericht. Wie die Entscheidung ausfallen wird, erfahren wir ja dann bei der Urtheilsverkündigung. Wenn nun aber die Wiederaufnahme des Nichtigkeitsverfahrens **gegen die Separatorgesellschaft** von dieser zu grundlosen Verdächtigungen gegen unsere Gesellschaft in öffentlichen Bekanntmachungen benutzt wird, so zwingt uns dies Gebahren zur öffentlichen Abwehr. Wir wiederholen noch einmal: Wir sind, wie der Separatorgesellschaft völlig bekannt, Besitzer unserer bis zur Stunde **von Niemandem** angefochtenen Patente, und diese Patente sind vom Patentamte nach gründlicher und sorgfältiger Prüfung der Erfindung auf ihre Neuheit ertheilt worden. Die Bemängelung des Verfahrens des Patentamtes aber ist ebenso unangebracht wie falsch, denn auch über die Frage der Abhängigkeit von einem anderen Patent hat das Patentamt und nicht nur das ordentliche Gericht zu entscheiden: und es hat zu unseren Gunsten entschieden. Will die Separatorgesellschaft diese Entscheidung anfechten, so mag sie es thun, und zwar dort, wo der richtige Ort ist. Wir fürchten die Klage nicht. Unbewiesene Behauptungen aber und Verdächtigungen beim Publikum liegen ausserhalb des berechtigten Wettbewerbes. Dass wir denselben im Uebrigen nicht zu scheuen haben, weiss jeder, der Gelegenheit gehabt hat, unsere Centrifuge mit derjenigen der Separatorgesellschaft im Betriebe zu vergleichen; noch mehr aber lehrt dies die Unfallstatistik dieser Gesellschaft, die grosse Zahl der Explosionen der nicht glücklich konstruirten Alfamaschinen.

Ueber die Rechtslage unserer Patente halten wir unsere Geschäftsfreunde nunmehr genügend aufgeklärt.

Wir gestatten uns jetzt noch die ganz ergebene Mittheilung, dass wir zur Wahrung der Interessen unserer Gesellschaft inzwischen bereits die erforderlichen Maassnahmen getroffen haben, um die Separatorgesellschaft zur Rechenschaft zu ziehen; es ist zu dem Zweck bereits Termin beim Königlichen Landgericht in Flensburg anberaumt.

Wir sind nicht gewillt zu dulden, dass die genannte schwedische Gesellschaft sich noch länger hier in Deutschland Eingriffe in unsere Rechte erlaubt und werden uns, wie erwähnt, hiergegen nachdrücklich zu wahren wissen. Wir fabriciren unsere Centrifugen unter dem Schutze des Gesetzes und geniessen, da vor dem Gesetze ein Jeder gleich ist, auch dasselbe Recht, wie der Ausländer.

Wir erklären ausdrücklich, dass wir für sämmtliche Konstruktionen unserer Germania-Centrifugen **jedem Käufer volle Bürgschaft leisten** und selbstverständlich alle Konsequenzen hieraus übernehmen.

Wir ersuchen aber unsere Geschäftsfreunde höflichst und dringend solche Personen, die vor Ankauf unserer patentirten Germania-Centrifugen warnen sollten, uns getl. zur Anzeige bringen zu wollen, damit wir dieselben zur Verantwortung ziehen können.

Flensburger Eisenwerk, **Aktiengesellschaft,**

vormals ***Reinhardt & Messmer.***

Feierabend.

Gesell' dich einem Bessern zu,
Dass mit ihm deine bessern Kräfte ringen;
Wer selbst nicht weiter ist, als du,
Der kann dich auch nicht weiter bringen!
Fr. Rückert.

Im Frauenabteil.

Skizze von B. Rittweger.

Nachdruck verboten.

Der Schnellzug Berlin-Stuttgart ist nur mäßig besetzt. Die eigentliche Reisesaison ist vorüber. Der Verkehr hält sich jetzt, Anfang Oktober, in mäßigen Grenzen. Eine einzige Dame ist in Berlin in ein Frauenabteil zweiter Klasse des Durchgangswagens gestiegen. Ein Diener hat ihr die elegante Reisetasche und die Schirme gereicht und sich dann mit respektvollem Gruße entfernt.

Der Zug durchrast die reizlose Gegend. Die junge, bildschöne Frau gähnt und liest abwechselnd. Ihr Antlitz trägt einen Zug von Langeweile und Unzufriedenheit. Sie seufzt bisweilen, als wenn ihr das ganze Leben verleidet wäre. Dann steht sie auf durchmisst mit kurzen Schritten den engen Raum, sieht nach der Uhr und versucht wieder zu schlafen.

In Halle steigen zwei Damen zu ihr ein. Neugierig mustern sie die seitherige Inhaberin des Abteils, die gar keine Notiz von ihnen nimmt und ihren höflichen Gruß nur sehr kühl erwidert. Es ist sichtlich, dass sie keine Anknüpfung wünscht. Flüsternd tauschen die neu Eingestiegenen ihre Bemerkung darüber aus. Dann bekümmern sie sich nicht weiter um die jetzt anscheinend Schlummernde. Nur die hochelegante Reisetoilette der Fremden wird einer kritisch-bewundernden Musterung unterzogen, dann, nachdem auch dieser Fall erledigt, wenden sie sich ihren eignen Angelegenheiten zu.

„Nein, liebste Lotte," so ruft die hübsche, frische Brünette, — „welche unverhoffte Freude, dass wir uns hier treffen! Wenn man sich so lange nicht gesehen hat! Und nun haben wir ein und eine halbe Stunde Zeit zum Schwatzen vor uns. So lange fahren wir doch bis Weimar? Ach, ich freu' mich zu sehr! Nun sag', wie geht's Deinem Mann und dem Kleinen?"

„Danke, Milly. Mein alter Brummbär befindet sich wohl, die Kinder auch. Baby ist ein süßes Geschöpf, das erste Mädchen nach den drei Buben. Meine Schwester besorgt die Kleinen und ermöglicht mir dadurch den Besuch bei Mama. Ich habe sie seit zwei Jahren nicht gesehen. Nun freue ich mich kindisch auf die Heimat. Wenn man so selten 'mal herauskommt! Denn im Winter mag ich meinen Mann nicht allein lassen, und im Sommer kann eine Landwirtsfrau überhaupt nicht an Reisen denken. Aber nun sag' Milly, wo kommst Du her und wo willst Du hin? Und wie geht's bei Dir zu Hause?"

„Ich komme von der Hochzeit einer Cousine in der Magdeburger Gegend, liebes Herz, es war ein ganz reizendes Fest, und nun geht's über Weimar, wo mein verheirateter Bruder in Garnison steht, nach Hause. Gott, trotzdem ich so gern reise, sehne ich mich schon ordentlich nach Mann und Kindern."

„Also, Du bist glücklich, Milly? wie mich das freut!"

„Sehr glücklich! Das heißt, natürlich, Sorgen hat man ja. Weißt Du, bei uns Beamten, da heißt's, sich nach der Decke strecken. Große Sprünge kann man nicht machen. Aber es tut schon gut. Papa schiebt immer etwas nach. Das Reisegeld hat er mir auch gespendet. Otto hätte mir's nicht geben können. Wir müssen recht sparen, um auszukommen. Gott, liebes Herz, wenn ich denke, damals in der Pension, da wusste man nichts von solchen Dingen, da lebte man sorglos in den Tag hinein, halb unbewusst. Na, das ist vorbei, das sorglose Dasein, aber schöner ist's jetzt doch. Einen lieben, braven Mann und gesunde Kinder — was will man mehr?"

„Du hast recht, Milly. Ich bin auch so zufrieden mit meinem Los. Hätt's freilich früher nicht gedacht. Dir ist's so gut gegangen, Deiner ersten Neigung folgen zu können. Mein lieber Brummbär war aber durchaus nicht meine erste Liebe; wenn ich aufrichtig sein soll, war's überhaupt mehr Familienabmachung, dass wir zusammen kamen. Meine erste Liebe, die —"

„Gehörte meinem Vetter Lutz! Ach, wie Du den anschwärmtest, nein, so 'was!"

„Also Du weißt noch? Ja, damals glaubt' ich sicher, mein Zukünftiger müsse blondes Lockenhaar haben, und so treue blaue Augen, und so'n rotblonden Schnurrbart, wie Lutz Hartmann. Na, und mein Brummbär hat schwarze Borsten, und braune Augen und n' mächtigen Vollbart, ganz struppig. Und erst hab' ich mich beinah' 'n bischen vor ihm gefürchtet. Aber es lernt sich auch das Liebhaben. Ich bin so glücklich jetzt. Weißt Du, Milly, mit gutem Willen und dem nötigen Pflichtgefühl kommt man zurecht im Leben und in der Ehe, auch ohne himmelstürmende Leidenschaft. Ich hab's an mir erfahren. Aber so ganz gleichgültig wird einem der erste Schwarm niemals, deshalb möcht' ich doch hören, wie es Deinem Vetter eigentlich geht. Er hat's zwar nicht verdient, der Bösewicht, der mich armes Backfischchen mit meiner Anbetung gänzlich übersehen hat, aber ich wünsch' ihm doch alles Gute. Ist er verheiratet? Sag's nur getrost. Es macht mir keine Schmerzen mehr." Ueber das Gesicht der Angeredeten zieht ein Schatten.

„Ach ja, Lotte, er ist verheiratet, schon seit vier Jahren. Leider!"

„Leider? So ist er unglücklich?"

„Ich fürchte es. Sieh, er hat sich toll und blind in ein noch sehr junges, bildschönes Mädchen verliebt, ein geborenes Freifräulein v. Soden. Ich kenne sie nicht. Sie war ganz arm und hat den guten Lutz wohl nur geheiratet, um versorgt zu sein. Das finde ich nun zwar nicht schön, aber es kommt ja so oft vor. Wir leben eben in einer ungeheuer praktischen Zeit. Ich will das also nicht zu hart beurteilen. Aber dass sie nun, da sie einmal seine Frau ist, sich nicht bemüht, ihn glücklich zu machen, das tadle ich. Ich höre ja immer nur auf Umwegen davon. Aber was ich höre, macht mich immer sehr traurig. Ich hatte den Lutz immer so gern. Er ist solch' prächtiger Mensch! Seine Schwester, die ganz unglücklich ist über die Heirat des Bruders, berichtet mir bisweilen. Sieh', Lutz ist so gebunden durch seinen Beruf — er nimmt alles so ernsthaft und meint, Reichtum entbindet nicht von der Verpflichtung zu arbeiten. Es hängt ja auch so viel von seiner Tätigkeit ab, dass er wohl tüchtig auf dem Posten sein muss. Seine Frau möchte nun so recht ihren Neigungen leben; Reisen, Zerstreuungen aller Art beansprucht sie. Und was ich so besonders hässlich finde, ist, dass sie ihr einziges Kind, ein Töchterchen, auch vernachlässigt. Sie überlässt es gänzlich der Bonne und lebt nur ihrem Vergnügen. Lutz hat gar keine rechte Häuslichkeit. Und doch liebt er seine Frau leidenschaftlich. Sonst hätte er längst ein Ende gemacht. Ich begreife ihn nicht. Und eine solche Frau! Vom Geld ihres Mannes macht sie sich ein bequemes Leben, kleidet sie sich kostbar, macht sie große Reisen, treibt Sport aller Art und fühlt nicht einmal die Verpflichtung, ihm dafür dankbar zu sein und ihm eine behagliche Häuslichkeit zu bieten. Der arme Lutz wär', glaub' ich, mit recht wenig zufrieden. Aber selbst das Wenige gewährt sie ihm nicht!"

„Ach wie traurig! Und sie hat doch ein Kind! Ich glaube, wenn ich selbst meinen guten Mann nicht so lieb hätte, wie ich ihn nun 'mal habe, die Kinder würden doch ein festes Band zwischen uns bilden und mir den rechten Weg zeigen.

Wie leid tut mir der arme Lutz! Und ist denn nichts zu bessern an diesem Verhältnis? Hat die junge Frau — ich meine — hat sie etwa andere —"

„Nein, das nicht — ich glaube nicht. Sie will wohl nur ihr Leben auf ihre Art genießen. Sie kann vielleicht gar nicht lieben. Sie hat wohl auch niemand, der ihr das alles einmal recht vorstellt. Sie ist mutterlos aufgewachsen, das mag schuld sein. Ich kenne sie, wie gesagt nicht, und ich habe auch kein Verlangen danach, sie kennen zu lernen. Sagen möcht ich ihr wohl 'mal, so recht von der Leber weg, was ich auf dem Herzen habe. Doch nun genug davon, wir haben ja noch so viel zu besprechen. Und an der Sache können wir alle leider nichts ändern. Sag', wie alt sind Deine Kinder? Und wie wohnt Ihr, und was habt Ihr für Verkehr? Ich möcht' alles wissen. Und die Zeit eilt —"

Vom hundertsten ins tausendste kommen die zwei jungen Frauen, während die Fremde immer noch mit geschlossenen Augen in ihrer Ecke sitzt, ohne sich zu rühren. Nur die Farbe auf ihrem schönen Gesicht hat unter dem feinen Schleier öfter gewechselt. Die eifrig Plaudernden achten nicht darauf. Sie sind zu sehr mit sich beschäftigt und finden nach echt weiblicher Weise stets neuen Stoff für ihre Mitteilungen. In Weimar angelangt, verabschieden sie sich in herzlichster Weise. Trotzdem Verwandte die Ankommende in Empfang nehmen, winkt Frau Milly, so lange der Zug noch in Sicht ist, der Freundin lebhaft zu. Kurz darauf, in Erfurt, verläßt auch diese den Zug und Frau Meta Hartmann ist wieder allein. Tiefaufatmend, wie von unerträglichem Zwang befreit, springt sie auf. O Gott, die Qual dieser Stunde! Ihr Urteil hat sie hören müssen aus Frauenmund, ihr Urteil, nicht zu hart, nicht zu schroff. Nein, eher noch zu mild. Denn es ist so, es ist wahr. Sie, Meta v. Soden, das arme Freifräulein, hat wirklich nur um der Versorgung willen den Gatten gewählt, hat nachher in trotzigem Eigensinn sich gegen ihn, dessen treffliche Eigenschaften sie anerkennen muss, aufgelehnt, weil er sein Leben nicht gänzlich ihren Wünschen anpasste. Von seinen reichen Mitteln hat sie all' ihre Launen befriedigt. Ihrem Kind ist sie keine gute Mutter, ihrem Mann keine sorgende Gattin. Nur nach außen hat sie gestrebt, nach Vergnügungen und Zerstreuungen! Und wenn er sie gebeten hat, in seiner schlichten Weise, doch etwas mehr Rücksicht auf Mann und Kind zu nehmen, dann hat sie spöttisch die Achseln gezuckt. Und diese Reise jetzt! Gegen seinen ausgesprochenen Willen hat sie dieselbe angetreten, als sie die Laune anwandelte, ein par Wochen mit bereits dort befindlichen Bekannten an den oberitalienischen Seen zu verleben. Nach kühlem Abschied ist sie abgereist. Mit Fremden wird sie nun lachen und scherzen, für Fremde wird sie sich schmücken und ihren Geist glänzen lassen, um nach Wochen unbefriedigt heimzukehren! Wie schon so oft. Aber muss das denn so sein?! Könnte nicht „mit gutem Willen und Pflichtgefühl" von ihrer Seite alles anders sein? Es hat ja so hübsch geklungen, wie die junge Frau, die einst für Lutz geschwärmt, das gesagt hat. Erst hat sie innerlich gespottet über die beiden Schwätzerinnen und sich vorgenommen, niemals wieder im Frauenabteil zu fahren. Was gingen sie die Männer und Kinder dieser Fremden an? Aber dann hat sie aufgehorcht, und jetzt segnet sie, trotz aller Beschämung, die Reisegenossinnen. Am Ende kann sie auch noch — mit gutem Willen und Pflichtgefühl nachholen, was sie versäumt hat. Am Ende ist das der Weg, die große Leere in ihrem Innern auszufüllen und drei Menschen glücklich zu machen, sich selbst, ihren Mann und das Kind?

Frau Meta Hartmann unterbricht ihre Reise in Dietendorf. Am späten Abend ist sie wieder in Berlin. Der Portier reißt die Augen auf, als er beim Oeffnen die gnädige Frau erblickt. Auch das Stubenmädchen ist außer Stand, ihre Ueberraschung zu verbergen. „Aber so was, nee, aber so was, die gnädige Frau! Soll ich dem gnädigen Herrn — er is zu Hause —?"

„Nein, nein, ich werde selbst —" Und leisen Schrittes begiebt sich Frau Meta in das Arbeitszimmer ihres Gatten. Sie tritt ein ohne anzuklopfen, unhörbar. Dort am Schreibtisch sitzt der Einsame, den Kopf müde in die Hand gestützt, eine Zeitung vor sich, in der er nicht liest.

Der jungen Frau steigt's heiß in die Augen, und zum erstenmal fühlt sie etwas in ihrem Herzen sich regen für ihren Gatten. „Lutz, da bin ich wieder. Ich sehnte mich nach Dir und dem Kind — ich will versuchen — es soll alles anders werden —"

„Meta, Du — Du — Du kommst zurück, zu mir, zu unserm Kind — o — wie soll ich's Dir danken?"

„Indem Du mir verzeihst, was ich an Euch gesündigt, Lutz. Ich habe viel gelernt heute. Es war eine gesegnete Reise, trotz ihrer kurzen Dauer. Und nun bleib' ich bei Dir, Lutz, und bei der Kleinen, immer! Wenn Du mich noch ein bischen lieb hast, und mir helfen willst, Lutz, so können wir gewiss noch glücklich werden — —"

Ob er wollte!

Aus der Schule. „Das Schwein ist sehr schmutzig — aber es hat auch seine guten Seiten, welche denn?" — „Die Speckseiten."

Im Heiratsbureau. Vermittler: „Wie groß ist Ihre Mitgift?" — Bewerberin: „Vermögen besitze ich keines, ich bin Telegraphistin." — Vermittler: „Ja, dann ist es eine schwere Sache! Es giebt wohl eine Telegraphie ohne Draht, aber Heirat ohne Draht nicht!"

Kasernenhofblüte. „Die Kniebeugen müsst Ihr mit solcher Grazie machen, dass bei dem Anblicke selbst das Herz einer alten Kuh wie Butter an der Sonne zerfließt!"

Missverstanden. „Ich möchte Zacherlin haben." — „Für wie viel?" — „Gezählt hab' ich sie noch nicht."

Eine Gewissensfrage. „Was ist das für Wein, Herr Wirt?" — „Rüdesheimer!" — „So — hatte er den Namen schon bei der Geburt, oder hat er ihn erst bei der Taufe erhalten?"

Die Gans. Ausrufer (bei einer Gesellschafts-Lotterie): „Nummer 101, eine Gans!" — Backfischchen: „Hier!"

Aufmunterung. „Fräulein Elly, ich kann mich an Ihnen gar nicht satt sehen!" — „Nun, beißen Sie doch an, Herr Doktor!"

Grund. Mutter (zu ihrem Töchterchen, das ein schlechtes Schulzeugnis erhalten hat): „Mariechen, Du solltest Dir ein Beispiel an Dora Hagedorn nehmen!" — Mariechen: „Ja, Dora Hagedorn, was hat die auch für kluge Eltern!"

Die Zeiten ändern sich. Er: „Diese Straßenbeleuchtung ist doch zu miserabel!" — Sie: „So? Als wir noch verlobt waren, war es Dir immer zu hell."

Hieb. Milchfrau: „Es sieht nach Regen aus." — Hausfrau: „Nach der Milch zu urteilen, die Sie mir eben gebracht haben, scheint es schon geregnet zu haben!"

Unerwartete Antwort. Schauspieler (der auf den Brettern nichts leistet, aber eine reiche Frau bekommen hat): „Sagen Sie mal aufrichtig: Welches halten Sie für meine beste Partie?" — Theaterabonnent: „Ihre Frau!"

Ein Schwerenöter. „Fräulein Elsa, letzte Nacht wachte ich gerade auf, als mir träumte, ich wäre im Begriff, Ihnen einen Kuss zu geben — wollen wir Beide nicht jetzt den schönen Traum fortsetzen?"

Aufklärung. Fremder (während der table d'hôte beim Kalbsnierenbraten): „Sie schneiden sich ja lauter Niere heraus!" — Stammgast: „Wissen Sie, das ist nämlich das Beste!"

Spekulativ. Fleischermeister: „Nun, Du kleiner Kerl, was willst Du denn haben?" — Fritzchen: „Die Mama lässt sagen, Sie sollten ihr einen Taler wechseln." — Fleischermeister: „Schön, mein Junge. Wo hast Du denn den Taler?" — Fritzchen: „Mama hat gesagt, den schickt sie Ihnen morgen."

Rätsel.

Vorwärts, wie rückwärts, bleibt's immer seitwärts.

Nebel; kann vorwärts oder rückwärts gelesen werden.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laeisig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende **Molkerei-Zeitung Berlin** werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzelle mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 39. Berlin, 28. September 1901. 11. Jahrg.

Abonnements

auf die **„Molkerei-Zeitung Berlin“,**

eingetragen unter Nr. 4895 in der Postzeitungsliste, werden von allen Postanstalten und Landbriefträgern zum Preise von **1,50 Mk.** für das IV. Quartal 1901 angenommen. Bei Bezug unter Streifband oder durch den Buchhandel beträgt der Abonnementspreis vierteljährich 2 **M.** Wo die Zustellung unter Streifband nach wie vor gewünscht wird, bedarf es einer erneuten Bestellung nicht.

„Molkerei-Zeitung Berlin“.

[illegible]:

Versuche über Käsebereitung aus hochgradig erhitzter Milch.

Von Dr. Hittcher,
Direktor der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau, Privatdocent an der Universität Königsberg.

Auf Veranlassung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen wurden an der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau Versuche angestellt, durch welche das von dem Direktor des milchwirtschaftlichen Instituts in Proskau, Herrn Dr. Klein, in Vorschlag gebrachte Verfahren, aus hochgradig erhitzter Milch Käse zu bereiten, einer Nachprüfung unterzogen werden sollte.

Milch, welche auf 90—100° C. erhitzt worden ist, lässt sich nach erfolgter Abkühlung nicht mehr durch Lab dicklegen. Nach den Untersuchungen Söldner's ist dies hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass ein Teil der in der frischen Milch in löslicher Form vorhandenen Kalksalze durch die Erhitzung in den unlöslichen Zustand übergeführt wurde. Söldner*) lieferte den Nachweis, dass die durch die Erhitzung verloren gegangene Labungsfähigkeit dadurch wiederhergestellt werden kann, dass man lösliche Kalksalze, z. B. Chlorcalcium, zu der erhitzten Milch hinzugiebt. Da die in der Milch vorhandenen Bakterien, von denen viele bei der Käsereifung eine wichtige Rolle spielen, durch die Erhitzung zum größten Teil vernichtet werden, so ist es notwendig, die gekochte Milch auch noch mit einem Impfzusatz zu versehen, durch den Bakterien in genügender Menge in die nach dem Kochen auf die Labungstemperatur heruntergekühlte Milch hineingebracht werden. Als Impfzusätze hat Herr Dr. Klein-Proskau entweder frische Milch oder frische, ein bis zwei Stunden [illegible] [illegible] [illegible] Käse zur An[illegible]

Da [illegible] doch hier um eine Nachprüfung handelte, so war ich bei den Versuchen bemüht, mich, soweit wie nur irgend möglich, an das von D[r.] Klein in Nr. 12—17 der „Milch-Zeitung“ 1900 beschriebene Verfahren zu halten. Vor allem legte ich Wert darauf, die Milch volle 15 Minuten der Einwirkung der Erhitzung auszusetzen. Hierfür konnten also die hier aufgestellten Pasteurisirapparate (Triumph) nicht in Frage kommen, da ja die Milch viel zu kurze Zeit darin erhitzt wird.

Bei 16 Paar Versuchen wurden entweder 300 kg frische Milch oder die gleiche Menge zwölfstündige Magermilch vom Kaltwasserverfahren oder 300 kg frische Centrifugenmagermilch nach gründlichem Umrühren in zwei genau gleich große Teile geteilt, die eine Hälfte, 150 kg, wurde in dem einen der beiden hier vorhandenen kleinen Käsekessel, welche für Dampfheizung eingerichtet sind, in gewöhnlicher Weise verkäst. Die andere Hälfte, ebenfalls 150 kg Milch, erhitzten wir in dem anderen Kessel bis auf 90° C. und hielten sie noch 15 Minuten lang auf dieser Temperatur, wobei während der ganzen Dauer der Erhitzung die Milch unablässig stark bewegt wurde. Bei sämtlichen Versuchen stieg die Temperatur noch über den in Aussicht genommenen Wärmegrad, nämlich auf $91^1/_2$—95° C. Sodann wurde die Milch auf 40° C. heruntergekühlt und der Vorschrift gemäß bei dieser Temperatur mit Farbe, Chlorcalciumlösung, Impfzusatz und Lab versetzt. Da die in der Molkerei vorhandenen großen Kühler nicht verwendet werden konnten, so mussten wir die Abkühlung der erhitzten Milch in der Weise bewerkstelligen, dass wir sie in Satten einfüllten und diese in kaltes Wasser stellten. Bis die Milch die Temperatur von 40° C. erreicht hatte, verstrichen im Mittel 37 Minuten. Bei allen Versuchen gelangte eine 40procentige Chlorcalciumlösung zur Verwendung, von welcher auf 150 kg Milch 160 kcm hinzukamen, die vorher noch mit der gleichen Menge Wasser verdünnt wurden. Um die Käseausbeute der beiden zusammengehörigen Parallelversuche einwandfrei vergleichen zu können, nahm ich von der erhitzten Milch genau ebensoviel fort, als in Form des Impfzusatzes hinzukam. Bei denjenigen Versuchen, bei welchen als Impfzusatz unreifer Käse oder frische Milch verwendet wurde, gab ich auch zu der nicht erhitzten Milch die gleiche Menge Käse hinzu.

Bei diesen 16 Paar Versuchen wurden hergestellt: 5 mal Limburger Käse aus 12 Stunden alter Magermilch vom Kaltwasserverfahren, 6 mal magere Backsteinkäse aus frischer Centrifugenmagermilch, 1 mal fette Remoudou-Käse aus frischer Milch, 1 mal fette Camembert-Käse aus frischer Milch, 2 mal Tilsiter Magerkäse aus Centrifugenmagermilch und 1 mal Tilsiter Käse aus 12 Stunden alter Magermilch vom Kaltwasserverfahren. Als Impfzusatz wurde 6 mal

*) Die landwirtschaftlichen Versuchs-Stationen. 1888, Band 35.

frische Centrifugenmagermilch, 4 mal mit Reinkulturen von Milchsäurebakterien versetzte Magermilch, 4 mal frische Morgenmilch und 2 mal einviertelreifer Käse nach der gegebenen Vorschrift verwandt. Bei sämmtlichen Versuchen war der Säuregrad der Milch vor der Erhitzung etwas höher als unmittelbar nachher, er verminderte sich durch die Erhitzung um etwa 0,3 bis 0,8 Grad (nach Soxhlet, bezogen auf 100 kcm Milch). Die Labtemperatur betrug bei den Käsen aus erhitzter Milch in der Regel 40° C.; bei einigen Versuchen wurde die Milch bei 35° C. eingelabt und der zerkleinerte Bruch auf 40° C. nachgewärmt; es zeigte sich jedoch, dass es zweckmäßiger ist, die vorgeschriebene Labtemperatur von 40° C. beizubehalten. Die Menge des Labs — Pulverlab — betrug bei der erhitzten Milch genau ebensoviel wie bei der rohen Milch. Die Zeitdauer vom Labzusatz bis zur Gerinnung war bei der mit Chlorcalcium versetzten Milch etwa 5—8 Minuten kürzer als bei der rohen Milch, es wurde daher bei der erhitzten Milch der Bruch auch etwas eher geschnitten. Der gesamte Käsungsprocess, vom Labzusatz bis zum Ausschöpfen des Bruchs gerechnet, vollzog sich bei der erhitzten Milch in einem etwa 5—15 Minuten kürzeren Zeitraume als bei der rohen Milch.

Schon die ersten Versuche ließen deutlich erkennen, dass die 15 Minuten lang auf 90—95° C. erhitzte Milch trotz des Chlorcalciumzusatzes niemals einen Bruch von derselben Beschaffenheit lieferte wie die gewöhnliche Milch. Es war nämlich der aus jener erhaltene Bruch regelmäßig viel weicher und lockerer als der normale Bruch. Dieselbe Erscheinung war auch bei den Proskauer Versuchen regelmäßig zu Tage getreten. Wenn an einigen anderen Stellen diese Beobachtung nicht gemacht worden ist, so ist dies nur so zu erklären, dass man dort die Milch nicht wie in Proskau und Kleinhof-Tapiau volle 15 Minuten der Einwirkung einer Temperatur von 90—95° C. aussetzte, sondern die Milch während einer viel kürzeren Zeit auf 90 oder 95° C., vielleicht nur auf einige Sekunden auf 100° C. erhitzte. Infolge der überaus weichen Beschaffenheit des Bruches mussten wir die einzelnen Verrichtungen am Käsekessel auch in wesentlich anderer Weise als bei den gleichzeitig aus roher Milch hergestellten Kontrollkäsen ausführen. Bei Versuch Nr. 2 und 3 waren die geformten Käse so außerordentlich weich, dass sie beim Kehren fast sämtlich zerbrachen, so dass diese beiden Versuche als misslungen bezeichnet werden mussten. Bei den übrigen Versuchen waren die Käse zwar auch weicher als die Kontrollkäse, indes ließ sich hier das Wenden bei einiger Vorsicht bewerkstelligen. Am Tage nach der Fabrikation vor dem Salzen wurden die Käse gewogen, und da zeigte sich nun in Uebereinstimmung mit den Proskauer Resultaten, dass die erhitzte Milch regelmäßig eine beträchtliche Mehrausbeute gegenüber den Kontrollkäsen lieferte, welche aus der gleichen Menge roher Milch hergestellt wurden. Es betrug diese Mehrausbeute an frischen Käsen im Mittel 30,20 Proc., d. h. also an Stelle von 100 kg frischem Käse aus roher Milch erhielten wir 130,20 kg frischen Käse aus erhitzter Milch. Die Mehrausbeute schwankte bei den einzelnen Versuchen erheblich, nämlich von 6,06 bis 57,57 Proc. Freilich verringerte sich diese Mehrausbeute, welche zum Teil auf den höheren Wassergehalt der Chlorcalcium-Käse zurückzuführen ist, während der Reifung etwas, immerhin machte sie auch bei den reifen Käsen im Mittel noch 28,92 Proc. aus und schwankte bei den einzelnen Versuchen von 16,51 bis 43,26 Proc. Die reifen Käse wurden auch auf ihren Gehalt an Trockensubstanz untersucht. Da für die Heizung der Trockenschränke hier Gas leider nicht zu Gebote steht, war diese Bestimmung sehr zeitraubend; es dauerte in der Regel drei Wochen, in einzelnen Fällen sogar über einen Monat, bis alles Wasser entfernt worden war und zwei aufeinanderfolgende Wägungen das gleiche Resultat ergaben. Der Trockensubstanzgehalt der reifen Chlorcalcium-Käse war niedriger als derjenige der gewöhnlichen Käse, oder mit anderen Worten, es waren die reifen Käse aus gekochter Milch wasserreicher als die reifen Käse aus roher Milch. Bei den reifen Käsen aus gekochter Milch schwankte der Gehalt an Trockensubstanz von 31,75 bis 44,20 Proc. und betrug im Mittel 36,06 Proc., während er bei den reifen Kontrollkäsen aus roher Milch 40,08 Proc. im Mittel ausmachte und von 33,69 bis 49,97 Proc. schwankte. Berechnet man die Ausbeute an Käsetrockensubstanz, so findet man diese bei den Käsen aus gekochter Milch im Mittel um 17,70 Proc. höher als bei den Käsen aus roher Milch; die Schwankungen bewegten sich hier zwischen 8,82 und 30,60 Proc. Daraus ergiebt sich, dass die Mehrausbeute an reifen Käsen, welche in Kleinhof-Tapiau, ebenso wie in Proskau, bei den Käsen aus hochgradig erhitzter Milch regelmäßig zu verzeichnen war, nicht allein auf einen höheren Wassergehalt derselben zurückzuführen ist, sondern zum Teil auch darauf beruht, dass die Stickstoffsubstanz sich aus der erhitzten Milch vollständiger ausscheiden lässt als aus der rohen Milch.

Da man in Proskau Tilsiter Käse nicht hergestellt hatte, schien es mir wünschenswert, durch einige Versuche festzustellen, ob sich auch diese Käseart aus gekochter Milch bereiten lässt. Wir stießen jedoch auf sehr große Schwierigkeiten, weil eben diese Käse viel größer sind als die Limburger und eine trocknere Ausarbeitung des Bruches verlangen, die sich nicht bewerkstelligen ließ. Es dürfte also die von Proskau in Vorschlag gebrachte Verarbeitung erhitzter Milch zur Zeit nur für Käse der Limburger Gruppe, vielleicht auch für Nachahmungen französischer Weichkäse in Frage kommen.

Bezüglich der Beschaffenheit der reifen Chlorcalcium-Käse wäre Folgendes zu bemerken:

Die Rinde war fast immer heller als bei den Kontrollkäsen und wies auch mehr Schmiere als die Rinde der letzteren auf. Da die Chlorcalcium-Käse, wie bereits oben erwähnt, weicher waren als die gewöhnlichen Käse, so kam es öfters vor, dass die reifen Käse rissig, bisweilen sogar zerbrochen waren. Auch selbst diejenigen Käse aus erhitzter Milch, welche im reifen Zustande keine Spur von Rissen aufwiesen, ließen sich nicht so gut schneiden wie die gewöhnlichen Käse, sondern waren immer etwas krümelig. Bei einigen Versuchen kam es vor, dass die reifen Käse unter der Rinde bläulich waren; bei anderen Versuchen war dies jedoch nicht der Fall. In Proskau hat man diese Erscheinung bisweilen auch beobachtet. Der Geschmack war bei einem Teil der Käse etwas zu scharf, so lange sie noch nicht ganz reif waren, späterhin verlor sich diese Schärfe und der Geschmack wurde etwas milder. Es dürfte wohl geraten sein, diese Käse etwas schwächer zu salzen als gewöhnliche Käse, um die anfängliche Schärfe im Geschmack zu beseitigen. Die Reifungsdauer währte im allgemeinen etwas länger als bei gewöhnlichem Käse.

Außer diesen Versuchen, bei denen Lab- oder Süßmilchkäse bereitet worden waren, stellten wir bei drei weiteren Doppelversuchen Quarg bezw. Sauermilchkäse nach der von Dr. Klein gegebenen Vorschrift her. Auch hier ergab die erhitzte Magermilch 60,4 Proc. frischen Quarg mehr als die nicht erhitzte; freilich verminderte sich die Mehrausbeute bei dem Trocknen der geformten Käse erheblich, immerhin betrug sie auch hier noch 28,2 Proc.

Fassen wir das, was die hier angestellten Versuche gezeigt haben, kurz zusammen, so ergiebt sich Folgendes:

Es ist tatsächlich möglich, Quargkäse sowie einige Arten von Labkäsen aus hochgradig erhitzter Milch unter Verwendung eines Zusatzes von Chlorcalcium nach dem von Dr. Klein-Proskau vorgeschlagenen Verfahren herzustellen; es erwies sich jedoch hier die Verkäsung von Milch, welche nach Vorschrift volle 15 Minuten lang auf 90 bis 95° C. erhitzt worden war, unstreitig schwieriger als die Verarbeitung roher Milch, auch auf dem Lager erheischten die aus gekochter Milch hergestellten Käse eine vorsichtigere und sorgfältigere Behandlung als die gewöhnlichen Käse. Da die Bearbeitung des Bruchs im Kessel bei der Herstellung dieser Käse in wesentlich anderer Weise erfolgen musste, so kann nach meinem Dafürhalten ein erfahrener Käser nicht ohne Weiteres Käse aus gekochter Milch bereiten, sondern er wird diese Fabrikationsmethode erst erlernen müssen. Wenn die Erschwerung der Herstellung auch als ein Nachteil der Verkäsung erhitzter Milch bezeichnet werden muss, so bietet dieses Verfahren dafür einmal den Vorteil, dass man Käse und Molken gewinnt, welche infolge der vorangegangenen 15 Minuten lang währenden Erhitzung auf 90° C. von allen krankheiterregenden Bakterien, namentlich von den Tuberkelbacillen, befreit sind, und dass man außerdem eine wesentliche Mehrausbeute an reifem Käse zu verzeichnen hat.

Vorstand und Aufsichtsrat der Molkereigenossenschaften in Ausübung ihrer Pflichten.

In der Landwirtschaft treibenden Bevölkerung unseres Vaterlandes ist und bleibt die Anzahl der im Schreiben und Rechnen gewandten Leute naturgemäß eine geringe. Der vom frühen Morgen bis zum späten Abend seinem harten Berufe nachgehende Landwirt findet tagsüber, zumal in der wärmeren Hälfte des Jahres, wenig Zeit, sich mit schriftlichen Arbeiten zu befassen, und nach Beendigung seines Tagewerkes fehlt ihm wohl in den meisten Fällen Lust und Energie, nach der körperlichen Anstrengung noch geistig mit der Feder zu arbeiten. Ich spreche hier vornehmlich von den niederen Klassen des bäuerlichen Erwerbsstandes; der einsichtvollere oder der eine bessere Schulbildung sein Eigen nennende Landwirt fühlt schon von selbst die Notwendigkeit, über alles, was mit seinem Wirtschaftsbetriebe zusammenhängt, Buch zu führen.

Bei Gründung von ländlichen Genossenschaften macht sich nun oft der Mangel an geeigneten Personen fühlbar, die einerseits die Geschäftsführung der Genossenschaft, anderseits die Kontrolle über die Geschäftsführung zu handhaben verstehen. Soll aber das Unternehmen nicht an den unumstößlichen Bestimmungen des Genossenschaftsgesetzes, das die Wahl eines Vorstands und Aufsichtsrates verlangt, scheitern, so müssen in dergleichen Fällen zuweilen Genossen zu Mitgliedern dieser beiden Organe gewählt werden, die weder

Verständnis und Interesse für die ihnen — häufig aufgenötigten — Aemter bekunden, noch auch genügende Fertigkeit im Schreiben und Rechnen besitzen, um den kaufmännischen Erfordernissen des Unternehmens gerecht zu werden.

Es giebt ja nun wohl wenige Ortschaften auf dem Lande, in denen nicht wenigstens eine Person zu finden wäre, die als Schrift- und Kassenführer der Genossenschaft wirken könnte. Leider ist es aber da, wo Mangel an schreib- und rechnenkundigen Leuten herrscht, vielfach zur Tatsache geworden, dass der Vorstand die ganze Geschäftsführung (Ein- und Verkauf von Waren, Abschließung von Verträgen mit Lieferanten oder Abnehmern, Kreditgewährung, Aufnahme von neuen Mitgliedern, Einberufung von Generalversammlungen u. s. w.) allein der Willkür des Schrift- und Kassenführers — nicht selten eines der Genossenschaft fernstehenden Mannes — überlässt. Der Aufsichtsrat aber giebt, was seine Mitwirkung als Ueberwachungsorgan der Genossenschaft anbetrifft, an Gleichgültigkeit und Vertrauensseligkeit für gewöhnlich dem Vorstand nichts nach, eine Erscheinung, die oft genug schon schlimme Folgen gezeitigt hat. Wo eine Genossenschaft einem Revisionsverbande angeschlossen ist, wird ja von den betr. Revisionsbeamten diesen Uebelständen nach Möglichkeit entgegengetreten; sie aber überall zu beseitigen ist ohne guten Willen der einzelnen Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder und ohne Strafandrohungen seitens des Amtsrichters nicht durchzusetzen.

Verfasser glaubt nun, dass bei solchen lauen Vorstands- und Aufsichtsrats-Mitgliedern das Interesse an einer dem Genossenschafts- sowohl wie dem Handelsgesetze entsprechenden Geschäftsführung sich am besten durch tätige Mitarbeit der beiden Verwaltungsorgane wachrufen und dauernd erhalten lässt. Man weise jedem Mitgliede eine seinen Fähigkeiten entsprechende kleine Arbeit zu, sei es auch nur Addiren, Multipliciren oder Dividiren in diesem oder jenem Geschäftsbuche; das Interesse und Verständnis für die Buchführung kommen dann schon von selbst und damit Lust und Liebe für die genossenschaftliche Arbeit. Dem eigentlichen Schrift- und Kassenführer wird eine solche Hilfe zu Zeiten sehr angenehm sein; mancher möchte aber vielleicht auf diese Hilfe im Hinblick auf die Sauberhaltung seiner Bücher verzichten. Ich glaube jedoch, dass, wenn die Bucheintragungen zuerst mit Blei gemacht und hinterher vom Schriftführer mit Tinte ausgeführt werden, gegen dieses Verfahren wohl nichts einzuwenden ist.

Noch mehr wie der Vorstand, muss der Aufsichtsrat zu den Buchführungsarbeiten herangezogen werden, damit er den zwischen den einzelnen Büchern bestehenden Zusammenhang kennen lernt, damit er erfährt, wie eine Bilanz gezogen wird u. s. w. Nur wenn er das Wesen der Buchführung kennt, ist er imstande, seine Aufgabe, eine wirkliche Kontrolle der Geschäftsführung des Vorstandes auszuüben, ganz zu erfüllen.

Man möge daher überall dort, wo Vorstand und Aufsichtsrat sich untätig verhalten, darauf hinwirken, dass sämmtliche Mitglieder dieser beiden Organe in der besprochenen Weise genossenschaftlich und kaufmännisch geschult werden. Geschieht dies, so kann das nur günstig auf alle übrigen Mitglieder der Genossenschaft einwirken, denn „wie das Haupt, so die Glieder". Das Gefühl der Zusammengehörigkeit, wie es die gemeinsame Arbeit mit sich bringt, wird dann immer mehr wachsen und Klagen über schlechten Geschäftsgang, hervorgerufen durch die Lauheit der Verwaltungsorgane sowie der einzelnen Genossen, von selbst von der Bildfläche verschwinden.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Stand der Futterfelder und Wiesen im Königreich Preußen um Mitte September. Nach den Zusammenstellungen des Königl. Statistischen Bureaus berechtigte der Stand der Futterfelder zu einer Kleeernte von 3,3, einer Luzerneernte von 3,2 und einer Ernte an Wiesenheu von 3,4 (Note 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering). — Der Zustand der Klee- und Luzernefelder sowie der Wiesen hat sich nach den teils recht ergiebigen Niederschlägen etwas gebessert. Allerdings konnte die Feuchtigkeit, weil zu spät gekommen und namentlich im Gebiete der Nachtfröste kein Wunder mehr bewirken. Die Vegetation war schon in vielen Gegenden abgestorben und wurde dort kein zweiter Schnitt mehr erzeugt; dafür ist aber auf den nicht mähbaren Feldern und Wiesen doch noch etwas Weide gewachsen. Soweit ein zweiter Schnitt möglich war, ist das Grummet meist in guter Beschaffenheit eingeerntet worden, selten verregnet. Den meisten Nutzen vom Regen hat unter den Futtergräsern der Klee gehabt; doch kommt überwiegend junger (Stoppel-) Klee inbetracht. Auch der Luzerne sind, soweit die Berichte sich darüber äußern, die Niederschläge noch zugute gekommen; ebenso wie beim Klee ist hier hauptsächlich junge Luzerne gemeint. Einige Vertrauensmänner berichten, dass — wohl wegen Ertraglosigkeit infolge von Auswinterung und Dürre — sowohl Klee- wie Lupinenfelder umgeackert worden seien. Weniger Vegetation haben die Niederschläge auf den Wiesen bewirken können, da Feldwiesen für die Nachmaht fast ganz ausgefallen sind und selbst Flusswiesen, welche zwar meist einen zweiten Schnitt hergaben, teils nur geringen Ertrag lieferten. Es wird deshalb in manchen Gegenden noch jetzt über Futtermangel geklagt. Immerhin ist ein nicht unerhebliches Wachstum der Futtergräser zu erkennen, das auch in den vorstehenden Begutachtungsziffern bei der Vergleichung mit denen des Vormonats deutlich zum Ausdrucke gelangt.

Der Molkereibau der berliner Milchcentrale in der Schillingstraße 12 geht seiner Vollendung entgegen und wird in kürzester Zeit in Betrieb gesetzt. Einen Betrieb von gleichem Umfang giebt es in ganz Europa nicht, da täglich nicht weniger als 180 000 Liter Milch auf Butter verarbeitet werden können und die bisher größte Molkerei in Preußen nicht mehr als 40 000 Liter täglicher Verarbeitung auf Butter und Käse hat. Die Magermilch wird nach einem besonderen Fabrikationsverfahren mit Melasse, dem Rückstand der Zuckerfabriken und verschiedenen trockenen Futtermitteln gemengt und soll dann als Viehfutter an die Mitglieder der Milchcentrale verkauft werden.

Aufruf der Milchcentrale an die berliner Milchverbraucher. In den berliner Tageszeitungen erlässt die Milchcentrale folgenden Aufruf an die berliner Hausfrauen:

„1875 erhielt der Landwirt für 1 Liter Milch franko Berlin 15 bis 16 Pfg., 1900 war der Preis franko Berlin bis auf 11 bis $11^1/_2$ Pfg. heruntergetrieben.

Trotz dieses Preisfalles nahm der Handel von der Hausfrau nach wie vor in diesen 25 Jahren 20 Pfg. für das Liter Milch ab Laden.

Bei 3600 Proben, die die Milchcentrale in den letzten Wochen kaufen und untersuchen ließ, kostete 1 Liter Milch ab Laden:

in 4 Fällen 30 Pfg.
„ 11 „ 18 „
„ 2 „ 16 „ (Akten zur Einsicht)
„ 3643 „ 20 „

Während der Milchhandel also 4 bis 5 Pfg. das Liter billiger kaufte, als vor 25 Jahren, bezahlte die Hausfrau denselben Preis von 20 Pfg. jahraus jahrein.

Von Jahr zu Jahr erhoffte der Milchbauer ein Steigen der Milch-Engrospreise, da seine Bedarfsartikel (Eisen, Kohle, Kleider u.s.w.) und die Löhne in diesen 25 Jahren 40 Proc. stiegen und der Preis seiner Erzeugnisse dauernd gefallen ist.

Der Versuch einer großkapitalistischen Gesellschaft, im Winter 1900/1901 auf Grund eines Patentes ein Milchmonopol für Berlin auszubringen, brachte den Stein zum Rollen. Die Landwirte forderten im Frühjahr 1900 vom Milchhandel $13^1/_2$ Pfg. für das Liter Vollmilch frei Berlin im Großhandel — die Milchhändler lehnten ab, rieten aber, nur einen Pfennig mehr zu nehmen. Die Landwirte gaben nach und so kam der Milchpreis auf 12 bis $12^1/_2$ Pfg. frei Berlin Bahnhof für 1901.

Im Winter 1900/1901 erfror der größte Teil der Saat und der Klee; der trockene Sommer 1901 ließ eine Futternot entstehen, wie sie schlimmer seit 34 Jahren nicht gewesen ist. Trotzalledem lehnten die Milchpächter jede Verhandlung mit den in der Milchcentrale geeinigten 5000 Märkischen Bauern brüsk ab! Kein Wort des Angriffs ist bis heute seitens der Milchbauern gefallen, in allen Veröffentlichungen ist gesagt worden: „Nur mit dem reellen berliner Milchhandel wollen wir das Geschäft zusammen machen."

Unsere Molkerei ist nur erbaut, um den oft um 100 000 Liter in einer Woche schwankenden Bedarf zu befriedigen oder den Markt zu entlasten. Wir wollen den Berlinern das Beste bieten, was an Milch und Sahne zu beschaffen, und erklären heute: „Hat der berliner Milchhandel, dem wir 100 000 Liter Milch ab Bahnhöfen, ab Molkerei und ab 3 in verschiedenen Teilen der Stadt gelegenen Verkaufsstellen am 1. Oktober zur Verfügung stellen, am 10. Oktober nicht gekauft und gepachtet, so eröffnen wir am 15. Oktober 300 Läden für Milch- und Sahne-Verkauf, und dann wird die Hausfrau dort kaufen, wo sie das Beste und Billigste für ihre Familie erhält; dann kann Konsument (die Hausfrau) vom Producenten (den Bauern) direkt Milch kaufen. Sollte die Hausfrau den Bauer, der seine Produkte möglichst direkt an sie liefern will, ohne dass sich der Preis erhöht, boykottiren? Wir glauben es nicht!"

Protest-Volksversammlungen in Berlin gegen die Milchverteuerung. Wie in letzter Nummer berichtet, werden gegenwärtig in Berlin zahlreiche Volksversammlungen gegen den Milchring abgehalten.

Folgende Leseproben aus den Tageszeitungen werden einen Begriff davon vermitteln, wie es in diesen Protest-Versammlungen zugeht.

In dem Bericht über eine Volks-Versammlung in Schöneberg

heißt es: „Der Führer der Schöneberger Freisinnigen, Stadtverordnetenvorsteher Müller hielt ein längeres Referat, in dem er sich auf seine frühere Tätigkeit als Landwirt berief, um die „agrarischen Bestrebungen" in Grund und Boden zu verdammen. Er stellte es als großen Gewinn für den Landwirt hin, dass dieser allwöchentlich von seinem berliner Milchpächter pünktlich das nötige bare Geld zur Zahlung der Löhne erhalte. Der Vorsitzende Stadtv. Milchhändler Lulay erzielte großen Erfolg in der Versammlung mit seiner Behauptung, dass die Milchcentrale beabsichtige, die unverkäufliche Milch als Kindermilch in den Handel zu bringen. Ihn übertrumpfte jedoch ein nachfolgender Redner, der praktische Arzt Dr. Rubenow, der die Anwesenden dahin aufklärte, dass der kranke Arbeiter infolge der Bestrebungen der Milchcentrale elend zugrunde gehen müsse. Es war den Veranstaltern offenbar sehr peinlich, als sich jetzt auch eine gegenteilige Ansicht bemerkbar machte. Stadtv. v. Frankenberg führte aus, dass ihn sein Beruf als Geometer oft mit den Landwirten zusammenbringe, und da müsse er denn der Wahrheit gemäß bekennen, dass die Landwirtschaft sich tatsächlich in einer Notlage befinde. Die Behauptungen des Herrn Müller seien zum großen Teil unrichtig, und was der Referent von der Rentabilität der landwirtschaftlichen Betriebe gesagt habe, erledige sich dadurch, dass Müller selber seinerzeit das Gut Düppel mit Deficit bewirtschaftet habe. Vor 20 Jahren habe man durchschnittlich 25 Pf. für die Milch gezahlt, seitdem seien die Löhne sehr gestiegen. Wenn jetzt die Milchhändler sich als Beglücker des Publikums aufspielten, so sei dem entgegen zu halten, dass sie erst durch das Vorgehen des Molkereibesitzers Bolle genötigt wurden, Verbesserungen in ihrem Betriebe einzuführen. Die Auslassungen des Redners wurden von den Milchhändlern und ihren Verbündeten mit großer Unruhe aufgenommen. Schließlich wurde das Schreien, Pfeifen und Trampeln so arg, dass der Redner abtreten musste."

Ueber eine Volksversammlung in der Brauerei Friedrichshain wird u. a. berichtet: „Unter wiederholter lärmender Unterbrechung äußerte sich für die Milchverteuerung der Vorsitzende des Vereins der Berliner Molkereibesitzer, Dargel, welcher dieselbe als durchaus berechtigt erklärte. Der Lärm wurde zeitweise so stark, besonders als der Redner behauptete, die Milch müsse noch teurer werden und denselben Preisschwankungen ausgesetzt sein, wie Fleisch und Kohlen, dass der anwesende Polizeileutnant eingreifen zu wollen schien. Erst nach großem Energieaufwand seitens des Vorsitzenden konnte die Ruhe hergestellt werden. Dem Redner Dargel trat Milchhändler Hennig mit der Behauptung entgegen, gerade dieser sei es gewesen, welcher für das katholische Krankenhaus Milch von einem Lieferanten bezogen hätte, den alle Milchhändler wegen schlechter Milch boykottirt hätten. Des ferneren kritisirte er scharf die Fütterungsmethoden der berliner Molkereibesitzer mit den faulen Aepfeln der Obstkähne u. a. m. zur Produktion von Kindermilch. Hunderte von Litern Magermilch würden gerade von den Molkereibesitzern aufgekauft und — als eigene Produktion verkauft. Alle diese Behauptungen, wie auch die, dass die polizeilichen Vorschriften für sanitäre Behandlung der Kindermilch nicht befolgt würden, wurden eifrig von dem Polizeileutnant protokollirt. Die Versammlung beschloss darauf Folgendes:

„Die heutige Volksversammlung tadelt mit aller Entschiedenheit das Verhalten der berliner Kuhstallbesitzer, die den traurigen Mut haben, dem Milchring als Schleppenträger zu dienen und so dazu helfen wollen, dass dem Volke, den Kranken und Kindern die notwendigste Nahrung verteuert werde, sie bedauert, dass es berliner Geschäftsleute giebt, die sich zu einer solchen Rolle hergeben."

Rüstung der Milchhändler im Milchkriege. In den berliner Milchläden werden große rote Plakate angebracht, des Inhalts, dass Milch in bisheriger Qualität auch nach dem 1. Oktober dort zu haben sei. Die Preise betragen danach für Vollmilch 20 Pf., für Halbmilch 15 Pf., für Magermilch 10 Pf. Manche Plakate haben noch den Vermerk, dass die Milch nicht durch Vermittlung der Milchcentrale bezogen sei. Die Milchhändler-Vereine haben an ihre Mitglieder die Aufforderung erlassen, die Kaution, welche von den Händlern gestellt wird, bei der letzten Zahlung für Milch einzurechnen. Gefäße sollen, soviel als möglich, schon vor dem 1. Oktober zurückbehalten werden, da die Gefahr bestehe, dass in diesen Gefäßen „Ringmilch" zum Versand komme. Seitens der Milchhändler-Vereine werden die Läden, wo „ringfreie" Milch nach dem 1. Oktober zu haben sein wird, durch Säulenanschlag und Inserate kenntlich gemacht.

Trügerische Hoffnungen der Milchhändler. Von verschiedenen Seiten wird berichtet, dass es den Bemühungen der Milchhändler nicht gelungen sei, sich ringfreie Milch zu sichern und dass sich ihre Hoffnungen hauptsächlich auf die Unterstützung durch die Konsumenten gründen. In der vereinigten Vorstandssitzung der Bäckerinnungen „Germania" und „Concordia" hat der Vorsitzende des Milchhändlerverbandes Luley nach der „Nordd. Allg. Zeitung" sich dahin ausgesprochen, „dass eine Preiserhöhung nicht eintreten werde. Es werde vielleicht einige Tage nach dem 1. Oktober Milchknappheit herrschen, dann aber Ueberfluss, da die Milchcentrale die Milch infolge des Widerstandes der Händler nicht los werden würde und dann die Milchproducenten ihre Ware auf den Markt werfen würden."

Bestätigt sich, dass die Milchhändler ohne Deckung sind und sich darauf verlassen, dass die Milchwirte von den Konsumenten gesperrt werden, dann ist ihre Sache heute schon verloren.

Personalien. Am 13. September verschied Dr. August Stellwaag, Professor für Agrikulturchemie und Molkereiwesen an der kgl. Akademie für Landwirtschaft und Brauerei in Weihenstephan im 46. Lebensjahre. Nach Vollendung seiner Studien an der technischen Hochschule in München war er von 1882 bis 1885 Assistent an der kgl. landw. Centralversuchsstation in München, von da kam er nach Weihenstephan zunächst als Assistent und Molkereilehrer. Im Jahre 1898 erfolgte seine Beförderung zum Professor. Vor Kurzem wurde ihm die Vorstandschaft der neu gegründeten Molkereischule übertragen. Sein Ableben ist ein großer Verlust für die Akademie und die Molkereischule.

Dänemark.

* **Erfolge der Erhitzungsvorschrift.** Auf der kürzlich zu Dalum abgehaltnen 3. allgemeinen dänischen Molkerversammlung machte Professor Bang die Mitteilung, dass nach den jüngsten Berichten in 88 v. H. sämmtlicher Molkereien die gesetzliche Vorschrift, die Milch oder den Rahm auf 85° C. zu erhitzen, befolgt worden, und dass die Perlsucht bei den Schweinen in Abnahme begriffen sei. Ferner erklärte Bang, er sei aufgrund seiner Untersuchungen zu der Erkenntnis gekommen, dass die verordnete Mindestwärme von 85°, vielleicht auf 80° herabgesetzt werden könne. In der Versammlung wurde kein Widerstreben gegen die Erhitzung laut, wol aber beschwerte man sich über die Ungleichartigkeit des in den verschiednen Gerichtsbezirken ausgeübten Aufsichtsverfahrens.

Ugeskr. f. Landm.

Schweden.

* **Eins der größten Abbuttrungsgeräte der Welt** ist kürzlich in der Genossenschaftsmolkerei zu Vallåkra bei Helsingborg aufgestellt worden. Es ist die größte Form der „The Disbrow" genannten Verbindung eines Rollbutterfass mit einer darin befindlichen Knetvorrichtung, gebaut in Nordamerika und gelifert von der Firma Rudelius & Boklund zu Lund. Von der Größe des Geräts geben folgende Zahlen eine Vorstellung: der gesammte Innenraum misst 3 100 l; in einem Buttrungsgang können 450 kg Butter hergestellt werden; sein Preis ist 1 400 Kr. (= 1 575 M.)

Nord. Mejeri-Tidn.

Unterrichtswesen.

Molkereikursus für Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder am Milchwirtschaftlichen Institut in Hameln. Am Milchwirtschaftlichen Institut in Hameln soll in der Zeit vom 24. Februar bis 1. März 1902 ein Kursus für Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder hannoverscher Molkereien abgehalten werden.

Den Teilnehmern wird während der Vormittage Gelegenheit gegeben, sich im Betriebe der Molkerei Hameln über Wartung von Dampfkessel, Dampfmaschine, Eismaschine und Centrifugen, ferner über Rahmbehandlung, Butter- und Käsebereitung und im Laboratorium des Instituts über Ausführung von Fettbestimmungen zu unterrichten. — In sich anschließenden Vorträgen sollen weitere Erläuterungen hierzu gegeben, sonstige milchwirtschaftliche Themata besprochen und Gelegenheit zur Erörterung aufgeworfener Fragen geboten werden. Die Nachmittage werden durch Vorträge über Buchführung, Handels- und Genossenschaftsgesetz und Genossenschaftswesen ausgefüllt.

Der Kursus beginnt am 24. Februar nachmittags 4 Uhr und endet am 1. März mittags. Bei ungenügender Beteiligung wird der Kursus nicht abgehalten, die Höchstzahl der Teilnehmer ist 16. Anmeldungen sind bis zum 8. Februar einzusenden an den Leiter des Milchwirtschaftlichen Instituts in Hameln, Herrn Prof. Dr. Vieth. Honorar wird nicht erhoben. Für Unterkommen und Beköstigung haben die Teilnehmer selbst zu sorgen, Herr Prof. Dr. Vieth ist bereit, geeignete Wohnungen nachzuweisen.

Ausstellungswesen.

Butterprüfungen in der Provinz Westpreußen. Die diesjährigen Butterprüfungen haben auf vielseitigen Wunsch Anfang dieses Monats stattgefunden und zwar in Dirschau am 6., in Deutsch-Eylau am 7., in Graudenz am 9. und in Konitz am 10. September. In den Schauorten Danzig und Marienburg konnten Prüfungen nicht abgehalten werden, weil daselbst die erforderliche Anzahl von Anmeldungen nicht vorlag. Die Beteiligung in Dirschau und Konitz

war ebenfalls nicht genügend; aus diesem Grunde wurden, um dort Prüfungen zustande zu bringen, im Einverständnis mit den Herstellern Proben aus den Schaubezirken Danzig und Marienburg nach Dirschau und von Graudenz, wo mehr als die für eine Prüfung äußerst erlaubten 30 Anmeldungen erfolgt waren, nach Konitz überwiesen.

Obgleich alle Molkereien der Provinz (Guts-, Sammel- und Genossenschafts-Molkereien, im ganzen ungef. 450) Einladungen mittelst Postkarten erhalten hatten und obwohl in allen gelesensten Zeitungen der Provinz diesbezügliche Bekanntmachungen erlassen waren, hatten nur 95 Molkereien Proben angemeldet, von denen aber noch 6 ausblieben. Zwei Molkereien übergaben der Prüfung 2 Proben, gesalzene und ungesalzene Butter, so dass also im ganzen 91 Proben geprüft werden konnten. In der Erkenntnis, dass derartige Butterprüfungen für die Butterproducenten von allergrößter Wichtigkeit sind, weil diese nur an den Leistungen anderer ihre eigenen messen können, haben zwar die Anmeldungen in diesem Jahre bedeutend zugenommen (um 27 Proben); dennoch aber müssten die Molkereien in noch größerer Anzahl sich beteiligen, damit der große Nutzen der Prüfungen möglichst vielen zugute komme und der Zweck erreicht werden kann, nämlich eine möglichst gleichmäßige, gute Butter in der ganzen Provinz hergestellt zu sehen. Die Kammer sucht nach wie vor die Prüfungen für die Producenten möglichst zu erleichtern, deshalb hat sie in diesem Jahre die Proben fast vollwertig bezahlt, so dass den Producenten wenigstens keine nennenswerten Unkosten dadurch entstehen.

Auf die einzelnen Schauorte verteilen sich die geprüften 91 Prroben, wie folgt:

Dirschau 20 Proben (davon aus Danzig 10, aus Marienburg 2)
Dt.-Eylau 22 „
Graudenz 27 „
Konitz 22 „ (davon aus Graudenz 3).

Zwei Proben traten außer Preisbewerb, die eine, weil die Anmeldung zu spät erfolgt war, und die andere, weil man auf derselben die Herkunft erkennen konnte. Trotzdem in den Bestimmungen ausdrücklich vorgeschrieben ist, dass die Molkereien 5 Pfd. Butter einzusenden haben, sind diesmal wieder mehrere Proben mit zu geringem Gewicht eingegangen. In Zukunft werden Proben, die nicht das vorgeschriebene Gewicht haben, außer Preisbewerb treten.

Wie im vorigen Jahre wurden auch diesmal wieder die Butterproben in Gegenwart eines Bevollmächtigten der Landwirtschaftskammer, von einem unparteiischen Beamten in der Weise geordnet, dass den Preisrichtern die Herkunft der Proben bis nach Schluss der Prüfung vollständig unbekannt blieb. Die Prüfungskommission in jedem Schauorte bildeten: ein Butterkaufmann, ein Molkereibesitzer bezw. Betriebsleiter und der Unterzeichnete. Während der Butterkaufmann und der Molkerei-Instruktor bei sämmtlichen Prüfungen als Preisrichter tätig waren, wechselte der Molkereibesitzer bezw. Betriebsleiter in jedem Bezirke.

Bei der Durchführung der Butterprüfungen ist nur insofern dem Vorjahre gegenüber eine Aenderung eingetreten, als jeder Preisrichter in ein besonderes Buch ganz nach seinem Ermessen das Urteil über die vorliegende Probe niederschreibt. Erst, wenn dieses geschehen, wird dieses einzeln vorgelesen und dann das endgültige Prädikat festgesetzt. Durch dieses Verfahren wird jeder Schein einer Beeinflussung unter den Preisrichtern vermieden, während dies manchem nicht ausgeschlossen erscheinen könnte, wenn die Preisrichter nacheinander ihr Urteil laut abgeben.

Das Ergebnis der Prüfung ist als sehr günstig zu bezeichnen, es stellt sich folgendermaßen:

Schauort	Anzahl	hochfein		fein bis hochfein		fein		gut bis fein		gut		abfallend	
		Anzahl	Proc.	Anzahl	Proc.	Anzahl	Proc.	Anzahl	Proc.	Anzahl	Proc.	Anzahl	Proc.
Dirschau	20	3	15,00	2	10,00	2	10,00	5	25,00	6	30,00	2	10,00
Dt. Eylau	22	14	63,63	6	27,28	2	9,09	—	—	—	—	—	—
Graudenz	27	7	25,93	4	14,81	6	22,22	3	11,11	5	18,52	2	7,41
Konitz	22	3	13,64	5	22,72	6	27,27	3	13,64	2	9,09	3	13,64
Insgesammt	91	27	29,67	17	18,68	16	17,58	11	12,09	13	14,28	7	7,70

Dieses Ergebnis ist bedeutend besser als im November v. Js. Das erklärt sich teils dadurch, dass um diese Jahreszeit noch vielerorts Weidegang ist, und demzufolge die Herstellung einer feinen Butter lange nicht so viel Schwierigkeiten bereitet, als im Spätherbst bei Fütterung von Abfällen aus landwirtschaftlichen Betrieben und bei Fütterung von Wrucken u. s. w., teils ist aber ganz gewiss ein Fortschritt in der Besserung der Produktion nicht zu verkennen, denn man muss berücksichtigen, unter wie schwierigen allgemeinen Verhältnissen in diesem Jahre die Landwirte unserer Provinz zu arbeiten haben.

Das Prädikat „hochfein“ erhielten die Molkereien Putzig, Mestin, Praust, Freystadt (für gesalzene und ungesalzene Butter), Weißenburg, Rynsk, Schönsee, Strasburg, Kgl. Neudorf, Gr.-Kruschin, Wengern, Grünfelde, Herzogswalde, Dt. Eylau (Hallier), Omulle, Mroczno, Kgl. Kiewo, Marusch, Schwetz (Kr. Graudenz), Littschen, Taschau, Ostaszewo, Leibitsch, Dritschmin, Prust und Schönau. Den Bestimmungen gemäß erhalten diese Molkereien von der Landwirtschaftskammer für ihre hervorragenden Leistungen silberne Medaillen. Von den 5 Molkereien, die im vorigen Jahre Preise erhalten haben, sind diesmal wieder 3 ausgezeichnet, die Butter der übrigen beiden hat das Prädikat „fein“ bekommen, ein Beweis, dass diese 5 Molkereien nicht nachgelassen haben in ihren Bestrebungen, feine Ware herzustellen.

Die diesjährigen Prüfungen lassen wiederum erkennen, dass es namentlich in denjenigen Molkereien, denen günstige Futterverhältnisse nicht gegeben sind, zweckmäßig ist, die Vollmilch bezw. den Rahm zu erhitzen, denn von solchen Butterproben haben 46,15 Proc. „hochfein“ erhalten, gegen 23,08 Proc. von den in gewöhnlicher Weise bereiteten Proben. Das Prädikat „gut bis fein“ und besser erhielten von den aus erhitzter Vollmilch bezw. erhitztem Rahm stammenden Proben 92,31 Proc., während dies von den übrigen Proben nur 72,31 Proc. erreicht haben. Zwar sind auch von den aus pasteurisirtem Rahm gewonnenen Proben 2 nur für „gut“ befunden, das liegt, wie auch aus den Beschreibungsscheinen hervorgeht, aber lediglich daran, dass die betreffenden Hersteller den Rahm nicht genügend erhitzt und dann nach der Erhitzung, besonders der eine, nicht genügend heruntergekühlt haben. Es ist ja ganz selbstverständlich, dass das Erhitzen der Vollmilch bezw. des Rahms in geeigneter Weise durchgeführt und dass bei diesem Verfahren besonders die Temperatur genau beobachtet werden muss, wenn man eine feine Butter gewinnen will und dann ist auf die Behandlung von erhitztem Rahm besonders große Sorgfalt zu verwenden, da man sonst leicht das Gegenteil von dem erreicht, was man beabsichtigt.

An der Verpackung hatten die Preisrichter in vielen Fällen auszusetzen, dass stark riechendes Papier verwendet war, wodurch die Qualität der Butter naturgemäß beeinträchtigt werden musste. Das Aussehen war bei einigen Proben infolge von Ueberarbeitung schmierig, es ist dies ein Ausstellungsfehler, der nicht selten vorkommt. Die betreffenden Hersteller haben es besonders gut machen wollen und gerade das Gegenteil erreicht. An der Konsistenz und dem Geruch wurde Wesentliches nicht bemängelt, jedoch ließ der Geschmack in einzelnen Fällen zu wünschen übrig. Bei der Mehrzahl dieser Proben trat ein säuerlicher Geschmack hervor, der ursächlich auf eine fehlerhafte, meist zu starke Ansäuerung des Rahms zurückzuführen ist. Das Salz machte sich bei einigen Proben recht unangenehm bemerkbar, es sei deshalb hier nochmals darauf hingewiesen, dass ein vorzügliches Buttersalz von der Lüneburger Saline geliefert wird.

Die kurz nach den Butterprüfungen stattgehabten Versammlungen, in denen der Unterzeichnete über die jedesmalige Prüfung Bericht erstattete, waren recht gut besucht. Die ausgestellten Proben wurden von den anwesenden Molkerei-Interessenten einer Nachprüfung unterzogen, bei welcher Gelegenheit der Unterzeichnete auf die Vorzüge bezw. Fehler der einzelnen Butterproben aufmerksam machte. Das rege Interesse, das auf allen Schauorten den Prüfungen entgegengebracht wurde, berechtigt zu der Hoffnung, dass in dem kommenden Jahre die Beteiligung eine noch größere wird, wie in diesem.

F. Hübner, Molkerei-Instruktor.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Nachweis von Kokosfett in Kuhbutter. F. Ranwez, welcher die verschiedenen zum Nachweise von Kokosfett in Butter vorgeschlagenen Verfahren nachgeprüft hat, gelangt zu folgenden Ergebnissen:

Die Verfahren von Reychler und von Wauters, welche sich darauf gründen, dass Kokosfett im Vergleich zu Butter eine viel größere Menge in Wasser unlöslicher flüchtiger Säuren enthält, können wegen der sehr schwankenden Mengen der in Wasser unlöslichen flüchtigen Säuren der Butter zum Nachweise von kleinen Mengen Kokosfett nicht verwendet werden. Auch das Verfahren von Mercier, welcher die Krystallform der in Alkohol löslichen Glyceride zur Unterscheidung von Butter und Kokosfett heranzieht, ist für die Identificirung eines etwa vorliegenden Gemisches beider Fette nicht empfehlenswert. Gutes verspricht dagegen die Arbeit von Vandam, wenn es sich um den Nachweis von Kokosfett in Kuhbutter handelt. Vandam hat gezeigt, dass die Menge der in Alkohol bei 60° löslichen Säuren, ausgedrückt in kbcm $\frac{n}{10}$-KOH und auf 5 g Fett berechnet, bei Kokosbutter viel größer ist als bei Butter und bei Margarine. An alkohollöslichen Säuren wurden gefunden: Bei 5 Butterproben

= 10,3 bis 11,1; für Kokosfett 44,2 und für Margarine 3,6. Diese Differenzen werden noch größer, wenn man in den in Alkohol von 60° löslichen Säuren die Menge der in Wasser unlöslichen Säuren ermittelt und in kbcm $\frac{1}{10}$-KOH für 5 g Fett berechnet. Diese in Alkohol löslichen und in Wasser unlöslichen Säuren betrugen bei Butter 4,6 bis 5,2, bei Kokosfett 42,0 und bei Margarine 3,1. Nach letzteren Resultaten würde ein Zusatz von 12—13 Proc. Kokosfett zu Butter die in Alkohol bei 60° löslichen, in Wasser unlöslichen Säuren schon verdoppeln, bei einem Zusatz von 25 Proc. Kokosfett sogar verdreifachen. (Ann. Pharm. 1901. 7, 241 d. Chem. Ztg.)

Ungleiche Wirkung des Labs auf Milchproben verschiedener Herkunft wurde im Milchwirtschaftlichen Institut Hameln (Tätigkeitsbericht für 1900 S 29) festgestellt. Je nachdem zur Prüfung von Labpräparaten Milch verschiedener Herkunft genommen wurde, ergab sich für die Labpräparate eine sehr verschiedene Stärke, wie die folgenden Beispiele zeigen:

Nr.	Stärke					Verhältnis von geringster zu größter Stärke gleich 100 zu
1	121	143	150	171	Tausend	141
2	107	169	211	222	„	207
3	312	350	414	462	„	148
4	84	92	94	135	„	161
5	194	226	286	324	„	167
6	166	188	213	246	„	148
7	204	229	252	267	„	131
8	154	190	198	216	„	140
9	320	392	427	437	„	137
10	209	245	283	331	„	158
11	67	111	145	152	„	227
12	236	273	285	380	„	161
13	126	182	207	250	„	198
14	9	10	13	16	„	178
15	15	22	28	32	„	213
16	13	14	15	21	„	162
17	8	10	10	11	„	138
18	17	20	23	25	„	147

Bei den Proben Nr. 1 bis 10 handelt es sich um Labpulver, bei Nr. 11 bis 13 um Labtabletten und bei Nr. 14 bis 18 um Labflüssigkeiten.

Verunreinigung der Milch mit üblen Gerüchen. Käsereiuntaugliche Milch. Der Kantonschemiker Dr. Schaffer-Bern berichtet im Tätigkeitsbericht des Kantonalen Chemischen Laboratoriums in Bern für das Jahr 1900 Folgendes:

„Bei einer Milch lag Verunreinigung mit Karbolsäure vor, die, wie sich herausstellte, von der tierärztlichen Behandlung einer Kuh der betreffenden Stallung herrührte. Wenngleich kein quantitativ bestimmbarer Gehalt an Karbolsäure vorhanden war, so musste die Milch doch als ungenießbar bezeichnet werden. Die große Absorptionsfähigkeit der Milch für Gase, bezw. Gerüche aller Art bedingt, dass dieselbe während der Behandlung der Tiere mit stark riechenden Medikamenten sowohl vom Markte als auch von der Verarbeitung zu Molkereiprodukten ausgeschlossen werden muss. Dies gilt nicht nur für die Milch der behandelten, sondern auch für diejenige sämmtlicher im gleichen Stalle befindlichen Kühe. Bei der Prüfung auf Käsereitauglichkeit haben sich u. A. wieder mehrere Proben Milch vorgefunden, die mit Labferment unter gewöhnlichen Bedingungen gar nicht oder doch nur ganz ungenügend dickten. Welchen Schaden eine solche Milch bei der Käsefabrikation anrichten kann, lässt sich jedes Jahr wiederholt konstatiren. Der Uebelstand macht sich schon beim Pressen der frischen Käsemasse bemerkbar, indem dabei die Molke („Syrte") milchig-weiß abfließt. Weitere Folgen zeigen sich später in abnormen Gärungserscheinungen. Die Prüfung der Milch mit Lablösung (in der Kaseinprobe) sollte daher in den Käsereien noch viel häufiger vorgenommen werden. Mittels der Gärprobe, die fast allgemein, aber gewöhnlich für sich einzig angewendet wird, findet man gerade solche Milchfehler nicht."

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 28. September 1901. Die letztwöchigen starken Preisabschläge haben hier die erwartete Belebung des Geschäfts zur Folge gehabt. Trotz des Quartalsschlusses werden die frischen Einlieferungen feiner Ware schlank aus dem Markt genommen und auch die Räumung der alten Bestände dürfte sich jetzt leichter vollziehen.

Der hamburger Markt meldet auch vertrauenerweckendere Stimmung; seine Notirung blieb unverändert und es wird wieder mit steigenden Preisen gerechnet.

Berlin notirt unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 28. September 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 110 Mk.
Hamburg	bis 111 „

Berlin, 28. September 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Wenn ich in meinem vorwöchentlichen Bericht die Lage des Buttermarktes als eine trostlose bezeichnen musste, so kann ich von dem Verlauf des dieswöchentlichen Geschäftes glücklicherweise Erfreulicheres berichten. Wenn auch höhere Preise noch nicht zu erzielen waren, so fand die auf den Markt gebrachte feinste Butter doch williger Abnehmer, zumal auch die Provinz wieder etwas mehr Aufträge nach hierher legte. Für II. und III. Qualitäten und Standbutter machte sich leider nach wie vor ein sehr geringes Interesse geltend. Die Berichte aus Hamburg sind gleichfalls nicht mehr so flau.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 28. September 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 22. bis 28. September 1901.

				25. Sept.	28. Sept.
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	114—116	115—116
do.	do.	IIa	„ „ „	110—114	113—114
do.	do.	IIIa	„ „ „	105	105—108
do.	do.	Abfallende	„ „	98—100	98
			Tendenz:	Fester.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 27. September 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 108—116, II. Klasse M. 104—107 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fester.

Auch in dieser Woche eröffnete der Butterhandel recht ruhig, und gelang es nicht, die frischen Zufuhren zu räumen, obwohl man die Preisforderungen ermäßigte. Feinste, frische Butter wurde mit 109—112 M. bezahlt, so dass es dem Detaillisten wieder möglich ist, mit 120 Pfg. zu verkaufen. Dieser Preis wird den Konsum wieder heben und ist zu hoffen, dass das Geschäft von nächster Woche ab wieder ein flotteres sein wird. Unsere Notirung blieb unverändert. In russischer Butter ist der Handel auch ruhiger geworden.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 82—88. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 85—95. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 26. September 1901. Butter: I. Klasse 100—103 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Ruhig.

Berlin, 26. Sept. 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg **Ia** M. 115—117, **IIa** M. 110—114, Abfallende M. 100—105, Landbutter

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. ———, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 25. September 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1¾ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 16 Drittel zu 116, 6 Drittel zu 115½, 9 Drittel zu 115, 11 Drittel zu 114½, 1 Drittel zu 114, 9 Drittel zu 113½, 2 Drittel zu 112½, 12 Drittel zu 112, 10 Drittel zu 111½, 10 Drittel zu 111, 12 Drittel zu 110½, 21 Drittel zu 110, 2 Drittel zu 109½, 15 Drittel zu 108 M. Zusammen 1. Klasse 136 Drittel zu 112,12 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 18 Drittel zu 103,67 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 26. September 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung wurde um 3 M., also auf 116 M. ermäßigt, die Lage blieb eine ruhige und wurden die Vorräte nicht geräumt. Auch das dieswöchentliche Geschäft begann recht unlustig, die Nachfrage blieb eine schwache. Im weiteren Verlaufe besserte sich die Tendenz etwas, die Zufuhren zeigten eine starke Abnahme der Produktion, besonders tadellose Marken wurden nur in knapper Menge geliefert und konnten daher leichter als bisher placirt werden. Zweite und abfallende Sachen blieben noch stark angeboten und drücken natürlich auf den ganzen Markt. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notirung und bezeichnet die Tendenz mit „fest". Auch von den meisten inländischen Plätzen lauten die Nachrichten in den letzten Tagen zufriedenstellender, so dass unsere Notirung voraussichtlich morgen bestehen bleiben wird, trotzdem feinste Ware im Engroshandel mit 110 bis 112 Mark gehandelt wurde.

Es steht nach alledem zu hoffen, dass das Geschäft jetzt ein stabileres werden wird und die nächsten Wochen festere Märkte mit vielleicht wieder steigenden Preisen bringen wird, besonders wenn die Zufuhren noch weiter zurückgehen sollten.

Das Geschäft mit russischer Butter ist noch ohne Belang, man erwartet aber auch hier einen Umschwung zum Bessern.

Hamburg, den 25. September 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizerkäse: Seit meinem letzten Bericht sind hierin die ersten Zufuhren eingetroffen, da sowohl Qualität als auch Nachfrage befriedigend, ist ein schlanker Absatz zu recht lohnenden Preisen zu konstatiren.

Tilsiter Käse: In vollfetter Ware fortgesetzt gute Nachfrage, besonders nach feinster, fetter Qualität, worin nicht genügend zugeführt; auch in halbfetter Ware verläuft das Geschäft befriedigend, wenngleich es auch hierin an wirklich prima Qualität fehlt.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. ———. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—70, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. ———, prima vollfette Stallware M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40 bis 42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Halle, den 26. September 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche war das Geschäft immer noch ruhig, doch wurde nirgends mehr versucht, die Preise weiter herabzudrücken. Man scheint allseitig überzeugt zu sein, daß an ein weiteres Abflauen des Marktes für die nächsten Wochen nicht mehr zu denken ist, wenn auch der augenblicklich noch vorherrschende sehr schwache Verbrauch trotz der Knappheit an Ware ein Anziehen der Preise verbietet.

Wirklich feinste Molkereibutter 118 M.
I „ 112—116 „
II „ 103—110 „
in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 26. September 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 109 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 112 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.
Tendenz: Flau.

Königsberg i. Pr., 26. September 1901. (Butterbericht von Gyßling', Ebhardt u. Co.) Die Nähe des Quartalswechsels und des sich in diesen Tagen vollziehenden Wohnungsumzuges beeinträchtigt das ohnehin flaue Geschäft derartig, daß so gut wie gar kein Abgang der angesammelten und eher noch in der Zunahme begriffenen Zufuhren erfolgte.
Wir notiren heute für feinstes Produkt 90—98 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 24. September 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.
Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:
Süßrahmbutter 92 M. für den Centner,
Sennbutter . 89 „ „ „ „
Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Ruhig.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 21. September 1901. Zum Verkauf standen: 4614 Rinder, 915 Kälber, 11 501 Schafe, 7564 Schweine.
Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 64—68; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 58—63; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 51—52; 4. gering genährte jeden Alters 49—50. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 58—62; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 53—57; 3. gering genährte 45—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 52—54; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 49—50; 3. mäßig genährte 44—48; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 70—72; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 66—68; 3. geringe Saugkälber 58—62; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 35—42. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 60—64, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 51—57, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—32. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 61—62; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 63—64; fleischige Schweine 57—60; gering entwickelte 54—56 M., Sauen 57—59 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:
Das Rindergeschäft wickelte sich außer bei ganz guter Ware gedrückt und schleppend ab und hinterläßt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich fest, aber langsam. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam; es bleibt erheblicher Ueberstand, hauptsächlich in geringer Ware. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62—64 M., junge, fette Kühe 56—59 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 61—— M., Kälber I. Qualität 76½—82 M., Doppellender 85½—91½ M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 36—37 M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 28—29 M., für Kälber 42—44 M., für Schweine I. Qual. 63—64 M., II. Qual. 61—62 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe 32—34 M., für Kälber I. Qual. 34—37 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 48—50 M. (Lebendgewicht).

Stellen-Angebote.

Stellen-Gesuche.

Vermischte Anzeigen.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Buttertonnen,

gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.

Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, Berlin O., Blumenstraße 70.

Echt. Pergamentpapier

Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Zur Verpackung von:

Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.

Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.

Muster frei.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und **goldene Medaille.**

Kennzeichen für Vieh,
in 12 verschiedenen Konstruktionen.

Tätowirapparate.

H. Hauptner,
BERLIN NW., Luisenstr. 53.
Proben und Kataloge kostenfrei.

H. HAUPTNER 234 BERLIN
SIGNUM D.

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig. Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.

Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungspulver.

Chemische Fabrik B. Rothmann,
BERLIN SO.,
Neander-Strasse 3.

Tremser Eisenwerk

Koch & Co., Lübeck.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.

Molkerei-Geräthe

aus bestem Stahlblech angefertigt und dreimal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.

Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere Transportkannen aller Art.**

Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Feinste Butter

kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Gust. Schultze & Sohn,

Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Gebrauchte Buttertonnen

ca. 100 Pfd. Inhalt, gut verböttchert und gereinigt, sowie **Butterkübel** zu 50 und 30 Pfd. Inhalt offerirt bei sofortiger Lieferung zu billigsten Preisen

M. Woith, Böttchermeister,
Berlin W., Steglitzerstr. 79.

Molkerei-Wagen-Fabrik

von

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

Linzer Molkerei — Abgerahmte Milch — Kuhwarme Milch

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten **verschliessbaren Milchverkaufswagen** in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133123.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Eis-Maschinen-Fabrik

Quiri & Cie.

Schiltigheim (Els.)
liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf unserer kleineren Maschinen für Norddeutschland:

Semmler & Gsell,
G. m. b. H.
in **Dortmund.**

Neuester Sterilisirapparat „Fix“

D. R. G. M. 141 119.

Silb. Med. landw. Landes-Ausstellung Darmstadt 1900.

Mit und ohne Dampfentwickler und mit und ohne Vorrichtung zum Verschliessen d. Flaschen im Dampfraum montirt; vereinigt das Praktischste und Beste aller bis jetzt in den Handel gekommenen Apparate, ohne deren Mängel zu besitzen, wie auch die dazu gehörige **Milchflaschen** und **Kannen** für Sterilisation und Rohmilch.

Acid-Fettbestimmungs-Apparate nach System Dr. Gerber.

Nitratverfahren „Hydro“ Prüfer auf Wasserzusatz.
D. R. G. M. 138 065.

Prämiirt landw. Landes-Ausstellung Darmstadt 1900.

Licenzen zur vortheilhaftesten Verwerthung der Milch durch Herstellung der **Sanitätsrath Prof. Dr. Biedert'schen Fettmilch;** in ca. 35 grösseren Städten mit bestem Erfolge eingeführt! Ausführliche Prospekte, Preislisten etc. durch den Bevollmächtigten:

W. Schneider, Hoflieferant, Mainz.

Milchtransportkannen

reich verzinnt und feinstem Stahlblech gestanzt,
Rumpf und Obertheil je **nahtlos.**
Preislisten gratis und franko.

Ostfriesische Molkereigeräthe-Fabrik,
Stanzwerk und Kupferschmiederei

J. Bartels & Co., Emden.

Alfa-Laval-Separatoren.

In gegebener Veranlassung zeigen wir hierdurch ergebenst an, dass das Bergedorfer Eisenwerk in Bergedorf nach wie vor den Absatz der von uns hergestellten

Alfa-Laval-Kraft-Separatoren

innehat, während wir durch unsere Geschäftsstelle

Alfa-Laval-Separator, G. m. b. H.,
Berlin SW. 12, Kochstrasse 67

den Vertrieb unserer Handseparatoren für Deutschland selbst übernommen haben.

Gleichzeitig machen wir darauf aufmerksam, dass wir in Berlin ein vollständiges Lager von

VARU MÄRKE

ORIGINAL-Ersatztheilen sowohl für unsere Kraft-, als auch für unsere Handseparatoren führen.

AKTIEBOLAGET SEPARATOR, Stockholm.

Feierabend.

Der Geist der Selbsthilfe ist die Wurzel alles gedeihlichen Fortschritts im Leben des Einzelmenschen und, wo er sich kraftvoll im Leben Vieler betätigt, wird er zur Quelle nationaler Größe.

Sam. Smiles.

Edith.

Eine Jugenderinnerung von Curt Julius Wolf.

Nachdruck verboten.

Wir trugen beide kurze Hosen, saßen in derselben Klasse, bekamen die gleichen Lektionen, spielten im Schulhofe dieselben Spiele; außerhalb des Gymnasiums aber ging jeder seine eigenen Wege.

Wir waren Schulkameraden, nur Schulkameraden.

Er wurde als der einzige Sohn eines reichen Maschinenfabrikanten in einer Richtung erzogen, die seiner zukünftigen Lebensstellung angemessen war, vor allem der Straße fern gehalten und im Umgang sorgfältig überwacht. Es gab immerhin in unserer kleinen Stadt einige Familien in gleich bevorzugter Lage, so daß er im Verkehr mit Altersgenossen nicht Mangel litt. Wie hätte ich also als Sohn eines kleinen Beamten Anspruch darauf erheben dürfen, mehr als Viktors Schulkamerad zu sein?

Und doch vollzog sich eines Tages in diesem unterschiedlichen Verhältnis ein ebenso unerwarteter als durchgreifender Wechsel.

Es gab da in der Stadt einen unglücklichen Menschen, einen Aermsten der Armen, einen Mann, der kindlich lallte und die Züge eines Greises hatte, der auf schlotternden Lemurengliedern den Schädel eines Riesen trug — der arme, blöde Stappen-Jule. Er spulte Webgarn für die Sammetfabrik, eine Beschäftigung, die innerhalb des Hauses möglich war, deren Ertrag seinen Angehörigen die Last des Unterhalts erleichterte. Wenn er mit seinem Handkarren durch die Straßen kam, entweder, um eine ganze Ladung fertiggestellter Garnrollen in die Fabrik zu fahren, oder, mit den leeren Spulen nach Hause trödelnd, hatte er gewöhnlich ein halbes Dutzend Rangen auf der Fährte, die, mit der unverbesserlichen Spottsucht der Kinder körperlichen Gebrechen gegenüber, unaufhörlich hinter ihm drein höhnten: „Spul-Jule, Spul-Jule — mepp, mepp, mepp!" Er war mitunter so gereizt davon, daß er plötzlich anhielt, blindlings auf den flüchtigen Haufen losstürzte, um dann nicht selten von der Heftigkeit seiner Fausthiebe, die die Luft durchschlugen, zu Boden gerissen zu werden.

Während er sich mühsam erhob, stob die Rotte jubelnd davon. Wieder einmal schlenkerte er mit seinem Karren auf der Straße hin, gerade als wir Schüler in lockeren Gruppen auf dem Nachhauseweg begriffen waren. Unsere Wege kreuzten sich, wir trafen mit einer Präcision in Straßenmitte aufeinander, die im Hinblick auf seine Reizbarkeit einen ausgesprochen tückischen Charakter hatte. Und gerade Viktor war es, mit dem der Blöde in seiner schusseligen Gangart ziemlich kräftig zusammenstieß. Dieser, daran gewöhnt, von den Arbeitern seines Vaters bereits vollgiltig respektirt zu werden, zog hochmütig die Stirne kraus, im Unmut ein verächtliches „Spul-Jule!" durch die Zähne pressend.

Das verhasste Wort war dem Blöden kaum ins Gehör gedrungen, als er auch schon die Karrendeichsel fahren ließ, in blinder Wut einen Stein ergriff, einen jener grauen, scharfkantigen Basaltsplitter, mit denen man die zerfahrene Chaussee ausfüttert, und schwerfällig, geifernd vor Zorn, nach dem Angreifer warf. Viktor wich aus und der Stein — traf mich mit voller Wucht an den Hinterkopf. Funken tanzten vor meinen Augen, die Ohren brausten und im Kopfe dröhnte es wie zusammengepresster Donnerschlag. Aber ich lachte und begann zu springen, ich wollte den erschrockenen Kameraden beweisen, daß es durchaus nicht schmerzte, und lief mit wunderbarer Leichtigkeit dem Elternhause zu, schrecklich verwundert, daß ich kleiner und kleiner wurde, daß ich, von einer Centnerlast zusammengedrückt, plötzlich an der Erde lag.

Dann verlor ich das Bewusstsein.

Eine leichte Gehirnerschütterung hielt mich wochenlang der Schule fern. In dieser Zeit geschah das Unerwartete.

Ich war eben wieder bei voller Besinnung, als Viktor in unser kleinbürgerliches Haus kam und mit ihm ein Wesen an mein stilles Lager trat, bei dessen Anblick ich süß erschrak.

Es war Edith, seine große, schöne Schwester.

Er gab mir stumm die Hand. Er schien verlegen und fand das Wort nicht, dessen weiche Wurzel er vielleicht in seinem Herzen fühlte. Edith drückte indessen meiner Mutter das Bedauern der Familie aus und bat sie, einige Stärkungsmittel, Wein und Kuchen, nicht als Trost- oder Verlegenheitsspenden anzunehmen, sondern als freiwillige Liebesgaben einer teilnehmenden Mutter, deren Kind von derselben Gefahr bedroht war.

Und dann neigte sich, während ihm eine Welle köstlich-zarten Veilchenduftes vorausging, das Gesicht eines Engels über mich.

„Armer, kleiner Kerl!" sagte sie mit einer Stimme, die mich erbeben ließ. „Viel Schmerzen gehabt? Nun, werde bald gesund und dann kannst Du Viktor fleißig besuchen, hörst Du?" —

Es begann eine wunderbare Zeit.

Wir wurden Freunde, der Fabrikanten- und der Beamtensohn. Jede freie Stunde, die uns die Schule ließ, führte uns zusammen, vereinigte uns zu jenen phantastischen Heldenspielen, in denen Knabenherzen so gern schwelgen. Die Fabrik vor allem bot unseren jugendlichen Spiel- und Zerstörungsleidenschaften den weitesten Spielraum.

Andere, feinere Reize brachte die Regenzeit, wenn wir die vornehmen Räume der Villa nicht verließen. Illustrirte Klassiker in Goldschnittbänden, die reichhaltigsten Journale boten eine Fülle von Anregung in unterhaltender Form. Wir lasen Bühnenstücke, die zuweilen, wenn Ediths Klavierspiel gedämpft ins Zimmer klang, einen wunderbar melodramatischen Schwung erhielten. Oft kam sie selbst, die ungestüme Knabenart mit heiterer Anmut dämpfend. Gretchen, Julia, die herrlichsten Gestalten der Dichtung, verblassten vor dieser holden Mädchenblüte, die Schönheitszauber und Frauensüße mit der unerreichbaren Wirkung beseelten Lebens zur Geltung brachte.

Ihr gehörte mein ganzes, volles Herz. Sie erhellte meine arme Jugend. Sie war mir das Höchste, die reinste Form des Glückes, welche die ruhelose Sehnsucht auf dieser unvollkommenen Welt sich erträumen mag. —

Einmal in strahlender Frühlingszeit veranstaltete die einheimische Kasinogesellschaft ein „Maifest". Da es in der Stadt an geeigneten Lokalen fehlte, fuhr alles im Wagen nach Gräfenrath, einem Vergnügungsort in etwa dreistündiger Entfernung.

Viktor wusste es durchzusetzen, daß ich zu seiner Unterhaltung mitgenommen wurde.

Die Fahrt im Landauer durch die frischgrüne Landschaft, der Park von Gräfenrath, die Musik, ein lichter Kreis schöner Frauengestalten — alles das stimmte mich festlich, berauschte mich mit einer neuen, ungekannten Lebensfreude, die sich erst dann leise zu trüben begann, als die Jugend froh zum Tanze eilte. —

Am Klavier saß Fräulein Stephany, ein älteres Fräulein, Ediths ehemalige Gouvernante, die das Gnadengehalt bezog und ihrer ewig grauen Kleider wegen von uns Knaben die „Fledermaus" genannt wurde. Sie vertiefte sich bald in allerlei halbveraltete Tänze, weichauftönende Erinnerungsklänge aus ihrer Mädchenzeit, dem eigenen Herzen ein Fest der Wehmut bereitend.

Ich lehnte an ihrer Seite und schaute zu.

Viktors frisirter Lockenkopf tauchte überall auf. Er hatte die Tanzkunst längst erlernt und drehte nun seine Dame, die meist bedeutend größer war, seelenvergnügt im Strudel herum. Ediths Anblick aber schmerzte mich. Das sonst so ruhig klare Gesicht glühte in einer fremdartigen Wärme, die Lippen waren brennend rot und wie zum Kuss geöffnet, die ganze Gestalt hatte sich der Tanzlust leidenschaftlich hingegeben. Sie schien mir plötzlich in eine andere Welt herabgetaucht, in eine schwüle, verwegene Sphäre, die mich neidisch beunruhigte und fast schamhaft beklommen machte.

Ich sehnte mich nach Einsamkeit und schlich hinaus. Auf stiller Veranda, hinter Oleanderbäumen versteckt, träumte ich von leichten, zukünftigen Männersiegen, liebkoste in mir den Schmerz der Verlassenheit und stampfte immer wieder mit dem Fuße auf, drohend in lächerlicher Knabeneitelkeit: Sie müssen dich aufsuchen, sie müssen dich zurückholen.

Lange Zeit kam niemand. Endlich klirrten Tritte. Zwei von den Husarenoffizieren betraten die Veranda, der eine gelassen, halb gezogen, der andere mit den hastigen Bewegungen innerer Erregtheit.

„Entschuldige, lieber Moritz, daß ich Dich störte. Momentchen Zeit für mich?" Es war die erregte Stimme.

„Allemal."

„Willst Du mir 'ne kleine Gefälligkeit erweisen?"

„Man tut, was man kann."

„Hast Du bare Zehntausend flüssig?"

Es trat eine Pause ein.

„Lieber, alter Junge," sagte dann die ruhige Stimme. „Deine Zumutung ist mir ja riesig schmeichelhaft, weißt Du; aber — haben — bar und flüssig — is nich. Leider!"

„Verfluchte Geschichte! Laßberg telegraphirt, der Schuft, der Pinkus will sich auf nichts mehr einlassen. Uebermorgen ist der Wechsel fällig. — Was tun?"

Eine Weile war es still. Jeder schien zu überlegen.

„Hör 'mal lieber Paul," sagte endlich die ruhige Stimme, „es giebt nach meiner Ansicht nur eine Rettung für Dich."

„Schieß los."

„Heiraten."

„Wie heißt, heiraten —"

„Edith Crusius."

„Sapristi, Du bist wohl —"

„Auf jeden Fall Dein Freund."

„Gewiss ja, aber die Lotte —"

„Schwimmenlassen!"

„Und der Pinkus —"

„Prolongirt Dir Deinen Wechsel mit geschmatzten Händen, sobald Du ihm das Zauberwort Crusius unter die Nase reibst."

„Glaub' ich auch, Moritz. Uebrigens, 'ne ganz nette Krabbe, das Mädel, soweit — — verwünscht, es geht ja doch nicht!"

„Weshalb nicht?"

„Ganz unmögliche Schwiegereltern."

„Wieso denn? Der Mann ist tüchtig in seinem Fach, die Fabrik prosperirt. Und was die Hauptsache ist — es ist Geld da. Es kostet mich ein Wort bei Papa, und der Mann macht seinen Kommerzienrat, da kannst Du Gift drauf nehmen."

„Hm. Sehr nett von Dir, Moritzchen. Ganz famoses Arrangement. Wenn Du meinst —"

„Aber natürlich."

„Na, dann wollen wir uns mal ranschlängeln."

— — — Ich sprang auf. Endlich hatte ich begriffen. Das durfte um keinen Preis geschehen.

Ich trat in den Saal zurück. Ich wollte zu Edith, sie warnen vor einem Elenden. Da sah ich im Licht des Kronleuchters, welch' ein schöner Mann dieser Elende war, wie hochgewachsen, vornehm männlich und sicher in seinen Manieren. Er hatte Edith bereits um einen Tanz gebeten, sie knixte tief, und dann schwang er sie leichtfüßig und doch kraftvoll durch das farbige Gewühl.

Ich vertröstete mich auf die Heimfahrt.

Allein, während man mich auf dem Bock unterbrachte, nahm der Offizier meinen Platz im Wagen ein. Er war bestrickend liebenswürdig und unterhielt die Damen so ausgezeichnet, daß sie fortwährend in Lachen ausbrachen.

Schließlich beschloss ich, mich Viktor anzuvertrauen. Es gelang mir auch. In der Frühstückspause am anderen Morgen offenbarte ich ihm jenes plump-egoistische Projekt, das ich in Gräfenrath durch Zufall erlauscht hatte. Er lachte mich aus.

„Denkst Du, mein Vater macht sich was aus zehntausend Mark? — Du bist dumm, Alfred."

Das entfremdete mich ihm und, als er einige Zeit später unter Kameraden dreist behauptete, da er einen adligen Schwager bekäme, könne er nicht mehr mit uns in Simons Flachsgrube baden gehen, kam es offen zum Bruch.

Eine glänzende Uniform war so heimisch geworden in jenen Räumen, die sich mir plötzlich verschlossen. Vier Wochen später brachte das „Kreisblatt" die Verlobungsanzeige. —

Die Herbstferien darauf brachte ich bei Verwandten auf dem Lande zu. Sobald die Zeit überstanden war, und ich, von geheimer Sehnsucht verzehrt, endlich ins Elternhaus zurückkehren durfte, sagte mein Vater ernst:

„Weißt Du schon, daß die Firma Crusius in Konkurs geraten ist."

Ich bat um Aufklärung.

Er sprach vom Zusammenbruch eines rheinischen Bankinstituts, der das stark liirte Fabrikunternehmen nach sich gezogen. Er sprach von Aktiven und Passiven und gab als Wert der verlorenen Papiere Summen an, deren Zahlengröße mich verwirrte.

Aber was bedeuteten schließlich alle diese Summen, die doch nur auf dem Papiere standen? Ruhte nicht die Existenz dieses Mannes fest fundirt auf jenem riesigen Gebäudekomplex draußen an der Viersener Landstraße, den er selbst erbaut, den er vergrößert und umgestaltet hatte, der so sein ureigenstes Besitztum war? Wie konnte der Verlust dieser lächerlichen Papiere eine Existenz untergraben, die eine so starke, eiserne Grundlage von Erzblöcken, Stahlträgern und Maschinenkolossen hatte?

Das alles sagte ich meinem Vater.

„Die Fabrik steht still. Die Löhne konnten sogar nicht mehr ausgezahlt werden," sagte er mit seiner strengen Stimme, die auch bei vertraulichen Mitteilungen niemals einen fatalen Beigeschmack von Engherzigkeit und Bureaukratismus verlor. „Die Familie ist am Bettelstabe."

Da erschrak ich.

Am Bettelstabe? Edith, der strahlende Stern meiner Jugend, eine Bettlerin? Vielleicht einer jener mitleiderregenden Gestalten gleichend, die den Vorübergehenden ihre mageren Arme aus dem Straßengraben entgegenstrecken?

O, mein Gott!

Gegen Abend schlich ich auf die Viersener Landstraße hinaus. Ueberall standen die Leute vor den Häusern, brodlose Arbeiter in Gruppen zusammen, die wichtige Dinge besprachen; denn sie flüsterten.

In der Villa Crusius waren die Jalousien herabgelassen. Nirgends sah man Bewegung, nirgends ein Gesicht. Das beunruhigte mich. Ich gab dem Drängen des Herzens nach und durchschritt den Vorgarten. Unklare Gefühle wogten in mir, Furcht vor der Gewalt des Schicksals, Mitleid und ein heißer Drang zu trösten, zu helfen.

Das Haustor war offen. Still und dunkel gähnte das Treppenhaus. Es war, als hielte die Luft den Atem an, als schlüge aus weiter Ferne erstickter Schluchzen an mein Ohr.

Endlich trat mir die „Fledermaus" entgegen, bleich und verstört.

„Willst Du sie sehen?" frug sie leise. „Komm!"

Wortlos, wie gelähmt folgte ich ihr in ein Zimmer, in ein Heiligtum, das ich nie betreten: Ediths Mädchenstube.

Beide Fenster standen offen und doch schlug mir eine süßlich schwere Luft entgegen, die das Atemholen seltsam beengte: Chloroform.

Edith lag langausgestreckt auf einem Divan. Unter den geschlossenen Lidern dunkelten blaue Schatten. Das süße Gesicht war leblos, schimmerte,

zur Reinheit des Marmors erstarrt, auf dem orientalisch buntgeflammten Muster der Divandecke.

Auf der eingelegten Mosaikplatte eines Ziertischchens eine Rose, ein geöffneter Brief daneben mit den starken, steilen Schriftzügen einer Manneshand.

„Eben ist der Arzt fort,“ sagte das alte Fräulein traurig. „Er kam zu spät. Großer Gott, dass ich das noch erleben musste! Sie war so gut.“

„Aber warum nur das?“ stammelte ich endlich.

„Jener Herr, der Offizier, Du weißt doch, hat die Verlobung rückgängig gemacht.“

Allerdings. Onkel (auf dem Lande): „Diese Färse ist zwei Jahre alt.“ — Nichte (aus der Großstadt): „Woran siehst Du denn das, Onkel?“ — Onkel: „An ihren Hörnern.“ — Nichte: „Richtig sie hat ja nur zwei.“

Bosheit. Früher spannen die Mädchen, jetzt, hecheln sie nur noch.

Bittere Enttäuschung. Erster Backfisch: „Du hast es doch durchgesetzt, dass der junge Doktor wegen Deines angeblichen Unwohlseins gerufen wurde; war's interessant?“ — Zweiter Backfisch: „Ach, das Ungeheuer hat alle meine süßen Illusionen zerstört, er verordnete mir Bitterwasser.“

Verständnisinnig. Wirt: „Was giebt es heute zu essen, Frau?“ — Frau: „Rate mal, es fängt mit „K“ an.“ — Wirt: „Mit „K“? — Hasenbraten!“

Annonce. Ein Familienvater mit neun Köpfen bittet edle Menschen um eine milde Gabe.

Unverhoffte Wirkung. A.: „Ist das Harefärben denn tatsächlich so gefährlich, wie die Aerzte sagen?“ — B.: „Na und ob! Mein alter Onkel z. B. färbte sich seine Hare, und in Zeit von zwei Monaten war er an eine Wittwe mit vier jungen Töchtern verheiratet.“

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Ehrhardt & Metzger Nachfl.** in **Darmstadt** betr. **„Gerber'sches Butyrometer"** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 40 | Berlin, 5. Oktober 1901. | 11. Jahrg.

Inhalt:

Vorstand und Aufsichtsrat der Molkerei-Genossenschaften in Ausübung ihrer Pflichten.

Von Oekonomierat B. Plehn.

Unter obiger Ueberschrift brachte Nr. 39 dieses Blattes einen Aufsatz, der schon vielfach in Deutschland empfundene Uebelstände behandelte. Wie soll eine Genossenschaft den gesetzlichen Anforderungen entsprechend verwaltet werden, wenn es in den betreffenden Kreisen an Männern fehlt, welche die nötigen Schulkenntnisse, die nötige Energie und den guten Willen besitzen, sich diejenigen Kenntnisse anzueignen, die notwendig sind, um das Wesen der Genossenschaften zu verstehen und der gesetzlichen Vorschrift nachkommen zu können. Es ist höchst dankenswert, daß diese Frage von neuem angeregt ist, und Gelegenheit zu gründlichem Meinungsaustausch bietet.

Die Bestimmungen des Gesetzes sind sehr strenge und dürfen keineswegs leicht genommen werden. Die Mitglieder des Vorstandes wie des Aufsichtsrates sind verpflichtet, auf sorgfältigste ihr Geschäft wahrzunehmen. Der erstere hat die gesammte Verwaltung zu leiten, der letztere dieselbe zu kontrolliren, „den Vorstand bei seiner Geschäftsführung in allen Zweigen der Verwaltung zu überwachen und zu dem Zweck sich von dem Gange der Angelegenheiten der Genossenschaft zu unterrichten" (§ 38). Beide haben die Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes anzuwenden. Mitglieder, welche ihre Obliegenheiten verletzen, haften der Genossenschaft persönlich und solidarisch für den dadurch entstandenen Schaden" (§§ 34 u. 41). „Jedes Vorstandsmitglied haftet für die Unordnung der Buchführung, gleichviel ob nach dem Statut die Führung der Bücher ausschließlich nur einem Vorstandsmitglied, oder ob sie einem hierfür speciell bestellten Gesellschaftsbeamten übertragen ist" (Entscheidung des Reichsgerichts). Mitglieder werden, wenn sie absichtlich zum Nachteil der Genossenschaft handeln, mit Gefängnis und zugleich mit einer Geldstrafe bis dreitausend Mark bestraft. Zugleich kann auf Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte erkannt werden" (§ 146). Dieser Strafbestimmung schließen sich andere an, deren vollständige Anführung hier zu weit führen würde und die im Gesetze aufgesucht werden können. Es handelt sich hier nur darum, von neuem darauf hinzuweisen, dass die Uebernahme der betreffenden Aemter ernste Pflichten auferlegt.

Keineswegs sollen die deutschen Landwirte dadurch abgeschreckt werden, sich wegen der strengen Bestimmungen an der genossenschaftlichen Arbeit zu beteiligen. Bei gutem Willen wird es fast überall gelingen, die Schwierigkeiten zu überwinden. Als Beispiel hierfür sei eine Mitteilung angeführt, die der verstorbene Oekonomierat Stoeckel-Insterburg vor etwa 20 Jahren gemacht hat. Er interessirte sich für das damals gerade im mächtigen Aufblühen befindliche Genossenschaftswesen im Großherzogtum Hessen. Dort hatte sich in wenigen Jahren ein ziemlich dichtes Netz von landwirtschaftlichen Konsum-Vereinen und Darlehnskassen ausgebreitet, so dass bald in den größeren Gemeinden je eine dieser Genossenschaften bestand. Der Grundbesitz ist dort bekanntlich sehr zersplittert, es giebt Parzellenbesitzer, die von der Landwirtschaft allein nicht leben können, sondern ein anderes Gewerbe daneben treiben.

Stoeckel wanderte mit einem Empfehlungsschreiben von Anwalt Haas ausgerüstet, durch ein hessisches Dorf und las auf einem Schilde „Darlehnskasse, E. G. m. u. H., X.", trat ein und fragte nach dem Vorstand der Genossenschaft. Die Antwort lautete, der Vorsitzende sei Maurer, arbeite aber in der Nähe, er könne gerufen werden. Bald erschien er, gab alle gewünschte Auskunft und zeigte sich über die sehr einfach liegenden Geschäftsangelegenheiten völlig orientirt. Die Geschäftsbücher lagen in einem Geldschranke, der nur mittels eines zweiten Schlüssels geöffnet werden konnte. Diesen Schlüssel hatte das zweite Vorstandsmitglied, ein benachbarter Sattler, in Verwahrung, er wurde gerufen, und die Bücher geprüft. An der Schrift war zu bemerken, daß die Hand mehr das Werkzeug als die Feder anzufassen gewohnt war, aber die Eintragungen waren sauber und ordnungsmäßig gemacht. Allmonatlich fand seitens des Verbandsrevisors eine Prüfung statt, bei denen nur wenige Erinnerungen bemerkt waren. Die beiden Männer, welche nur die Elementarschule besucht hatten, zeigten sich ihrer Aufgabe gewachsen, und waren hocherfreut über die Anerkennung des hervorragenden Sachverständigen. Stoeckel sprach sich ganz begeistert aus über die einfache und zweckmäßige Schulung, welche die Genossenschaftsvorstände durch den Direktor und Revisor des Verbandes erhalten hatten, und über die völlig ausreichende Art der Geschäftsführung. Den Vorsitz des Aufsichtsrates führte ein Bauer, der ebenfalls aus der Elementarschule hervorgegangen war, später wohl Gelegenheit gehabt hatte, seine Kenntnisse zu vermehren.

Dieses Beispiel zeigt, dass keine Gelehrsamkeit dazu gehört, die zur Leitung einer Genossenschaft notwendigen Kenntnisse zu erwerben, es gehört guter Wille dazu und gute Anleitung. Die letztere muss in erster Linie durch die Satzungen geboten werden. Dieselben müssen alles enthalten, was das Gesetz vorschreibt, damit jeder mit ihnen auskommen kann, ohne das Gesetz nachzuschlagen. Auch ist es zweckmäßig, in einem Anhange oder in Anmerkungen Fingerzeige über einzelne besonders zu beachtende Punkte den Satzungen hinzuzufügen. In der Zeit, die zwischen der Begründung der Genossenschaft und dem Beginn des Betriebes liegt, die immer mehrere Monate währen wird, können die Männer, die zu Mitgliedern des Vorstands

und Aufsichtsrats (mindestens zwei zu ersteren und drei zu letzteren) gewählt sind, sich über ihre Aufgaben unterrichten, und wenn ihnen dabei von dem Verbandsrevisor, falls nötig von dem Verbandsdirektor, an die Hand gegangen wird, so hat es in den allermeisten Fällen keine Schwierigkeiten, das Ziel zu erreichen.

Der Verfasser des oben erwähnten Aufsatzes klagt darüber, dass unter den zu den erwähnten Aemtern gewählten Männern manche sind, die nicht die genügende Fertigkeit im Schreiben und Rechnen besitzen, um „den kaufmännischen Erfordernissen des Unternehmens gerecht zu werden".

Diese Frage dürfte in Vorstehendem beantwortet sein. Männer, denen die fragliche Fertigkeit völlig fehlt, eignen sich natürlich für das Amt nicht. Aber meistens wird es Männer geben, welche diese Fähigkeit besitzen. Ist die Buchführung erst einmal eingerichtet, so gehört nur Aufmerksamkeit dazu, sie fortzuführen, es ist nur notwendig, die aus dem Geschäftsbetriebe sich ergebenden Zahlen an der richtigen Stelle einzutragen. Bis die Kräfte völlig geschult sind, erscheint es zweckmäßig, monatliche Revisionen einzurichten und dabei die nötigen Uebertragungen durch den Revisor ausführen zu lassen. Ebenso kann der Verbandsrevisor bei dem Jahresabschluss und der Aufstellung der Bilanz helfen. Nur ist es notwendig, dass alle diese rechnerischen Operationen von den Mitgliedern des Vorstandes und des Aufsichtsrates verstanden werden, bevor ihre Unterschrift erfolgt, denn damit übernehmen sie die Verantwortung für den Inhalt der Rechnung. Nun, was der hessische Maurer und Sattler verstanden haben, das werden unsere deutschen Bauern auch lernen können, es wäre fast eine Beleidigung, daran zu zweifeln.

Der Verfasser klagt aber ferner darüber, dass den betreffenden Männern diese Aemter „aufgenötigt" werden müssten, dass ihnen nicht blos Verständnis, sondern auch Interesse für die Genossenschaftsarbeit fehle.

Das freilich ist schlimmer als alles andere, und man muss offen erklären, dass eine Bevölkerung, in der sich kein Interesse für ihr wirtschaftliches Fortkommen findet, nicht als reif für die genossenschaftliche Arbeit angesehen werden kann. Es mag bequem sein, andere für sich arbeiten zu lassen, besonders ehrenvoll ist es nicht. Gerade im Genossenschaftswesen ist allseitige Mitarbeit, allseitiges Interesse notwendig. Nicht blos die fünf Mitglieder der verwaltenden Organe, auch die übrigen Genossenschafter haben nicht blos Rechte, sondern auch Pflichten, sie haben die Pflicht, mitzuhelfen bei der Verwaltung und Kontrolle, und dazu haben sie Gelegenheit in der General-Versammlung, wo alle ihre Fragen beantwortet, über alle Teile der Verwaltung Auskunft erteilt werden muss. Wo solches Interesse nicht vorhanden ist, da sind — wir wiederholen es — die Menschen noch nicht reif für die genossenschaftliche Arbeit.

Nun macht der Verfasser den Vorschlag, man möge zur Erleichterung der einzelnen Mitglieder die schriftlichen Arbeiten derart teilen, dass den verschiedenen Mitgliedern „der beiden Verwaltungsorgane" besondere Teile zugewiesen werden.

Zunächst ist zu bemerken, dass dies selbstverständlich nur auf die Mitglieder des Vorstandes Bezug haben kann. Denn die Buchführung ist eine verwaltende Tätigkeit, in welche kein Mitglied des Aufsichtsrates eingreifen darf; sonst würde es ja in die Lage kommen können, die eigene Arbeit zu kontrolliren. Die Buchführung könnte also nur geteilt werden unter die beiden Vorstandsmitglieder.

Zunächst ist zu unterscheiden zwischen der technischen und der kaufmännischen Buchführung. Die erstere kann selbstredend nur von dem technischen Molkereibeamten, gewöhnlich Betriebsleiter genannt, geführt werden. Auch die kaufmännische Buchführung wird meistens diesem Beamten übertragen. Nur das Kassenbuch und die Kassenführung ist in manchen Genossenschaften einem Vorstandsmitgliede anvertraut. Dagegen lässt sich nichts sagen: der Betriebsleiter kann für kleine Ausgaben eine Tageskasse haben; in den meisten Fällen kommen auch kleine Einnahmen für Magermilch u. s. w. vor, und die Tageskasse kann, wenn sie einen bestimmten Betrag erreicht hat, abgeführt werden.

Es ist selbstverständlich, dass die Kasse und das Kassenbuch nur von Einem geführt werden kann. Ebenso aber scheint es uns auch mit der übrigen Buchführung zu stehen. Es ist nicht ersichtlich, wie der Verfasser jenes Aufsatzes sich die von ihm vorgeschlagene Teilung denkt. Er sagt: „man weise jedem Mitgliede eine seinen Fähigkeiten entsprechende kleine Arbeit zu, sei es auch nur Addiren, Multipliciren oder Dividiren in diesem oder jenem Geschäftsbuche; das Interesse und Verständnis kommen dann schon von selbst und damit Lust und Liebe für die große schriftliche Arbeit." Wie vorher nachgewiesen wurde, sind die Mitglieder des Aufsichtsrates von solcher Tätigkeit ausgeschlossen. Den beiden Vorstandsmitgliedern bleibt es unbenommen, bei der Revision der Bücher in denselben zu rechnen, so viel sie wollen, aber dass sie bestimmte Teile der Buchführung selbst übernehmen, erscheint nicht ausführbar. Dies könnte nur im Kontor der Molkerei geschehen, denn die Bücher müssen beisammen bleiben, auch würde dem Betriebsleiter die Uebersicht über die gesammte Buchführung verloren gehen, wenn ein Vorstandsmitglied z. B. das Unkosten-Konto zu führen übernehmen wollte. Dieser Vorschlag ist sehr gut gemeint, die ihm zugrunde liegende Absicht sehr nützlich, aber auszuführen ist er nicht.

Ein Mittel, allgemeines Interesse zu erwecken und die Mitglieder des Vorstandes zu reger Tätigkeit anzuspornen, könnte darin gefunden werden, dass in der Generalversammlung, wie bereits bemerkt, seitens der einzelnen Mitglieder ausführliche Besprechungen herbeigeführt, Anfragen gestellt, die Rentabilität der Milchverwertung erörtert, kurz alle Fragen zur Besprechung gebracht werden, die mit der Herstellung und Verwertung der Milch zusammenhängen. Die Mitglieder des Vorstandes und Aufsichtsrates müssen, wenn diese Sitte allgemein eingeführt sein sollte, sich gründlich vorbereiten, um alle Fragen beantworten zu können, und dadurch muss das allgemeine Interesse bedeutend angeregt werden. Ist aber in einem Bezirke solch Interesse nicht vorhanden, auch nicht zu erwarten, so ist die Bevölkerung — wir wiederholen es — für genossenschaftliche Arbeit nicht reif, zur Begründung von Molkerei-Genossenschaften ist das allgemeine Interesse ebenso notwendig, wie das Vorhandensein der nötigen Milch.

Soll nun in solchen Gegenden die gemeinsame Verwertung der Milch unmöglich sein? Das ist durchaus nicht der Fall. Dorthin passt die Form der Sammelmolkerei. Ein Unternehmer muss gesucht werden, sei es ein Landwirt, oder ein Molkereitechniker. Die nötigen Räumlichkeiten werden entweder mietsweise, oder käuflich erworben. wenn das Unternehmer-Kapital kräftig genug ist, auf dessen Kosten und er pachtet die Milch von den benachbarten Besitzern zu festem Preise, oder zu einem Betrage, der in einem gewissen Verhältnisse zu dem Butterpreise steht, auf eine gewisse Reihe von Jahren. Solcher Sammelmolkereien besteht in Deutschland eine große Zahl und in vielen Fällen sind sie ein Beweis nicht für die Unfähigkeit, sondern für die Interesselosigkeit der Landwirte. Denn es liegt auf der Hand, dass die Verwertung der Milch niedriger sein muss, als bei einer Molkerei-Genossenschaft, denn der Unternehmer muss den von ihm gebotenen Milchpreis so einrichten, dass er auch unter ungünstigen Umständen die Sicherheit voraus sieht, Geld zu erwerben. Wenn also die Landwirte die Bequemlichkeit, nichts mit dem Genossenschaftsgesetze zu tun zu haben, durch einen niedrigen Milchpreis erkaufen wollen, mögen sie es tun, wirtschaftlich ist es sicherlich nicht.

Ueber Versuche mit dem Schreiber'schen Kiesfilter Nr. 00.

Von Direktor Dr. Tiemann, Wreschen.

(Aus dem Tätigkeitsbericht des Milchwirtschaftl. Instituts Wreschen.)

Zu den Versuchen, deren Versuchsanstellung und Resultate tabellarisch übersichtlich zusammengestellt worden sind, wurde das Filter der neueren verbesserten Form benutzt. Dasselbe besteht aus 2 übereinanderstehenden mit Kies gefüllten Gefäßen, welche durch ein seitlich angebrachtes und mit Verschraubungen versehenes Rohr in Verbindung gesetzt werden. Der Kies lagert im oberen Gefäße in einem besonderen, mit durchlöchertem Boden versehenen Behälter, im unteren Gefäße auf einer mit kleinen Löchern versehenen und etwas vom Boden entfernten, herausnehmbaren Blechscheibe. Das obere Gefäß wird durch ein besonderes Sieb abgeschlossen. In diesem Apparate durchfließt die oben eingegossene Milch den gröberen Kies des oberen Gefäßes von oben nach unten, den feineren Kies des unteren Gefäßes vermittels des Verbindungsrohres von unten nach oben und fließt durch ein am oberen Rande des unteren Gefäßes angebrachtes Rohr ab. Zur Entfernung der nach der Filtration noch im unteren Gefäße befindlichen Milch dient ein am Boden des Gefäßes angebrachter Hahn. Wir möchten hier bemerken, dass bei dieser Entleerung des unteren Gefäßes immerhin die Gefahr besteht, dass geringe Mengen von Schmutzteilchen wieder mit herausgerissen werden, auch befinden sich am Boden des oberen Gefäßes geringe Mengen Milch, die erst durch Neigen des Filters entfernt werden konnten. Dieser letztere Uebelstand dürfte sich aber dadurch, dass der Boden des oberen Gefäßes eine leichte Neigung bekommt, beseitigen lassen. Ebenso wurden bei dem stärkeren Durchfließen der Milch hin und wieder Kiesteilchen mit hindurchgerissen. Die Anbringung einer kleinen durchlochten Scheibe an der Ausflussöffnung dürfte auch dies verhindern. Die Versuche wurden nun in der Weise ausgeführt, dass eine bestimmte Menge Milch genau abgewogen und nun die Gesammtdurchlaufszeit derselben, die Durchlaufszeit durch das Filter, die Durchlaufszeit für die Minute und Ende des starken Durchlaufens der Milch festgestellt wurde. Auch wurde in verschiedenen Fällen die nach der Filtration im unteren Gefäße zurückbleibende Milchmenge bestimmt. Die hier-

bei gewonnenen Zahlenwerte für die Durchlaufszeiten unterlagen naturgemäß erheblichen Schwankungen, abhängig von dem verschiedenen Druck der Milchsäule, obgleich wir unsererseits bestrebt waren, durch beständiges Nachfüllen den Druck soviel als möglich auf gleicher Höhe zu erhalten.

Die Leistungsfähigkeit betrug bei Anwendung von 150 kg Milch bei einer mittleren Durchlaufszeit von rund 21 Minuten 428,5 kg für die Stunde, bei einer Milchmenge von 100 kg und einer mittleren Durchlaufszeit von 124 Minuten 483,9 kg für die Stunde. Es ist hierbei die zur Entleerung des unteren Gefäßes notwendige Zeit mitgerechnet. Die Entleerung des Filters nimmt außerordentlich viel Zeit in Anspruch und fällt daher bei Berechnung der Leistungsfähigkeit bei einer geringeren Milchmenge erheblicher ins Gewicht als bei einer größeren. Um daher unter Berücksichtigung dieses Umstandes die Leistungsfähigkeit des Kiesfilters zu ermitteln, wurde während des starken Laufens die genau in einer Minute durchfließende Milchmenge aufgefangen, und das Gewicht derselben bestimmt. Das Gewicht derselben zeigte unbedeutende Schwankungen und betrug im Mittel 13,15 kg. Es würde demnach die höchst erreichbare Leistungsfähigkeit des Filters für die Stunde 792 kg betragen.

Was nun die Prüfung auf Reinigungsfähigkeit der Milch betrifft, so wurde in der Weise verfahren, dass von der zu verwendenden Milchmenge vor der Filtration und nach der Filtration nach gründlicher Durchmischung die zur Bestimmung des Schlammgehaltes notwendige Menge Milch abgenommen wurde. Der Gesammtschmutz der betreffenden Milchmenge wurde aus dem Rückstande auf dem oberen Siebe und dem Milchschlamm der ursprünglich unfiltrirten Milch gewonnen. Die erhaltene Menge des Schlammschmutzes der filtrirten Milch von dem Gesammtschmutzgehalte der unfiltrirten Milch abgezogen, ergab die Reinigungsfähigkeit des Kiesfilters. Sämmtlich gefundene Zahlen wurden, um Vergleichswerte zu haben, auf 100 kg Milch umgerechnet. Die Ermittelung des Schlammschmutzgehaltes erfolgte nach der Eichloffschen Methode, in einigen Fällen durch Kombination der Renk-Stutzer'schen und Eichloff'schen Methode.

Die erhaltenen Zahlenwerte lassen erkennen, dass durch die Filtration mittels genannten Kiesfilters von dem Gesammtschmutze rund 60 Proc., von dem ursprünglichen Schlammschmutze der unfiltrirten Milch rund 49 Proc. entfernt werden.

Der Vorteil des Kiesfilters gegenüber den gewöhnlichen Sieben würde demnach darin bestehen, dass von demselben eine größere Menge des einmal hineingelangten Schlammschmutzes zurückgehalten wird. Ferner wurde in fünf Versuchen der Einfluss festzustellen versucht, welchen die Filtration der Milch durch genannten Kiesfilter auf den Bakteriengehalt der filtrirten Milch ausübt, mit anderen Worten, ob eine Verminderung des Bakteriengehaltes bez. des Gehaltes an Mikroorganismen stattfindet. Zu diesem Zwecke wurden die Gefäße mit heißer Sodalösung ausgebrüht und letztere durch Nachspülen mit kochend heißem Wasser entfernt. Der Kies wurde wie bei allen Versuchen mit heißem Sodawasser und gewöhnlichem Wasser gereinigt und in dem Backofen der Molkerei, in welchen er noch im feuchten Zustande in besonderen irdenen Gefäßen hineingebracht wurde, sterilisirt. Die Gefäße wurden noch ziemlich heiß aus dem Ofen herausgenommen und mit Asbestdeckeln, um Verunreinigungen zu vermeiden, bedeckt. Kurz vor dem Versuche wurde dann der erkaltete Kies in die Filtrirgefäße gegeben.

Zur Bestimmung des Keimgehaltes wurden Proben der unfiltrirten und filtrirten Milch abgenommen. Es wurde hierbei unter den üblichen Vorsichtsmaßregeln, soweit sich dieselben bei Filtration einer so großen Milchmenge einhalten ließen, verfahren. Bei einigen Vorversuchen waren zur Auszählung der Platten Verdünnungen von 1 : 10 000 angewendet worden. Da sich hierbei infolge des hohen Keimgehaltes die Auszählung nicht ordentlich ermöglichen ließ, so wurden bei den eigentlichen Versuchen Verdünnungen von 1 : 1 000 000 unter Verwendung von 1 kcm Milch auf 1000 kcm steriles Wasser in üblicher Weise angelegt und die ganze Platte ausgezählt. Es wurden Doppelbestimmungen ausgeführt und zeigen die aufgeführten Zahlen mittlere Zahlenwerte.

Die Zahlenwerte schwankten bei unfiltrirter Milch zwischen 49 bis 166 Millionen im Kubikcentimeter, bei filtrirter Milch zwischen 46 bis 158 Millionen. In einem Falle hatte bei filtrirter Milch, wenn man dies nicht als eine Zufälligkeit ansehen will, eine geringere Anreicherung, in allen übrigen Fällen eine geringfügige Verringerung stattgefunden, so dass wir mit Recht sagen können, eine nennenswerte Veränderung des Bakterien- bez. Mikroorganismengehaltes der Milch ist durch die Filtration nicht bewirkt worden.

Unser Urteil über das Schreiber'sche Kiesfilter muss dahin lauten, dass die angegebene Leistung von 300 kg pro Stunde voll und ganz erreicht wurde, und dass bei Benutzung desselben im Mittel rund 60 Procent des vorhandenen Milchschmutzes entfernt werden konnten.

Im allgemeinen würden wir wegen der Anreicherungsgefahr der Milch mit Mikroorganismen raten, in erster Linie das Augenmerk auf Reingewinnung der Milch zu richten und die Siebe und Filter, mögen dieselben heißen, wie sie wollen, als Aushilfsmittel bez. Unterstützungsmittel zu betrachten.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Statistik der deutschen Molkerei-Genossenschaften. Nach der Statistik der Anwaltschaft des Allgemeinen Verbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestanden am 1. Juli 1901 in Deutschland 2047 Molkerei-Genossenschaften (ohne die sog. freien Molkerei-Genossenschaften. D. Red.). Von diesen hatten 1450 die unbeschränkte, 536 die beschränkte Haftpflicht und 61 die unbeschränkte Nachschusspflicht gewählt. Die Molkerei-Genossenschaften verteilen sich auf die einzelnen Provinzen wie folgt:

Ostpreußen	72	Sachsen	178
Westpreußen	88	Schleswig-Holstein	163
Brandenburg	67	Hannover	279
Pommern	100	Westfalen	92
Posen	68	Hessen-Nassau	35
Schlesien	44	Rheinprovinz	224

zusammen 1401 Molkerei-Genossenschaften, welche auf die preußischen Provinzen entfallen, in den übrigen Bundesstaten bestehen 646 derartige Genossenschaften. Außerdem sind zumeist im letzten Jahre hauptsächlich in der Provinz Brandenburg noch 198 Milchverwertungs-Genossenschaften entstanden, die den Zweck verfolgen, die Städte, besonders Berlin, mit gesunder und frischer Milch unter Ausschaltung des Zwischenhandels zu versorgen. —

Die Zahl der Molkerei-Genossenschaften ist im Berichtsjahre um 130 gestiegen, davon entfallen auf Schlesien 5 Neugründungen, während Hannover mit 15, Rheinpreußen mit 14, Sachsen mit 11 und Schleswig-Holstein mit 6 beteiligt sind. Von den gegründeten Molkerei-Genossenschaften hatten 109 die unbeschränkte, 35 die beschränkte Haftpflicht und 2 die unbeschränkte Nachschusspflicht angenommen. Gegen das Vorjahr bedeutet dies eine Zunahme der unbeschränkten und eine entsprechende Abnahme der beschränkten Haftform.

Officielle Sammelausstellung elsass-lothringischer Molkerei-Erzeugnisse auf der Molkerei-Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Mannheim, Juni 1902. Um ein übersichtliches Gesammtbild von dem dermaligen Stande des Molkereiwesens in Elsass-Lothringen zu geben, wurde auf Anregung der landwirtschaftlichen Abteilung des Kaiserlichen Ministeriums beschlossen, eine Kollektivausstellung von elsass-lothringischen Molkereiprodukten (Butter, Käse aller Art, Hilfsmittel der Molkerei, wissenschaftliche Darstellungen u. s. w., s. Gruppe 7 der Schauordnung) zu veranstalten, und zwar in der Weise, dass die einzelnen Einsender (Producenten) gleichwohl als die Aussteller erscheinen und dass auch nicht etwa die Kollektivausstellung als solche, sondern die von den Ausstellern eingesandten Produkte einzeln fachmännisch beurteilt werden. Die Ausstellung in Gruppe 7 (Milchwirtschaft) erfolgt in zwei räumlich von einander getrennten Hallen, in der Butter- bezw. Käsehalle, nach den in den allgemeinen Vorschriften für Abteilung 2 der Schauordnung enthaltenen Bedingungen. Für die Käseausstellung ist für Elsass-Lothringen eine besondere Abteilung vorgesehen; dagegen wird Butter streng nach Klassen eingeteilt und so zur Aufstellung gebracht; innerhalb der Klassen dagegen werden die reichsländischen Butterproben zusammengestellt werden. In Rücksicht auf die warme Jahreszeit sind für fette Weichkäse (Münsterkäse, Brie, Camembert u. s. w.) besondere Kühltische vorgesehen, welche sich bisher vortrefflich bewährt haben, so daß hinsichtlich der Haltbarkeit der Käse während der Dauer der Ausstellung keine Bedenken vorliegen.

Zugelassen werden zu dieser mit Preisbewerb verbundenen Kollektivausstellung nur elsass-lothringische Aussteller mit im eigenen Betriebe gewonnenen Erzeugnissen. Den Teilnehmern an dieser Kollektivausstellung erwachsen durch ihre Beteiligung keinerlei Unkosten. Der Wert der eingelieferten Molkereiprodukte wird auf Grund ausgestellter Gutscheine nach Beendigung der Ausstellung vergütet, insofern der Aussteller nicht von vornherein zugunsten des Unternehmens hierauf verzichtet.

Anmeldungen sind, sobald wie möglich, längstens bis Ende Oktober d. J. an den Kaiserl. Landwirtschaftslehrer Fr. v. Oppenau in Colmar einzusenden, von welchem die Anmeldeformulare unentgeltlich zu beziehen sind und der zu jeder weiteren Auskunft auf Wunsch gern bereit ist.

Die Einsendung der Molkereiprodukte nach Mannheim hat erst unmittelbar vor Beginn der Ausstellung zu geschehen; der Einlieferungstermin wird den Teilnehmern rechtzeitig bekannt gegeben werden.

Die Tuberkulosebekämpfung und die XVIII. Zuchtvieh-Ausstellung und -Auktion der Ostpreußischen Holländer Herdbuch-

Gesellschaft, 16. und 17. Oktober d. Durch Beschluss der außerordentlichen Generalversammlung vom 10. März 1900 hat die Ostpreußische Holländer Herdbuch-Gesellschaft ein von Prof. Dr. Ostertag empfohlenes Verfahren aufgenommen, durch welches die Tuberkulose bei Rindvieh auf systematischem Wege bekämpft wird. Dieses Verfahren, welches seit Ende Mai vorigen Jahres ausgeführt wird, besteht darin, dass die Rindviehbestände der Mitglieder der Gesellschaft einer regelmäßigen und dauernden, von Sachverständigen auszuführenden Kontrolle unterzogen und aufgrund eingehender klinischer und bakteriologischer Untersuchungen diejenigen Tiere ermittelt und ausgemerzt werden, welche imstande sind, die Tuberkulose zu verbreiten. Ferner wird durch das Verfahren vorgeschrieben: die Nachzucht von den erwachsenen Rindern räumlich zu trennen und nur mit abgekochter Milch zu füttern. Nach diesen Grundsätzen sind auch die Bullen aufgezogen, welche zu der am 16. und 17. Oktober d. J. auf dem Viehhofe der Stadt stattfindenden Zuchtvieh-Ausstellung und -Auktion der Ostpreußischen Holländer Herdbuch-Gesellschaft kommen, denn dieselben sind mit wenigen Ausnahmen nach Einführung des Verfahrens geboren. Außerdem werden dieselben, ebenso wie die zur Auktion kommenden weiblichen Tiere, unmittelbar vor der Ausstellung und Auktion nochmals einer sorgfältigen Untersuchung seitens der von der Gesellschaft angestellten Tierärzte auf das Vorhandensein klinisch erkennbarer Tuberkulose unterworfen, und diejenigen Tiere, bei denen die Untersuchung den Verdacht für das Bestehen dieser Krankheit ergiebt, werden von der Ausstellung und Auktion ausgeschlossen.

Durch diese Maßnahmen wird erstrebt, nur gesunde Tiere zur Auktion zu bringen, und den Käufern die weitgehendste Gewähr zu bieten, nur gesundes Zuchtmaterial auf der Auktion zu erhalten.

Zwangs-Pasteurisiren der Molkereirückstände. Es ist bekannt, dass die Abgabe ungekochter Molkereirückstände sehr viel zur Verbreitung von Viehseuchen beiträgt, weshalb die Vorschrift, dass Molkereirückstände vor ihrer Abgabe pasteurisirt werden müssen, von großem Nutzen sein würde. Einer derartigen Vorschrift stand jedoch bislang der Umstand im Wege, dass verschiedene Sorten Käse aus pasteurisirter Magermilch nicht hergestellt werden können. Der Vorstand des landw. Hauptvereins Hildesheim hatte nun auf Basis einer von dem Hildesheimer Regierungspräsidenten erlassenen Verfügung, die dem Hauptvereine zur Begutachtung überwiesen worden war, die Fragen zu beraten: a) Ist das Verbot der Abgabe ungekochter Molkereirückstände zur Verhütung der Verbreitung von Seuchen und ansteckenden Krankheiten zweckmäßig? b) In welcher Form wird das Pasteurisiren der Molkereirückstände am passendsten vorgenommen? Der Referent zu Punkt a), Hofbesitzer Kleuker-Heinsen, befürwortete das Verbot der Abgabe ungekochter Milch aus Molkereien, wenn die betreffenden Verfügungen für möglichst ausgedehnte Bezirke einheitlich erlassen und seitens der einzelnen Verwaltungsbehörden gleichmäßig gehandhabt würden, damit Ungleichheiten und Härten tunlichst vermieden würden. Der Referent zu Punkt b), Ober-Ingenieur Willmann-Hildesheim, machte Mitteilung über neuere Pasteurisir-Apparate und betonte besonders, dass die neueren Apparate ebenso ein Pasteurisiren von Mager- wie von Vollmilch gestatten. Schwierig sei das Pasteurisiren hauptsächlich nur für die kleinen, ohne Dampf arbeitenden Ortsmolkereien. Hier müsse das Pasteurisiren der Milch in Kannen geschehen. Der Direktor der landw. Versuchsstation in Hildesheim, Dr. Aumann, teilte mit, dass es zufolge neuerer Bekanntmachungen gelungen sei, mittelst besonderen Verfahrens Käse verschiedener Sorten und bester Qualität aus pasteurisirter Magermilch herzustellen. Der Hauptvereinsvorstand erklärte es für wünschenswert, dass, bevor die betreffende Verfügung erlassen wird, völlige Klarheit darüber geschaffen werde: a) ob der Erlass eines Gesetzes, durch welches das Pasteurisiren der Vollmilch allgemein vorgeschrieben wird, demnächst bevorsteht; b) inwieweit durch das Pasteurisiren der Magermilch die Herstellung gewisser Käsesorten verhindert wird.

Der berliner Milchkrieg ist mit Ablauf der alten Milchlieferungsverträge am 1. Oktober in ein ernstes Stadium getreten. Angeblich sollen jetzt in Berlin täglich ungefähr 300 000 Liter Milch weniger eintreffen, als durchschnittlich verbraucht werden. Am 3. war, wie die Tageszeitungen berichten, im Centrum der Stadt um 8 Uhr früh Milch und Sahne in den meisten Geschäften bereits ausverkauft. Vielfach sah man Dienstboten mit Gefäßen auf den Straßen, um die „fliegenden" Händler zu erwarten. Findige Geschäftsleute haben sich die Sachlage zunutze gemacht und verkaufen Milch im Umherziehen. Natürlich fehlt dabei jede Kontrolle, aber in der Not wird auch getaufte Milch gekauft. Die Milchhändler trösten ihre Kunden mit der sehr fragwürdigen Behauptung, dass der Milchmangel nur einige Tage anhalten werde, bis die Zufuhr ringfreier Milch aus der Provinz geregelt sei. Die Milchhändler gehen bereits mit schwarzen Listen gegen Milchgeschäfte vor, welche direkt oder auf Umwegen Milch und Sahne aus der Milchcentrale beziehen. Die ersten Namen auf diesen schwarzen Listen sind die von lauter Charlottenburgern. In einigen Milchläden tauchen neue Preis-Verzeichnisse auf, die neben der bekannten Vollmilch, Halbmilch, Magermilch und Sahne (die ihren gewöhnlichen Preis behalten), eine neue „Vorzugsmilch" für 25 Pfg. das Liter aufführen. Diese Vorzugsmilch soll aber nichts anderes sein, als Vollmilch mit dem gewöhnlichen Fettgehalt.

Eine empfindliche Strafe hat die Molkerei Clenze lt. „Hannoversche land- u. forstw. Ztg." über mehrere Milchpantscher verhängt. Sie beschloss in ihrer Generalversammlung, den Hofbesitzer J. aus Kl.-Gladdau mit 1000 M., den Pächter B. aus Schlanau mit 300 M. und den Häusling K. aus Cunebode mit 100 M. Geldstrafe wegen Milchpantscherei zu belegen. Außerdem wurden alle drei Pantscher aus der Genossenschaft ausgeschlossen. Gegen die Witwe R. aus Bussau soll erst später, wenn das gerichtliche Urteil gefällt ist, die Geldstrafe von der Molkerei festgesetzt werden. Wie es heißt, wird diese Strafe sehr empfindlich sein, weil der Zusatz an Wasser über 50 Proc. betragen haben soll.

Dänemark.

Zurückweisung der dänischen Butter vom englischen Markt ist der neuste wirtschaftspolitische Streich, womit das „treulose Albion" seinen alten Ruf aufs neue zu besiegeln gesonnen scheint. Man sucht in England die Meinung zu verbreiten, die dänische Butter sei mangelhaft geworden. Wer weiß, welche Anstrengungen Dänemark macht, die seiner Butter im Welthandel erworbne Stellung immer mehr zu befestigen, erkennt in dieser Behauptung sofort eine schmähliche Verleumdung. Unterrichtete verraten, es handle sich um eine Maßregel der höhern Statskunst; jene Losung sei ausgegeben worden, um die Neigung der heimischen Verbraucher von der dänischen Butter ab- und der aus den Kolonien, Kanada, Australien, Neuseeland eingeführten Butter zuzuwenden, weil man einen engern Zusammenschluss des Mutterlands mit den Kolonien herbeizuführen beabsichtige, der das verlorne Ansehn und die gesunkne Macht Englands wieder aufzurichten geeignet sei. Das Recht, fremdländische Einfuhr abzuwehren, kann keinem Land bestritten werden, dazu aber sind verwerfliche Mittel weder notwendig, noch statthaft. Ein bemerkenswertes Seitenstück bilden die in großartigem Maßstab betriebnen Butterfälschungen im eignen Land, die kürzlich aufgedeckt wurden (s. unter England).

Allgemeines Befremden erregte das Vorgehn der dänischen Milchwirte, als sie bald nach Beginn des verdammungswürdigen Burenkriegs durch eine Butterspende an das englische Heer in Süd-Afrika sich England beliebt zu machen trachteten; bei dem Undank, den sie jetzt ernten, werden sie nirgends auf Mitleid zu rechnen haben.

England.

* **Mit Milch beladne Butter** hat seit längrer Zeit einen Gegenstand schwunghaft betriebnen Gewerbs und Handels gebildet. Ein in London errichtetes Unternehmen kaufte minderwertige, hauptsächlich australische und russische Butter auf und arbeitete sie fabrikmäßig mit Milch derartig auf, dass sich Butter mit einem durchschnittlichen Wassergehalt von ungefähr 25 Proc. ergab, die mithilfe rauschender Ankündigungen weit und breit im Land verkauft wurde. Eine Vorstellung von dem Umfang und der Einträglichkeit des Geschäfts gewährt die Angabe, dass dem Betrieb, außer sonstigen Verkaufsgelegenheiten, 139 eigne Läden dienten, und wöchentlich ungef. 1200 cwts (= etwa 70 000 kg) solcher verfälschter Butter verkauft wurden.

Tunis.

* **Ueber den Milch-, Butter- und Käsehandel in Tunis** schreibt der belgische Generalkonsul zu Tunis im „Bulletin Commercial":

Der Handel mit frischer oder mit eingedickter Milch, mit Butter und mit Käse nimmt in Tunis von Jahr zu Jahr zu, wie folgende Einfuhr-Zahlen lehren:

	1898		1899
	Menge kg	Wert Fr.	Wert Fr.
Milch	70 718	56 697	74 483
Butter	489 573	499 653	547 231
Käse	120 252	182 970	192 214
Zusammen	680 543	739 320	813 928

Frische Milch kostet das Liter 0,40/0,50 Fr., Rahm 3 Fr. Die einheimischen Kühe geben jährlich nur etwa 850, die aus Sicilien eingeführten etwa 1500 l der Kopf.

Frische einheimische Butter kostet das Kilogramm 3,50/4,00 Fr., aus Italien, vornehmlich aus Mailand, in blechernen Halbpfundbüchsen eingeführte die Büchse im Kleinverkauf 0,75 Fr.

Von Käsen sind Emmentaler (Gruyère) und Brie die gesuchtesten.

Eingedickte Milch und Käse unterliegen einem Wertzoll von 8 v. H., Butter und Butterschmalz einem Zoll von 6 Fr. auf 100 kg einschl. Verpackung.

L'Ind. Lait. Belge.

Westpreußischer Butterverkaufsverband.

Neues Mitglied. Herr Mühlengutsbesitzer R. Lietzow, Suchau-Mühle b. Schwekatowo (93. Verbandsmolkerei).

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Unterrichtswesen.

Molkereischule Fulda. Die Anstalt wurde vom 1. April 1901 bis 1. Oktober 1901 von 22 Eleven und 18 Hospitanten besucht. Zur Zeit beträgt der Besuch 15 Eleven und 10 Hospitanten. Die Nachfrage nach Personal war eine so bedeutende, dass sie in vielen Fällen nicht befriedigt werden konnte.

Literatur.

Praktische Ziegenzucht. Anleitung zur Zucht, Ernährung, Pflege und Behandlung der Hausziege, von A. Lang, Großherzogl. Landwirtschaftslehrer zu Darmstadt. Leipzig 1901, bei Karl Schmidt u. Ko. — 8 °, 68 S., Pr. 0,50 M.

Das Buch behandelt in neun Hauptabschnitten: 1. den Stall, 2. die Bockhaltung, 3. die Auswahl der Zuchtziegen, 4. die Aufzucht des Lamms, 5. die Ernährung, 6. die Pflege, 7. die Erzeugnisse der Ziegenwirtschaft, 8. einige wichtige Fördrungsmittel der Ziegenzucht, 9. Naturgeschichtliches über die Ziege. Angehängt ist ein Verzeichnis der um die Ziegenzucht Deutschlands verdienten Männer und ein Abdruck der Satzungen des Ziegenzuchtvereins Heppenheim.

Das mit einigen guten Abbildungen geschmückte Werkchen ist ausschließlich für kleine Züchter bestimmt und gibt solchen eine Menge nützlicher Aufklärungen, Anweisungen und Winke, so dass ihm wol eine weite Verbreitung und zu diesem Zweck eine neue Auflage gewünscht werden darf. Für diesen Fall sei dem Verfasser eine sorgfältige Durchsicht an der Hand folgender Hinweise empfohlen:

Zunächst wäre, nicht blos zu Wahrung des Deutschtums, sondern insbesondre auch in Rücksicht auf den Leserkreis, für den das Buch bestimmt ist, die Vermeidung einer großen Menge eingestreuter Fremdwörter, wie Enquete, Muttermaterial, Terrain, exakt, Quantum, Stallvolumen, Dimension, pro, und vieler andrer mehr, wünschenswert. Sprachlich zu bemängeln sind ferner die Ausdrücke maste (statt mastige) Ernährung (S. 44) und frischmelkende (statt frischmelke oder frischmilchende) Ziegen (S. 42); auch die Begriffe von Unreinigkeit und Unreinlichkeit werden (S. 50) nicht scharf unterschieden. Eine andre zu beanstandende Ausdrucksform ist die Bezeichnung einer Wage (S. 28) als einer solchen von 15—5 kg Tragkraft, wobei man nicht wissen kann, ob gesagt sein soll 15 weniger 5, oder 15 bis 5 kg; im letztern Fall müsste, um Missverständnis zu vermeiden, entweder wörtlich „15 bis 5" oder die Kürzung 15/5 gesetzt werden; wahrscheinlich sind aber auch die Zahlen unrichtig, statt deren vielleicht 0,5 und 15 stehn sollen. Gleich undeutlich ist die Angabe auf S. 5, dass die Stallwärme im Sommer nicht über 15 °, im Winter nicht unter 8 ° betragen solle; wären damit die jetzt allgemein vorgeschriebnen hundertteiligen Grade gemeint, so würde die Regel weder zutreffen, noch zu befolgen möglich sein. In minder erheblichem Irrtum werden auf S. 15 die beigefügten, wahrscheinlich durch Zinkplatten wiedergegebnen Abbildungen von Ziegen als Holzschnitte bezeichnet.

Inhaltlich wären folgende Bedenken geltend zu machen; Die Mahnung, zu verhindern, dass die Ziege ihre Nachgeburt verschlinge, muss nach den, in Nr. 6, S. 64 d. Bl. vom Jahr 1897 gemachten Mitteilungen zweifelhaft erscheinen.

Gleich unerwiesen ist die Behauptung (auf S. 49), dass der Bockgeruch der Milch mancher Ziegen durch Hautpflege verhütet werden könne; sicherlich verkehrt die Anweisung (auf S. 40), Erstlinge behufs Erweckung der Milchergibigkeit saugen zu lassen, da im Gegenteil grade bei jugendlichen Milchtieren die Pflege, die richtige Behandlung, insbesondre Bearbeitung des Euters Sache des Melkers ist, nicht dem neugebornen Jungen überlassen werden darf, das sich die Milch aus derjenigen Zitze holt, aus der es sie am bequemsten erlangen kann.

Endlich müssen Angaben der durchschnittlichen Zusammensetzung der Ziegenmilch, wie diejenigen auf S. 52, als unzulänglich bezeichnet werden, weil dabei alle die Umstände, von denen die Zusammensetzung der Milch abhängig ist, wie Eigenart des Tiers, Rasse, Zeit seit der letzten Ablammung, Häufigkeit der Melkung, Haltungsweise u. a. m., keine Berücksichtigung finden. Es wäre praktisch wichtiger, den Gehaltsunterschied darzulegen, der meist zwischen Ziegenmilch und Kuhmilch besteht, und dabei auch die Unterschiede nicht unerwähnt zu lassen, die inbezug auf Verdaulichkeit und inbezug auf Butter- und Käsebereitung nachgewiesen worden sind.

Dem Verleger wäre zu empfehlen, das Buch heften zu lassen, um es auch ungebunden bequem lesbar zu machen. B. Martiny.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Beurteilung von Milchkühen nach ihren Leistungen und nach ihren Körperformen.** Auf einer vom Hallist'schen landw. Verein am 16. und 17. Juni d. J. veranstalteten Ausstellung von Milchkühen wurden die Tiere einer zweifachen Beurteilung, aufgrund ihrer Körperformen und aufgrund ihrer Milchleistung, unterworfen. Bei der Beurteilung nach den Körperformen wurden, wie die Balt. Wochenschr. berichtet, drei Wertsklassen gebildet. Die Leistungsprüfung bestand in drei aufeinanderfolgenden Melkungen mit Bestimmung der Menge und des Fettgehalts der Milch. Nach der berechneten Buttermenge wurden sechs Gruppen zu verleihender Preise gebildet.

Die erste Melkung fand am 16. Juni mittags 12 Uhr statt. Die Kühe wurden in derselben Ordnung wie am Morgen gemolken; die Milch jeder Kuh wurde gewägt, ungefähr 1 Proc. davon wurde zur Untersuchung auf den Fettgehalt abgegossen. Die zweite Melkung fand um 8 Uhr abends, die dritte und letzte am 17. morgens um 4 Uhr statt. Jedesmal wurde die Milch gewägt und wurden Proben entnommen. Gleich nach dem letzten Probemelken wurden die Fettbestimmungen mit dem Gerber'schen Acidbutyrometer ausgeführt. Um Fehlern vorzubeugen, wurden Gegenproben gemacht, die von den ersten bis 0,10 Proc. abweichen durften.

Bei 23 von 40 Kühen des livländisch-estnischen Landschlags wurden folgende Ergebnisse festgestellt:

Nr. der Kuh	Gewicht Pfd.*)	Zahl der Abkalbungen	Letzte Abkalbung	Voraufgegangne Ernährung	Klasse n. Körperform	Preisgruppe	Butter in 24 Stunden Pfd.	Durchschnitt
1	—	—	—	—	I	II	1,31	1,25
2	—	—	—	—		IV	1,19	
3	870	4	10. 2. 01	Waldweide		III	1,30	
4	—	—	—	—		—	0,94	
5	830	9	14. 2. 01	Sumpf- und Waldweide	II	VI	1,02	0,99
6	845	4	12. 2. 01			—	0,75	
7	780	6	30. 1. 01	—		—	0,95	
8	—	—	—	—		I	1,35	
9	—	—	—	—		VI	1,08	
10	—	—	—	—		II	1,33	
11	—	—	—	—	III	V	1,12	1,155
12	—	—	—	—		IV	1,22	
13	—	—	—	—		V	1,09	
14	—	—	—	—		—	0,98	
15	—	—	—	—		VI	1,07	
16	—	—	—	—	—	I	1,44	
17	880	2	31. 1. 01	Sumpf- u. Waldw.	—	III	1,24	
18	—	—	—	—	—	III	1,23	
19	750	6	14. 2. 01	Haideweide	—	IV	1,22	
20	800	6	8. 2. 01	Weide, wenig Mehl	—	IV	1,19	1,22
21	—	—	—	—	—	V	1,17	
22	750	6	1. 2. 01	Weide, wenig Mehl	—	V	1,16	
23	—	—	—	—	—	V	1,13	
						Gesammtdurchschnitt	1,15	

Für den Kundigen bedarf es des ausdrücklichen Hinweises nicht, dass eine derartige Prüfung nicht genügt, das Leistungsvermögen einzelner Kühe im Verhältnis zu einander maßgeblich zu begründen. Vergleicht man jedoch die durchschnittlichen Tagesleistungen der drei nach den Körperformen gebildeten Wertklassen und der nach den Körperformen unwert befundnen Kühe, und die Kühe jeder Klasse unter sich, und zieht dabei inbetracht, dass die Kuh Nr. 6 mit der geringsten Tagesleistung nach den Körperformen der zweiten Klasse zugeteilt, die Kuh Nr. 16 mit dem höchsten Tagesertrag als unwert ausgeschieden worden war, so leuchtet doch ein, wie wenig Körperform und Leistungsvermögen sich deckten. Das kann auch gar nicht überraschen, denn alle Kennzeichen der Milchergibigkeit hinsichtlich der Milchmenge sind mehr oder weniger trügerisch, hinsichtlich des Gehalts der Milch aber gibt es überhaupt kein Kennzeichen, und ebensowenig kann man einem Tier sein Futterausnutzungsvermögen ansehn. Darum ist mit der Behauptung nicht zu viel gesagt, dass die auf unsern Ausstellungen übliche Preiskrönung von Tieren, so weit sie nur nach ihrem Aeußern erfolgt, der wirtschaftlichen Begründung entbehre; denn das schönste Tier ist nicht immer zugleich auch das nutzbarste Tier.

Sprechsal.

* **Ein Wort zum wissenschaftlichen Fortschritt.** Mindestens seit den Untersuchungen Andersons am Ende des 18. Jahrhunderts ist die Tatsache wissenschaftlich bekannt, dass der Fettgehalt der Milch im Verlauf eines Gemelks zunimmt, und eine endlose Zahl von Nachprüfungen hat die Tatsache in vielseitigster Weise bestättigt. Dennoch kommen neure Forscher immer wieder auf diesen Gegenstand zurück und finden in Fachblättern willige Aufnahme ihrer Ermittlungen. So teilt ein Herr M. P. Hardy in Nr. 37 der

*) 1 Pfd. = 409,5 g.

„L'Industrie laitière belge“ anscheinend als neu und überraschend die Ergebnisse diesbezüglicher Untersuchungen mit, in denen außer dem Fettgehalt der Milch zumteil auch der Gehalt an übriger Trockenmasse und an Asche bestimmt wurde.

Solchen Erscheinungen gegenüber regt sich der Wunsch, unsre Forscher möchten sich einwenig mehr mit der Geschichte der Milchwirtschaftswissenschaft beschäftigen und ihre Aufmerksamkeit und ihren Fleiß nicht Fragen zuwenden, die sie aus der Geschichte als längst abgetan sollten kennen gelernt haben. B. M.

Handel und Verkehr.

* **Ueber Butterausfuhr nach dem Kapland und nach China** enthält die Revue de l'Ind. lait. folgende beachtenswerte Hinweise:

Schwierigkeiten mancherlei Art haben in der Kapkolonie bis jetzt die Entwicklung des Molkereiwesens zurückgehalten. Butter ist daher — aus naheliegenden Gründen noch mehr als Käse — eine seltne Ware; das englische Pfund (= 453,6 g) kostet in Kapstadt 2,05 Fr., in Port Elisabeth und in East-London 3,40 Fr., d. i. 1 kg bez. 3,80 u. 6,00 M. Dabei ist der Bedarf so groß, daſs die Einfuhr im letzten Jahr 1 212 182 kg, im Wert von über 3 mill. Fr. betragen hat. Die sicherlich lohnende Einfuhr bedingt Verpackung in Blechbüchsen englischer Form, mit englischem Gewicht und englischer Aufschrift.

Aehnlich liegen die Verhältnisse in China. Die, erheblicher Steigrung fähige Einfuhr des Jahr 1900 betrug 125 000 Fr. Hauptsächlich beteiligt waren daran Frankreich, Dänemark, Australien, Schweden und die Vereinigten Staten von Nordamerika. Die Butter wird in Blechbüchsen zu 0,25 bis 1 kg Inhalt gelifert. Die Büchsen müssen sorgfältig vor Rost geschützt sein und die Aufschriften eingeprägt tragen, weil aufgeklebte Zettel nicht haltbar genug sind.

Auch Japan und die Philippinen bieten ein umfangreiches Absatzgebiet.

Selbstverständlich muſs bei allen Buttersendungen über den Aequator Vorsorge getroffen sein, daſs die Butter unterwegs nicht von der Hitze leide.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 5. Oktober 1901. In der letzten Woche hat sich die Lage des Buttermarkts weiter gebessert, die vorher mutlose Stimmung ist in das Gegenteil umgeschlagen und bei sehr geringen Einlieferungen ist die Nachfrage nach feiner Ware nur schwer zu befriedigen. Auch die alten Vorräte werden bei dieser Geschäftslage sich jetzt räumen.

Der hamburger Markt kann den Abforderungen der Provinz nicht genügen und musste seine Preisforderungen stark erhöhen. Die ostholstrinische Auktion brachte sogar 122 M. 61 Pf. gegen 112 M. 12 Pf. in der Vorwoche.

Berlin notirte am Mittwoch 4 M. höher als in der Vorwoche, heute gegen Mittwoch 2 M. höher.

Hamburg notirt 7 M. höher.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin**, 5. Oktober 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . bis 117 Mk.
Hamburg . . . . . bis 118 „

Berlin, 5. Oktober 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck**, SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Die vorwöchentliche Befestigung des Marktes machte erhebliche Fortschritte und brachte dem ganzen Geschäft eine wesentlich höhere Preislage, sodaſs nicht nur die feinen Qualitäten, sondern auch die noch vorhandene Standbutter davon profitieren konnte. Es ist anzunehmen, daſs diese Situation auch für die kommenden Wochen andauern wird.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 5. Oktober 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 29. September bis 5. Oktober 1901.

			2. Oktober	5. Oktober
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg M.	117—120	122
do.	do. IIa	„ „ „	113—118	114—120
do.	do IIIa	„ „ „	105—112	105—112
do.	do. Abfallende	„ „	95—100	95—102
		Tendenz:	Fest.	Sehr fest.

Hamburg, Grimm, den 4. Oktober 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 116—123, II. Klasse M. 110—115 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Sehr fest.

Unser Buttermarkt eröffnete sehr fest, die frischen Zufuhren, die inbezug auf Quantität sehr gering waren, wurden rasch geräumt, soweit die Qualitäten einwandfrei waren, während abfallende Sachen trotz der guten Nachfrage für feinste Ware nur schwer verkäuflich sind. Feste Preise sind nicht erzielt worden, vielmehr wurde alles auf Basis der Notirung gehandelt, welche nach dem Verlauf des Marktes eine Erhöhung von 7 M. erfahren hat. Auch fand in russischer Butter ein größeres Geschäft zu Preisen von 98—102 M. verzollt statt. Kopenhagen notirt unverändert bei festerer Tendenz.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 100—108. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 86—96. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 3. Oktober 1901. Butter: I. Klasse 100—103 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Ruhig.

Berlin, 3. Oktober 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 119—121, IIa M. 110—114, Abfallende M. 100—105, Landbutter M. 80——.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 2. Oktober 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1 3/4 Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 3 Drittel zu 127, 4 Drittel zu 126 1/2, 7 Drittel zu 126, 2 Drittel zu 125 1/2, 7 Drittel zu 125, 8 Drittel zu 124, 15 Drittel zu 123 1/2, 5 Drittel zu 123, 17 Drittel zu 122 1/2, 4 Drittel zu 122, 9 Drittel zu 121 1/2, 7 Drittel zu 121, 4 Drittel zu 120 1/2, 6 Drittel zu 120, 3 Drittel zu 119 1/2, 1 Drittel zu 119, 6 Drittel zu 118 1/2, 8 Drittel zu 118 M. Zusammen 1. Klasse 111 Drittel zu 122,61 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 7 Drittel zu 115,00 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 3. Oktober 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Schon der Schlussmarkt der Vorwoche verlief recht animirt, da von allen Plätzen festere Berichte einliefen. Es gelang daher nicht allein die geringen Bestände feinster Ware gänzlich zu räumen, sondern auch schon Aufträge für die neue Woche zu erhalten und zwar auf Basis der kommenden Notirung, für die natürlich unter diesen Umständen eine Steigerung als gewiſs erschien. Somit eröffnete der Markt mit einer sehr festen Tendenz, überdies bewiesen die frischen Zufuhren eine bedeutende Abnahme der Produktion. Es war daher nicht zu verwundern, daſs die Eingänge sehr schnell placirt wurden, ohne daſs damit alle Aufträge ihre Erledigung gefunden hatten. Kopenhagen meldete heute eine unveränderte Notirung mit „fester“ Tendenz, für uns wird eine Erhöhung von 6 bis 8 M. am Platze sein. Es muſs in der jetzigen Zeit den Producenten absolut nahe gelegt werden, bei der Bearbeitung der Butter die allergrößte Sorgfalt obwalten zu lassen, besonders nicht zu stark zu salzen, da dadurch die Ware leicht „fischig“ schmecken wird, speciell, wenn die betreffenden Wasserverhältnisse auch zu wünschen lassen. Trotz der diesswöchentlichen großen Nachfrage nach feinsten Qualitäten, hält es sehr schwer fischige und ölige Sachen zu begeben, daher sollte man in dieser Beziehung so vorsichtig als irgend möglich sein, um diese Fehler zu vermeiden. Die Aussichten für die nächste Woche bleiben trotz der Erhöhung günstig.

Hamburg, den 2. Oktober 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. ———. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—70, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. ———, prima vollfette Stallware M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40 bis 42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Hamburg, 1. Oktober 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die herrschende sommerliche Witterung hat eine weitere Einschränkung des Verkehrs in Kraftfuttermitteln zur Folge gehabt, die bei Erdnuſskuchen und Baumwollsatmehl sogar eine kleine Abschwächung der Stimmung verursachte. Für inländische Fabrikate konnten sich die Preise besser behaupten, zumal eine größere Harburger Fabrik infolge Maschinenbruchs mit der Lieferung von Palmkernkuchen in Verzug geraten ist, und die Produktion von Leinkuchen infolge des schwierigen Absatzes von Leinöl eingeschränkt wird.

Erdnuſskuchen 142—151 M., Kokoskuchen 113—131 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 122—128 M., Sesamkuchen 119—128 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 106—135 M., Palmkernkuchen 110—116 M., Leinkuchen 147—154 M., Amerik. Maisölkuchen 121—126 M. per 1000 kg ab hier.

Halle, den 3. Oktober 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die bessere Stimmung, welche schon Ende voriger Woche zum Durchbruch kam, hat weitere Fortschritte gemacht. Auch nach zweiten Qualitäten und gut erhaltener Standbutter beginnt sich jetzt etwas Nachfrage zu regen. Die Eingänge sind noch kleiner geworden und ist daher eine weitere Preiserhöhung nicht ausgeschlossen.

Wirklich feinste Molkereibutter 125 M.
I „ 116—123 „
II „ 105—115 „
in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 3. Oktober 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 112 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 115 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr fest.

Königsberg i. Pr., 3. Oktober 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Nachdem von den Detaillisten fast durchweg der Zwölferstich wieder aufgenommen, hat sich das Geschäft etwas belebt. Feinste Qualitäten machen sich sogar schon knapp, so daſs die Zufuhren hierin geräumt werden konnten. Für zweite und gestandene Qualitäten ist die Nachfrage noch sehr schwach.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 98—108 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 2. Oktber 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 92 M. für den Centner,
Sennbutter . 89 " " " "

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Mäßig.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 28. September 1901. Zum Verkauf standen: 4117 Rinder, 1124 Kälber, 11 495 Schafe, 7096 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 65—68; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 59—64; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 52—55; 4. gering genährte jeden Alters 50—51. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 59—62; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 54—58; 3. gering genährte 47—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—54; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 50—52; 3. mäßig genährte 45—49; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—43. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 68—70; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 66—68; 3. geringe Saugkälber 58—62; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—43. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 58—63, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 50—56, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—31. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 61—62; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 63—64; fleischige Schweine 58—60; gering entwickelte 55—57 M., Sauen 56—58 M. Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab und hinterläßt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ziemlich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang schleppend. Nur gute Kreuzungslämmer hielten alte Preise. Es bleibt Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62—64 M., junge, fette Kühe 56—59 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 60—61 M., Kälber I. Qualität 75—80 M, Doppellender 84—89 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 36—37 M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 27—29 M., für Kälber 42—45 M., für Schweine I. Qual 63—— M., II. Qual. 61—62 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe 32—34 M., für Kälber I. Qual. 35—38 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 50—52 M. (Lebendgewicht).

Feierabend.

Es ist unendlich schöner, sich zehnmal lieber betrügen zu lassen, als einmal den Glauben an die Menschheit zu verlieren. J. H. D. Zschokke.

Nur ein Tuch.

Novellette von E. Karl.

Nachdruck verboten.

Die Strahlen der untergehenden Septembersonne lagen auf den Fenstern des Herrenhauses zu Eichenkamp und füllten sie mit roter Glut. Rötliche Streifen liefen über die schon buntfarbigen Parkbäume und flimmerten auf dem leichtbewegten Wasser des waldumkränzten Sees dahinter.

Es war ein begehrenswerter Herrensitz, den sie scheidend noch einmal in seiner ganzen Schönheit aufleuchten ließen, ehe der Abendnebel ihn in seinen Schleier hüllte. Aber die Frau am Fenster eines behaglich eingerichteten Wohnzimmers schien keinen Sinn dafür zu haben. Ihr feines, von der Abendröte angestrahltes Gesicht zeigte einen erregten, nervös gespannten Ausdruck und ihre dunkelgrauen Augen hafteten auf einem Brief, den sie geöffnet in den leise zitternden Händen hielt. Sie schien in dem weitläufigen Flügel des schlossartigen Gebäudes allein zu sein, kein Laut drang zu ihr, außer fernen, ländlichen Geräuschen, die ab und zu vom Wirtschaftshof herübertönten.

Auch hier wollte es Abend werden und Mensch und Tier rüsteten zur Feierstunde. Susanne Hilgendorf las wieder, was sie schon ein Dutzend mal gelesen hatte:

Teure, angebetete Frau!

Sie wollen meine Blicke und halben Worte nicht verstehen, obwohl ich das Verständnis in Ihrem Auge lese. So will ich denn dem gefährlichen Papier anvertrauen, was zwischen uns zur Klärung kommen muss. Geliebte! Sie wissen, wie ich mich in Liebe verzehre, Sie wissen, wie ich nach einem Wort, einem Blick von Ihnen lechze und mein leeres Leben erst erträglich finde, seit Ihre Huld mich einen neuen Inhalt dafür hoffen lässt. Warum entziehen Sie sich mir so lange? Fühlen Sie nicht wie ich, dass wir zusammengehören? Wollen Sie sich durch die Bestimmungen eines drakonischen Gesetzes, das Sie in liebeleerer Ehe festhält, für immer von Glück und Lebensgenuss ausschließen lassen? Soll das halb unbewusst gestammelte Ja eines siebzehnjährigen Mädchens der Riegel sein, der es in dumpfer Kerkerschaft festhält?. Nein, Susanne, wir sind junge, glückbedürftige Menschen, nehmen wir unser Glück, wo wir es finden. Für mich blüht es nur in Ihren Armen und auch Sie sollen an meinem Herzen erst kennen lernen, was Liebe ist. Die Flamme meiner Leidenschaft soll alle Schranken zwischen uns hinwegschmelzen, als freie Menschen wollen wir der Mauer spotten, die verrottete Satzung zwischen uns aufzurichten scheint. Ich erwarte Sie heute um sechs Uhr auf der Bank am See, die Sie so lieben, dort hoffe ich von Ihren Lippen das Wort der Erhörung küssen zu dürfen.

Bis in den Tod Ihr Alfred.

Susanne hielt das Blatt immer noch in den Händen. Ihre Seele rang in furchtbarem Kampf. Nein — ihr Mann verstand sie nicht und er liebte sie wohl auch nicht mit der rechten Liebe. Jede kleine Pflicht seines Lebens, oder was er dafür hielt, ging ihren Wünschen vor. Geliebt hatte sie nur ihre Mutter. Sie, die vor einem Jahr Gestorbene, hatte im Geist anbetend vor ihr auf den Knieen gelegen, sie hatte täglich ihre Vorzüge laut gerühmt und von der bevorzugten Stellung, die ihr kraft derselben in der Welt eingeräumt werden müsste, gesprochen.

So war sie siebzehn Jahr alt geworden, ein reizendes Persönchen, aber eitel und selbstbewusst, wie nur je eine von blinder Liebe verzogene Evastochter. Und da war der große, ernste Mann gekommen, der ihr nie den Hof gemacht hatte, und hatte sie zur Frau begehrt. Er war reich und die Mutter redete zu, so nahm sie ihn. Er gefiel ihr auch, er war stattlich und wohlgebildet. Aber sie wartete vergebens auf die Ausbrüche seiner Leidenschaft, auf die Schilderungen seines Glücks, auf die glühenden Worte, die die Helden der zahlreichen Romane für ihre Huldinnen in Bereitschaft gehabt hatten. Er blieb immer gleich freundlich, selbst ihren Launen gegenüber, und immer gleich langweilig — wie sie meinte.

Die Mutter hatte einst gesagt, man dürfe die Männer nicht verwöhnen. Das hatte sie sich gemerkt, er sollte auch in der Ehe immer von neuem um sie werben müssen. Aber er warb nicht. Er sah sie traurig an, wenn sie ihm schmollend den Rücken kehrte, und ging seiner Wege. Und diese Wege führten ihn immer weiter von ihr ab. Da zog sie sich gekränkt in sich selbst zurück, und seit dem Tode der Mutter kümmerte sie sich gar nicht mehr um ihn. Er verdiente es ja nicht besser. Sie lebte ein trübes Dämmerleben, das teils dem Schmerz um die Verlorene, teils unfruchtbaren Träumereien gewidmet war. Und nun wollte ihr das Schicksal das Glück in den Schoß werfen. Ein verbotenes zwar, aber doch Glück, doch Liebe. Sie fragte sich nicht, ob sie den fremden Mann liebe, sie dachte nur an seine Anbetung, die ihn zu ihren Füßen zwingen würde.

Der rote Schein verschwand vom Fenster. Susanne schrak auf, jetzt musste sie sich entscheiden. Wenn sie der Aufforderung folgen wollte, war es jetzt Zeit für sie. Sie presste den Brief krampfhaft zwischen den Händen und rang nach Atem, dann schob sie ihn in die Tasche ihres Kleides und wendete sich, um zu gehen.

Im Nebenzimmer klang ein Schritt und ihr Mann trat, den Hut in der Hand, auf die Schwelle.

„Ich wollte Dir Adieu sagen; ich fahre zu Kurt Rugenstein, er giebt heute eine Herrengesellschaft."

„Ach ja," sagte die Frau gleichgiltig, während sie sich wieder dem Fenster zuwandte. Es war doch schwer, dem Manne, den sie verraten wollte, ins Auge zu sehen.

Hilgendorf fragte: „Möchtest Du nicht auch Gesellschaft suchen?"

„Nein, ich will nur ein Stück spazieren gehen."

Hilgendorf schüttelte missbilligend den Kopf. „Wieder so spät." Er stand noch ein Weilchen neben ihr, als sie aber nichts erwiderte, trat er zurück.

„Adieu, Susanne!"

„Adieu!" Sie drehte den Kopf erst, als sie die Tür klappen hörte.

Hilgendorf bestieg das Gefährt, und einen Augenblick später rollte der leichte Wagen über den Hof. Aber er kam nicht weit; der Wirtschafter trat mit einer Frage heran, an die sich ein kurzes Gespräch anknüpfte.

Als der Gutsherr einige Minuten später am Parkgitter entlang fuhr, sah er seine Frau langsam einen Weg gehen, der nach dem Walde führte.

„Sie geht wieder in der Abendluft nach dem feuchten Moorgebiet, aus dem der kalte, ungesunde Nebel aufsteigt," dachte er unzufrieden. „Sie wird sich erkälten wie im vorigen Jahre."

Er fuhr noch etwa fünf Minuten weiter, dann zuckte er plötzlich auf.

„Sie hat nicht einmal ein Tuch umgenommen." Er entsann sich ganz deutlich, dass das Tuch, welches sie auf solchen Spaziergängen zu tragen pflegte, in der Vorhalle auf einer Bank lag.

„Friedrich — umdrehen — ich habe etwas vergessen!"

Kurze Zeit später hielt er wieder vor der Rampe, hieß den Kutscher warten und stieg die Stufen zur Halle hinauf.

Mit dem Tuch über dem Arm eilte er durch den Park dem See zu. Seine Frau hatte einen Vorsprung, aber sie pflegte langsam zu gehen und würde wohl auf dem offenen Wege geblieben sein, im Walde dunkelte es schon.

Er ging so schnell er konnte und bei einer Biegung des Weges sah er sie vor sich. So nahe hatte er sie nicht erwartet, sie musste oft stehen geblieben sein.

„Susanne — — —"

Die Frau wandte sich um und stand wie eine Bildsäule da. Jeder Blutstropfen war aus ihrem Gesicht gewichen

„Wo kommst Du her? — Was willst Du?" stieß sie hastig heraus.

„Meine unbesonnene Frau vor Krankheit bewahren. Wie kannst Du in solchem leichten Fähnchen in dieser Jahreszeit ausgehen." Er wickelte sie, während er sprach, in den Shawl und Susanne empfand in diesem Augenblick erst, dass sie vor Frost zitterte. Der heiße Kampf in ihr hatte sie gegen die Außenwelt gefühllos gemacht.

„Ich dachte nicht daran," stotterte sie, „aber wie konntest Du wissen — —?"

„Ich sah Dich durch den Park gehen und sah Dein Tuch in der Halle liegen, aber das alles kam mir erst nachträglich zum Bewusstsein, gerade bei den alten Eichen."

„Und da ließest Du umwenden, um mir das Tuch nachzutragen? — Unmöglich!" Sie sah ihn misstrauisch an.

„Aber Kind, wenn Du so unvernünftig bist? Sollte es etwa wieder eine Lungenentzündung geben, wie voriges Jahr? Ich danke für eine Wiederholung der Todesangst, die ich um Dich ausstand."

„Todesangst — Du um mich? — Aber dann wärest Du mich doch los?"

„Ja, Kind, — wenn ich Dich los sein wollte, hätte ich Dich nicht heiraten brauchen. Ich hatte mir die Sache freilich etwas anders gedacht, aber — verlieren möchte ich Dich denn doch nicht." Er sprach die Worte ganz schlicht, aber er errötete dabei. Ueber Gefühle zu sprechen ging ihm gegen die Natur.

Susanne, die ihm sprachlos ins Gesicht gestarrt hatte, sah dieses Erröten und ihr wurde plötzlich klar, dass in ihrem Manne etwas lebte, was ihr fremd war, weil er es nicht auszusprechen verstand.

„Ja — aber —," stammelte sie, „machst Du Dir denn etwas aus mir?"

Hilgendorf sah sein Weib an, als wäre sie die Sphinx; dann, als er wahrnahm, dass sie auch unter dem Tuch noch zusammenschauerte, legte er den Arm um ihre Schulter, als wolle er sie mit dem eigenen Körper erwärmen und schritt langsam mit ihr heimwärts.

„Ich glaube, zu dieser Frage wäre eher ich berechtigt, Susanne. Du lebst in meinem Hause wie eine Fremde und dass ich — Dein Mann — auch da bin, scheinst Du kaum zu bemerken."

Susanne schwieg und suchte sich leise seinem Arm zu entziehen, aber er merkte es nicht oder wollte es nicht merken.

„Wie kamst Du darauf, mich zu heiraten?"

„Wie ich darauf kam? — Nun, mein Gott, — weil ich Dich lieb hatte. Das musst Du doch gefühlt haben. Welch' andere Motive hätten mich sonst leiten sollen?"

Susanne errötete, sie hatte allerdings weder Vermögen, noch wichtige Familienverbindungen. Sie hatte ihm nichts zugebracht, als ihre verwöhnte kleine Person und eine mäßige Aussteuer.

„Du hast mir nie gesagt, dass Du mich lieb hättest."

Der Mann zögerte einen Augenblick, es war, als fasse er einen schweren Entschluss. Er führte sein Weib zu einer Bank am Parkrande und zog sie neben sich darauf nieder.

„Wir müssen uns einmal aussprechen, Susanne, so geht es nicht weiter. Als ich das erste Mal mit meinem übervollen Herzen zu Dir eilte, da fand ich statt des anschmiegenden Mägdleins eine hoheitsvolle Prinzessin, die mir gnädig die Hand zum Kuss bot und mir damit einen Riegel vor die Lippen schob. Und so blieb es. Alle heißen Worte, die ich in Gedanken zu Dir sprach, erfroren in Deiner Gegenwart, starben unter dem kritischen Blick, mit dem Du mich maßest. Ich fühlte, dass ich ungeschickter Tölpel Dir gleichgültig war, aber ich glaubte, meine stille Ausdauer müsse Dich endlich rühren. Ich wartete auf den Augenblick. So wurdest Du nach kurzem Brautstand meine Frau, aber die gläserne Wand um Dich blieb.

Da starb Deine Mutter und in dem Mitleid, mit dem mich Dein Schmerz erfüllte, glaubte ich die unnatürliche Schranke zertrümmern zu sollen. Als Du jammernd aufschriest: „Nun bin ich ganz allein," da breitete ich Dir die Arme entgegen und rief: „Hier, hier ist Deine Heimat." Du aber stießest mich zurück und sprachst verächtlich: „Was kannst Du mir sein."

Das traf mich ins Herz, Susanne. Aber ich tat Unrecht, so fremd neben Dir herzugehen, ich hätte Deine Erziehung berücksichtigen müssen."

Der Mann hatte anfangs stockend, dann schnell und leidenschaftlich gesprochen. Das tief versteckte Gefühl machte sich wie ein eingedämmter Bergstrom plötzlich Luft und riss nun alle Hindernisse fort. Er hielt die zitternde Frau so fest an sich gepresst, dass sie seinen Herzschlag spürte.

Eine Weile schwiegen beide, indes brennende Scham das Herz der Frau erfüllte. Während sie auf dem Wege war, ihn zu verraten, hatte er in Sorge ihrer gedacht.

„Vergieb mir, Susanne, dass ich Deiner Eigenart so wenig Rechnung tragen kann, Du weißt jetzt, dass ich Dich lieb habe, — grenzenlos lieb. — Versuche, ob Du mich nehmen kannst, wie ich bin."

Nun war es zu Ende mit der Fassung der jungen Frau. Mit der impulsiven Leidenschaftlichkeit, die trotz der angenommenen Kälte ihre eigenste Natur war, warf sie sich ihrem Manne zu Füßen.

„Ich bin schlecht, Erich, ganz schlecht, ich verdiene Dich gar nicht, Du bester Mann. Aber nimm mich an Dein Herz und halte mich, ich will es Dir vergelten durch Demut und Liebe."

Da brach ein Jubellaut aus der Brust des Mannes; er schloss seine Frau fest in die Arme und küsste sie heiß auf Mund und Augen, während ihm helle Tränen über die Wangen liefen.

Im Zimmer der jungen Frau brannte ein helles Kaminfeuer. Dort ließ er seine süße Last in einen Sessel gleiten und begann die kalten Hände zu reiben. Er sprach nicht, aber Susanne war plötzlich hellsehend geworden, sie las die fehlenden Worte in seinen Augen.

Da stampfte draußen ein Pferdehuf, und der Mann fuhr auf.

„Mein Gott, ich vergesse ja ganz den Wagen." Er wollte hinauseilen.

„Ach, bleibe heute daheim, Erich," bat die junge Frau.

„Ich wollte nur einen Boten an Rugenstein absenden, dass Du mich aber selbst um das Hierbleiben bittest, ist mir eine große Freude."

Er nickte noch einmal freundlich zurück und verließ das Zimmer. Susanne aber sprang auf, griff in die Tasche und schleuderte einen Papierknäuel in die Flammen des Kamins. Dann hob sie die Arme gen Himmel und sprach aus tiefster Seele: „Mein Gott, ich danke Dir."

Bei der Pfändung. Gerichtsvollzieher: „Wenn Sie nicht bezahlen wollen, dann muss ich einige Sachen versiegeln." — Hausherr: „Bitte, tun Sie's, aber unter dem Siegel der Verschwiegenheit, wenn ich bitten darf."

Vor- und Rückseite eines Abreißkalenders. Wir leben nicht um zu essen, sondern wir essen, um zu leben. — Krebssuppe, Rheinsalm mit Butter, Gänsebraten mit Rotkohl, Spargelgemüse, Salat, Kompott.

Zurückgegeben. Erste Freundin (ihre Freundin auf der Straße treffend): „Wo willst Du hin, Marie?" — Zweite Freundin: „Nach der Geflügel-Ausstellung." — Erste Freundin: „Lass nur, es sind schon genug Puten und Gänse da." — Zweite Freundin: „So, haben sie Dich schon fortgeschickt?"

Triumph! Bergkraxler: „Von den 30 Tagen, die ich im Gebirge verbracht, war ich im Ganzen 21 Tage „vermisst"!"

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 41. Berlin, 12. Oktober 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Die Aussichten im berliner Milchkriege.

Seit dem 1. Oktober ist der berliner Milchkrieg aus dem Zustand gegenseitiger Drohungen der gegnerischen Parteien, der Milchwirte auf der einen Seite, der Milchhändler auf der anderen, in ein ernsthaftes Stadium getreten. Der größte Teil der Milchhändler hat den erhöhten Milchpreis von 13½ Pf., der von den in der Milchcentrale vereinigten Milchproducenten gefordert wurde, nicht bewilligt; die alten Milchlieferanten haben deshalb die Lieferung an die Milchpächter eingestellt, und da neue nur zum kleinen Teil zu gewinnen waren, sind viele Händler von Milch entblößt und können den Bedarf ihrer Kundschaft nur zumteil befriedigen, obschon sie sich opferwillig, so gut es geht, gegenseitig mit Milch aushelfen. Die berliner Hausfrau, durch die Tageszeitungen auf den Ausfall vorbereitet, lässt sich einstweilen gutwillig einen Abzug an der gewohnten Milchmenge gefallen, schon in der Befürchtung, beim Siege der Landwirte später weitere Opfer bringen zu müssen. Die großen milchkonsumirenden Kreise der Arbeiterbevölkerung stehen ohnehin ausnahmslos auf Seiten der Milchhändler, da der Milchbewegung unter den Landwirten von ihren Leitern unglaublicher Weise von Haus aus ein politischer Beigeschmack gegeben wurde, so dass die Milchcentrale von vornherein mit dem Widerstand der freisinnigen Bevölkerungsschichten zu rechnen hat. Die Lage des Milchkrieges ist augenblicklich so, dass die Parteien sich gegenseitig auszuhungern suchen, die Milchcentrale, indem sie den Händlern die Milch sperrt, die Milchhändler, indem sie erwarten, die Centrale werde im Milchüberfluss ersticken und an Geldmangel zugrunde gehen.

Immerhin wird, wenn man die Aussichten gegen einander abwägt, sich mit einiger Sicherheit voraussagen lassen, dass die vereinigten Landwirte, sofern sie es nur lange genug aushalten, ihre Forderung von 13½ Pf. durchsetzen werden, zumal die Milchproduktion infolge der Futtermisserernte so zurückgegangen ist, dass auch ohne den Milchkrieg wahrscheinlich ein Milchmangel eingetreten wäre.

Der jetzige Sieg der Milchcentrale würde aber unfehlbar ihre spätere Niederlage bedingen. Augenblicklich halten sich die größeren Milchproducenten und Molkereien aus der weiteren Umgebung Berlins von der Milchlieferung nach Berlin fern, einmal in dem unangenehmen Gefühl, als Notnagel der Milchhändler gegen die jetzigen Lieferanten zu dienen, und ferner ist der Anreiz, bei der ohnehin geringen Milchproduktion Milch abzugeben, sehr gering. Es lässt sich auch nicht von heut zu morgen eine Wirtschaftsänderung in der Weise treffen, dass heute Milch geliefert wird, wo gestern Butterei und Käserei mit alter Kundschaft und längeren Lieferungsverträgen betrieben wird.

Ganz anders würde die Sache im künftigen Jahre liegen, wenn der Milchpreis von 13½ Pf. von der Milchcentrale in Berlin erzwungen wird. Lassen sich heute die entfernter liegenden Molkereien in berufsgenossenschaftlichem Sinn nicht darauf ein, den jetzigen Lieferanten in den Rücken zu fallen, so wird später, nach Ordnung der Verhältnisse auf dem berliner Milchmarkt, die Ueberlegung für die Vorstände unserer Molkereigenossenschaften doch wesentlich anders lauten müssen. Diesen Vorständen liegt die gesetzliche Pflicht ob, die Geschäfte ihrer Genossenschaft im Sinne eines guten Hausvaters zu führen. Wenn nun hier im künftigen Jahre ein Großhandelsmilchpreis von 13½ Pf. für das Liter Milch gilt, werden die von Berlin nicht zu weit ab wohnenden Molkereien mit Buttereibetrieb, die ihre Milch nicht über 9 Pf. für das Liter verwerten können, es nicht verantworten können, sich des bloßen Grundsatzes wegen von der Anteilnahme an diesem Milchpreis auszuschließen.

Ein sehr gewichtiges Wort werden dabei auch die jetzigen Milchhändler mitsprechen. Sie werden in demselben Augenblick, wo sie notgedrungen sich unter das Joch der Milchcentrale beugen, sofort nach neuen Milchquellen ausschauen und werden im nächsten Jahre bei dem erhöhten Milchpreise von 13½ Pf. dann überall dort Entgegenkommen finden, wo sie jetzt auf Ablehnung stoßen, schon weil die jetzige Milchlieferung als Notbehelf den unangenehmen Beigeschmack hat, den man mit dem Wort „Streikbrecher" bezeichnet, wie ja auch die Milchcentrale in ihren Aufrufen an die Landwirte heute ausdrücklich droht, jene Milchwirte an den Pranger zu stellen, die die „Infamie" begehen, jetzt ihre Kreise zu stören. Im künftigen Jahre wird, wie gesagt, dieser Beigeschmack fortfallen, und die Ueberlegung, ob es zweckmäßig sei oder nicht, Milch nach Berlin zu liefern, zum einfachen Rechenexempel werden. Infolge der zuströmenden Milch wird dann die Milchcentrale nicht imstande sein, ihre Forderungen aufrecht zu erhalten, Angebot und Nachfrage werden wieder maßgebend für die Preisbestimmung der Milch werden und nach dem Ausgleich wird der endliche Milchpreis in Berlin schwerlich höher liegen, als augenblicklich, wo er nach der letztjährigen Preiserhöhung 12 Pfg. beträgt.

Bei dieser im Falle des Sieges der Landwirte im künftigen Jahre zu erwartenden Ausgleichsbewegung wird man die Widerstandskraft der Milchhändler nicht zu gering einschätzen dürfen, da die Händler in der großen Mehrzahl der Fälle auf die Unterstützung der Hausfrauen rechnen können. Alte Gewohnheiten spielen in Haushaltsfragen eine große Rolle und die Verbindung mit dem Milchmann, die in

vielen Familien lange Jahre besteht, wird nicht kurzer Hand aufgegeben werden, einem Streit zulieb, in dem die Sympathien des Publikums ohnehin nicht auf Seiten der Landwirte sind. Wäre die Gewohnheit, dass der Milchmann die Milch ins Haus liefert, nicht so festgewurzelt, so würde die Bolle'sche Molkerei statt ihrer 40 000 l täglich die fünffache Menge im Verkauf absetzen.

Auch die Erfahrungen, die im letzten Jahre mit dem Milchkrieg in München und Dortmund gemacht sind, sollten als Warnung dienen, den Einfluss und die Zähigkeit der Milchhändler zu unterschätzen, die überdies jetzt stramm organisirt und in diesem Kampf sich ihrer Macht bewusst geworden sind. Sie auszuschalten wird um so weniger gelingen, als der Plan einer großkapitalistischen Gesellschaft, Berlin mit Eismilch nach dem Casse'schen Verfahren zu versorgen, offenbar nur aufgeschoben, nicht aufgehoben ist. Die Entfernung spielt dabei bekanntlich keine Rolle mehr und eine solche Milchgroßhandelsgesellschaft, die mit großem Nutzen Milch in beliebiger Menge zu 12 und 13 Pfennig frei Berlin im Großhandel liefern kann, darf sich jetzt des einmütigen Zuspruchs der Milchhändler versichert halten. Wenn die Zukunftsaussichten der Milchcentrale hiernach nicht gar zu rosig sind, so ist sie doch augenblicklich im Vorteil. Die Milchhändler sind zum größten Teil ohne Deckung und müssen sich mühselig zu helfen suchen, ein Zustand, der auf die Dauer sich nicht aufrecht erhalten lässt.

Man wird also heute mit einiger Sicherheit voraussagen können, dass es im Milchkriege keinen Sieger, nur Besiegte geben wird. Dennoch wird der Milchkrieg nicht ohne gute Folgen verlaufen. Das gegenwärtig tobende Gewitter wird seine reinigende Kraft auf die gegenwärtigen, ganz unzuträglichen Verhältnisse im berliner Milchhandel auch für die Zukunft ausüben. Ist dem Publikum durch die gegenwärtigen Bestrebungen der Centrale, Milch nur in pasteurisirtem und stark gekühltem Zustande in den Handel zu bringen, erst einmal die Möglichkeit gezeigt, daß die Milch ohne Preiserhöhung rein und unverfälscht und gesundheitlich einwandfrei in den Handel gebracht werden kann, haben erst die Landwirte begriffen, dass dies ohne besondere Aufwendungen ihrerseits geschehen kann, dann wird der Bewegung zur allgemeinen Besserung der Verhältnisse auf dem berliner Milchmarkt kein Einhalt mehr zu gebieten sein. Nicht blos wird die Halbmilch verschwinden, sondern auch die kunstvoll gemischte „analysenfeste Milch“, die heute die Regel bildet, wird eine Sage werden. Diese analysenfeste Milch, es muss einmal gesagt werden, ist und bleibt der Schandfleck bei der berliner Milchversorgung. Die berliner Polizeiverordnung schreibt einen Fettgehalt der Milch von 2,7 Proc. und ein specifisches Gewicht von 1,028 vor. Bei dem bescheidensten Maßstab, den man an das fragliche Wissen und Können der Milchhändler anlegen muss, sind doch auch die kleinsten heute so weit, analysenfeste Milch herstellen zu können, wenn es nicht schon der kleinbäuerliche Lieferant getan hat, der den Ehrgeiz hat, in dieser Beziehung hinter der städtischen Intelligenz der Milchhändler nicht zurückzustehen.

Es herrschen deshalb an Schamlosigkeit streifende Zustände auf dem berliner Milchmarkt, und dem Kenner dieser Verhältnisse muss es ganz märchenhaft erscheinen, dass die wiener Molkerei dieser Tage in ihrem Tätigkeitsbericht veröffentlichen konnte, dass der Durchschnitts-Fettgehalt der von ihr in den Handel gebrachten Milch über 3,548 Proc. Fett, das specifische Gewicht über 1,034 beträgt. Diese wiener Molkerei, übrigens das vollkommenste Geschäft seiner Art auf dem europäischen Festland, würde, trotz der großen Entfernung, ein ganz ausgezeichnetes Geschäft machen, wenn es aus seiner Handelsmilch analysenfeste Milch für Berlin herstellen und herschicken würde.

Mit welcher Schamlosigkeit heute in Berlin gefälschte Milch an den Markt gebracht wird, es sei dahingestellt, wie stark an der Fälschung die Milchhändler allein beteiligt sind, ergiebt sich aus den Erhebungen der Milchcentrale, die 1791 Milchproben als Vollmilch zum Preise von 20 Pfg. für das Liter hat aufkaufen lassen. Von diesen waren 1166 Proben oder 65,1 Proc. entrahmt, während bei 20 weiteren Procent der Verdacht der Entrahmung zumteil in Verbindung mit Wässerung und in 9 Fällen oder 0,5 Proc. gewässerte Milch festgestellt wurde.

Bei einer größeren Organisation, sei es eine private, wie die Bolle'sche, oder eine genossenschaftliche, wie die neue Milchcentrale, sind solche himmelschreienden Zustände vollkommen ausgeschlossen. Ein solch' größeres Milchhandels-Unternehmen hat den kleinen Lieferanten gegenüber ganz andere Zwangsmittel für Lieferung unverfälschter Milch, als der kleine Milchhändler, der sich auf demselben dunklen Wege von vornherein unsicher fühlt, der vom Lieferanten auch viel zu sehr abhängig ist, um einen Einfluss nach der Richtung der Fütterung, Stallung und Haltung des Milchviehes ausüben zu können.

Größere Unternehmungen, mit chemisch-bakteriologischen Laboratorien und tierärztlichen Reise-Inspektoren, üben einen ganz anderen Einfluss auf den Lieferanten aus, als der kleine Abnehmer, und dass solche Anstalten nicht selbst hinterher analysenfeste Milch herstellen, verbietet sich natürlich ganz von selbst.

Von der gegenwärtigen Bewegung wird also, wenn auch nicht der Landwirt selbst, so doch das städtische Publikum gewinnen, und rückwirkend wird dann auch der Milchwirt einen mittelbaren Vorteil darin finden, dass mit der besseren Güte der Milch auch die Nachfrage steigt und größere Mengen zum unmittelbaren Verzehr gelangen, für den immer doch höhere Preise angelegt werden, als sie bei der Verarbeitung der Milch auf Butter und Käse zu erzielen sind.

Melkschulen.

Von Oekonomierat Plehn.

Wie haben die Frauen und Mädchen bei uns das Melken erlernt? Rein erfahrungsmäßig, am besten noch, wenn 14—15jährige Mädchen von ihren Müttern angeleitet werden, die eigenen Kühe, deren die meisten landwirtschaftlichen Arbeiter im Osten eine besitzen, zu melken. Natürlich ist diese Anleitung nur dann vorteilhaft, wenn die Mutter es selbst gut versteht. Dann aber weiß sie, dass bei gutem Melken mehr Milch gewonnen und die Kuh gesund erhalten wird, während bei fehlerhafter Arbeit der Milchertrag geringer ist und die Euter krank werden, selbst einzelne Striche versiegen können. Unter dem Stallpersonal sind es aber fast nur die Schweizer, welche das Melken rationell gelernt haben und wirklich verstehen. Die eingeborenen Hirten und Kuhfütterer, denen die Aufsicht über das Melken und das Nachmelken anvertraut ist, besitzen in den seltensten Fällen wirkliche Sachkenntnis.

Es ist ja bekannt, dass die Kunst des Melkens der Bewegung abgelauscht ist, welche die jungen Tiere bei dem Saugen an der Mutter ausführen. Mag man annehmen, dass die Jungen durch den Instinkt belehrt werden oder durch Erfahrung lernen, wie sie am leichtesten zur Muttermilch kommen können, jedenfalls müssen sie uns als Lehrmeister dienen. In dieser Beziehung sind seit längerer Zeit in Dänemark Beobachtungen gemacht worden, die für uns lehrreich sind. Der Vorsitzende eines dortigen landwirtschaftlichen Vereins, Herr Bech, hielt kürzlich einen Vortrag, dem wir Einiges entnehmen. Der Tierarzt Hegelund hat sich seit nunmehr 37 Jahren mit dieser Frage beschäftigt und einen Lehrkursus im Melken eingerichtet. Zu Beginn des Unterrichts beschreibt er den inneren Bau des Euters und den Vorgang bei der Bildung der Milch. Wenn auch die Wissenschaft noch nicht einig darüber ist, ob die Milch einfach von den Milchdrüsen abgesondert wird, wie andere Drüsen andere Flüssigkeiten absondern, oder ob die Milch zumteil (und zum wievielten Teile?) aus zerfallender Drüsenmasse besteht, so kommt es darauf beim praktischen Melken nicht an. Die erste Bedingung ist die peinlichste Reinlichkeit. Die Melker müssen mit reinen Anzügen versehen sein, mit bloßen Armen arbeiten und die Hände gründlich gewaschen haben. Ob sie von der rechten oder linken Seite an die Kuh herantreten, ist gleich, es muss aber immer von derselben Seite geschehen. Der Kuh muss freundlich zugesprochen werden, der Eimer muss zunächst auf das Knie genommen werden, damit er nicht den Boden berührt. Dann wird das Euter mit einem reinen, wollenen Tuche abgerieben, nicht aber abgewaschen. Darauf wird der Eimer zwischen die Kniee geklemmt, und das Melken beginnt zunächst an den vorderen Strichen, weil diese meist voller sind. Das Melken wird mit trockener und zwar mit der vollen Hand ausgeführt. Anfangs langsamer, sobald die Milch kommt, lebhafter. Die Hand drückt den Strich oben etwas zusammen und lässt dann die Bewegung der vier Finger nach unten zu folgen. Niemals darf der Strich nach unten gezogen werden. Wenn die vordere Hälfte des Euters entleert ist, wird die hintere in Angriff genommen. Dann wieder die vordere und nochmals die hintere. Zum Schluss stößt man ziemlich kräftig mit der Hand nach oben, wie man es oft bei saugenden Kälbern sieht.

Nun kommt das Nachmelken. Die durch das Melken gewonnene Milch ist nicht fertig im Euter aufgespeichert, sondern sie bildet sich zumteil während des Melkens. Die richtige Handhabung scheint sehr nützlich auf die Milchbildung einzuwirken. Das Nachmelken hat also nicht blos den Zweck, die nicht herausgegangene Milch zu gewinnen, sondern zuletzt so viel Milch als möglich zur Absonderung zu bringen. Nach Hegelund kann man durch vernünftiges Nachmelken von je 25 Kühen täglich etwa 2 Pfd. Butter mehr gewinnen, was für die dänische Landwirtschaft ein Mehr von 25 000 bis 30 000 Kronen (1 Krone ist gleich 1,12 M.) im Jahr bedeutet.

Die jütische rote Rasse zeichnet sich durch starken Fettgehalt der Milch aus, so dass 4—4½ Proc. Fett keine Seltenheit sind. Hegelund meint, dass die fettere Milch schwerer zu ermelken sei als fettärmere, weil die fettere Milch fester an den Wänden der Milchkanäle und Cisternen anhafte. Um diesen Widerstand zu überwinden, empfahl

er weiter, dem Beispiel der Kälber folgend, welche die Euter bisweilen vor dem Saugen heftig in die Höhe stoßen, mit den Händen das Euter vor dem Melken zu kneten, zu „walken", bevor die Melkarbeit beginnt. Man sieht, dass die Aufmerksamkeit auf viele Dinge gerichtet sein muss.

Das der Erfolg! Ein Tierarzt Esbensen hat die beschriebene Methode in verschiedenen Lehrgängen, die mehrere Tage dauerten, in den letzten Jahren 100 Personen, Männer und Frauen, gelehrt. Einer der Schüler, ein Kuhfütterer, erklärt, er sei sehr ungläubig an die Sache gegangen, denn er meinte, das Melken so gut zu verstehen wie irgend ein Anderer. Im Vollgefühl seiner Kunst melkte er die Kuh aus und war nicht wenig erstaunt, als Herr Esbensen unmittelbar darauf noch eine nicht geringe Menge Milch ermelkte. Der Zweifel verwandelte sich in Begeisterung, und dieser Mann ist einer der eifrigsten Verbreiter der neuen Art des Melkens geworden.

Es ist nach dieser Schilderung traurig, an die Behandlung unserer Kühe zu denken. Die Tiere werden angeschrieen, wenn sie, von Fliegen geplagt, nicht gleich ruhig stehen wollen, geschlagen, „überkreuz" gemolken, an den Strichen heftig gerissen, kurz, das Gegenteil wird ausgeführt von dem, was geschehen soll. Man kann sich nicht wundern, dass die Kühe leicht „verdorben" werden, auf einen oder zwei Striche versiegen. Dies geschieht meist dadurch, dass durch rohes Zerren eine Entzündung des Striches eintritt. Bevor diese Entzündung geheilt ist, muss mit äußerster Vorsicht gemolken werden, und man muss die vorhandene Milch entfernen. Geschieht dies nicht, oder dauert die Entzündung lange, so trocknet der Strich ein, und giebt gar keine Milch mehr.

Bei der heutigen Knappheit an Arbeitern ist es ja ganz besonders schwierig, gute Melker oder Melkerinnen zu finden. Man wird sich entschließen müssen, den Lohn zu erhöhen, aber gut tun, nicht Tagelohn zu geben, sondern für die abgelieferte Milch zu zahlen. Wenn man für 100 Liter ermelkter Milch 25 Pf. zahlt, wie ich es viele Jahre hindurch getan habe, kann eine geschickte Melkerin gegen 100 M., wohl auch darüber im Jahre verdienen, und das reizt mehr als die 10 Pf., die man gewöhnlich als Zulage für das Morgenmelken giebt. Die Berechnung ist sehr einfach. Jede Melkerin schüttet ihre Eimer in ein Melkgefäß, wo der Inhalt schnell abzulesen ist, er wird an einer Tafel notirt und nach dem Melken in ein Buch eingetragen.

Melkschulen, ganz in der einfachen, oben beschriebenen Form, sind ein dringendes Bedürfnis, auf das hiermit die Landwirtschaftskammern aufmerksam gemacht sein sollen. Solche Schulen werden den Milchertrag heben und die Behandlung der Kühe verbessern.

Ueber den genossenschaftlichen Molkereibetrieb in Niederland und seine Einrichtungen, insbesondre zu Bekämpfung von Betrügereien im Handel mit Molkereierzeugnissen

entnimmt das Nederl. Weekbl. v. Zuivelber. einer Flugschrift des Allgemeinen Niederl. Molkereiverbands folgende Angaben:

Genossenschaftsmolkereien.

Als gegen Ende der siebziger Jahre des vorigen Jahrhunderts der bäuerliche Molkereibetrieb dem fabrikmäßigen weichen musste, sahen unsre Landwirte bald ein, dass es für sie vorteilhafter sei, diesen Erwerbszweig selbst in der Hand zu behalten, als ihn Andern zu überlassen, und vereinigten sich zu fabrikmäßigen Großbetrieben, für deren Wirksamkeit die Bezeichnung gelten kann: „Durch den Bauer und für den Bauer."

Derartige Betriebe befinden sich unter Verhältnissen, die Betrügereien oder Verfälschungen, wenn nicht unmöglich, so doch sehr schwierig machen; denn sie stehn so offenbar unter den Augen Aller, dass man die Genossenschaftsmolkerei mit einem Glashaus vergleichen kann. Jedermann kann, aus den gesetzlich vorgeschriebnen Veröffentlichungen, die Verfassung und die Geschäftsergebnisse solcher Genossenschaften kennen lernen; jedes Mitglied, jeder Abnehmer von Erzeugnissen und wer sonst danach Verlangen trägt, kann zu der Molkerei Zutritt erlangen, und bei dem vielseitigen Außenverkehr kann nichts von dem, was in die Molkerei ein- oder von ihr ausgeht, und was in ihr getrieben wird, geheim bleiben.

Molkereiverbände.

Zu gegenseitiger Unterstützung und zu wirksamer Bekämpfung der Betrügereien, die sich im Handel mit Molkereierzeugnissen eingeschlichen hatten, traten die Genossenschaftsmolkereien zu Verbänden zusammen. Solcher Verbände bestehn in Niederland sieben, nämlich in Friesland, in Groningen, in Drente, in Geldern-Overijsel, in Nord-Brabant, in Süd-Niederland und in Seeland, alle diese aber haben sich wieder aneinander geschlossen in dem Allgemeinen Niederländischen Molkereiverband „Algemeene Nederlandsche Zuivelbond", („F. N. Z."), der sonach nahe an 400 Molkereien umfasst. Aus der Tätigkeit der Verbände ist u. a. Folgendes hervorzuheben.

Butter- und Käseprüfungen.

Regelmäßig finden an vier Orten des Lands, nämlich in Leeuwarden, Groningen, Assen und Zutfen, Butterprüfungen, und an einem Ort, in Leeuwarden, Käseprüfungen durch kundige Händler statt, zu dem Zweck, die Molkereien zu Herstellung bester Erzeugnisse anzueifern, sie auf Mängel der Ware aufmerksam zu machen, und deren unverfälschte Beschaffenheit nachzuweisen.

Einheitlichkeit gebrauchter Hilfsmittel.

Gebinde, wie sonstige Erfordernisse der Butterverpackung und bestes Salz werden auf gemeinschaftliche Rechnung der Verbände angekauft, wobei besondern Wünschen der Abnehmer stets Rechnung getragen wird.

Beglaubigte Handelsmarken.

Um die Echtheit der in den Genossenschaftsmolkereien hergestellten Butter allezeit zu beweisen, haben einige Verbände amtlich beglaubigte Handelsmarken angenommen, so der Süd-Niederländische, der Geldersch-Overijselsche, der Drentesche und der Friesische, die letztern beiden bez. die Namen Erika und Nedraw. Diese Handelsmarken sind nicht nur im Inland, sondern auch in Niederländisch-Indien, in England, Frankreich, Belgien, Deutschland und einigen andern Staten amtlich niedergelegt.

Untersuchung des Buttergehalts.

Da vom Ausland Butter verlangt wird, deren Unverfälschtheit man an einem Mindestgehalt von flüchtigen Fettsäuren erkennen will, oder deren Zulässigkeit von andern Eigenschaften abhängig gemacht ist, so haben vorläufig die Verbände von Friesland, Drente und Groningen regelmäßige Butteruntersuchungen eingerichtet, deren Ergebnisse den Molkereien mitgeteilt werden, damit sie, bei etwa nicht entsprechender Beschaffenheit, geeignete Gegenmaßregeln ergreifen können.

Gewährleistung im Butterverkauf.

Um den Außenhandel sicher zu stellen, sind zwei Buttermärkte, der eine von dem Nord-Brabantschen Verband zu Eindhoven, der andre von dem Süd-Niederländischen Verband zu Maastricht, eingerichtet worden, wo die Butter geprüft, das Ergebnis der Prüfung bekannt gemacht, nur die entsprechend gefundne zur Ausfuhr zugelassen, und diese plombirt wird. Von den Verbänden in Friesland, Süd-Niederland, Nord-Brabant und Drente werden den Buttersendungen Bürgschaftsscheine beigegeben. Auch die Verwaltung des Buttermarkts in Zutfen bürgt für reine Naturware.

Ueberwachung der Verbandsmolkereien.

Zu weitrer Sicherung haben die Verbände von Limburg (Süd-Niederland), Nord-Brabant, Friesland, Drente, Groningen und Gelderland, die ihnen angeschlossnen Molkereien verpflichtet, zu gestatten, dass seitens des betreffenden Verbands zu beliebiger Zeit Proben von Butter, Milch oder Rahm, behufs Untersuchung entnommen werden. —

Sache des Allgemeinen Verbands (F. N. Z.) ist es, die einzelnen Sonderverbände von den Maßregeln, die jeder von ihnen getroffen hat, und von deren Erfolgen in Kenntnis zu setzen, ferner, für möglichst einheitliches Vorgehn der Verbände zu sorgen, und sie mit den Wünschen der auswärtigen Abnehmer und mit den diesen Wünschen entsprechenden Mitteln und Wegen bekannt zu machen. Vorsitzender des F. N. Z. ist Collot d'Escuby, Geschäftsführer F. E. Posthuma zu Assen.

Die Geschäftsführer der Einzelverbände sind gegenwärtig

1. in Friesland: W. Keestra, Boljesstraat 4, Leeuwarden;
2. in Süd-Niederland (Limburg-Holland): H. Spauwen zu Maastricht (Wijk);
3. in Groningen: J. Wiglema zu Grijpskerk, Holland;
4. in Nord-Brabant: G. de Vries zu Zellst;
5. in Drente: G. F. Crone zu Oudemolen;
6. in Seeland: W. J. Mulder zu Zonnemaire;

der Geldersch-Overijselsche Verband endlich hat seinen Sitz zu Zutfen (Eefde) in Holland.

Die Verbände als solche betreiben keinen Handel. Wünscht man von einer der einem Verband angeschlossnen Molkereien Butter zu beziehn, so kann man durch die vorstehend angegebnen Adressen sich ein Verzeichnis der angeschlossnen Molkereien kommen lassen. —

Die ungefähr 400 Molkereien, welche der Allgemeine Niederländische Molkereiverband umfasst, erzeugen jährlich über 14 million kg Butter, die sich auf die Einzelverbände ungef. wie folgt verteilen:

1. Friesland	6 500	tausend kg
2. Süd-Niederland	3 000	„ „
3. Gelderland	1 900	„ „
4. Nord-Brabant	1 200	„ „
5. Drente	1 000	„ „
6. Groningen	650	„ „
7. Seeland	150	„ „
zusammen ungef.	14 400 000 kg.	

Wie anderwärts, so wird auch in Niederland beklagt, dass nicht alle Genossenschaftsmolkereien den Verbänden sich angeschlossen haben, sondern, in selbstsüchtiger unbilliger Verkennung des Sachverhalts, aus den Errungenschaften der Verbände Vorteil zu ziehn suchen, ohne selbst an der Erkämpfung der Vorteile sich zu beteiligen.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Der Milchkrieg in Berlin spielt sich gegenwärtig als ein Ringen der Parteien ab, von dem das Publikum längst nicht so stark betroffen wird, wie befürchtet wurde. Seit dem ersten Oktober macht sich in manchen Haushaltungen, die Milch von Händlern beziehen, der Milchmangel in der Weise fühlbar, dass der Milchhändler nur die Hälfte der regelmäßigen Milchmenge, in andern Fällen nur ein Drittel mit der Begründung des Milchkriegs liefert, und zusichert, dass dieser Ausnahmezustand nur einige wenige Tage dauern werde. Auch die Bolle'sche Molkerei hat ihren regelmäßigen Abnehmern die gewohnte Milchmenge mit einem geringen oder keinem Abzug liefern können. Wenn unter diesen obwaltenden Umständen von der Milchnot in dem befürchteten Umfange keine Rede sein kann, so ist doch in den meisten Fällen der Betrieb der Milchhändler, trotzdem sie sich in großer Opferbereitschaft gegenseitig nach Möglichkeit mit Milch aushelfen, arg gestört und das Fortbestehen des Geschäfts durch Verlust der Kundschaft vielfach für die Zukunft in Frage gestellt, wenn nicht bald eine Einigung der Parteien zustande kommt. Augenblicklich zahlen die von Milch entblößten Händler, um nur den dringendsten Bedarf ihrer Kunden zu befriedigen und sie sich nicht ganz zu entfremden, sehr hohe Preise für die Milch, viel höhere, als die Milchcentrale sie für neue Abschlüsse verlangt. Nach den Tageszeitungen versichern beide Parteien, dass der Milchkrieg nur wenige Tage noch andauern und die gegnerische Partei elend unterliegen werde. Den Vorteil vom Kriege haben die Großmolkereien, wie Bolle und Schweizerhof, welche mit Milch gedeckt sind und, soweit sie irgend können, neue Kunden an sich heranziehen, ohne sich die alten durch gar zu große Abzüge an der gewohnten Milchlieferung zu entfremden.

Inzwischen rückt der 10. Oktober heran, bis zu welchem Tage die Milchcentrale den Milchhändlern die Erneuerung der alten Milchpachtverträge zu dem erhöhten Milchpreise von $13\frac{1}{2}$ Pfg. offen gelassen hat. Sind bis zu diesem Tage $\frac{3}{4}$ der Pachtverträge nicht erneuert, so droht die Milchcentrale, am 15. Oktober 300 Milchläden in Berlin zu eröffnen. Ist der Kampf erst bis zu diesem Stande fortgeschritten, hat die Milchcentrale erst diese Opfer auf sich genommen, dann giebt es für sie keine Umkehr mehr, der Kampf muss bis zur Erschöpfung der einen oder der anderen Partei durchgeführt werden. Wir haben die Meinung, dass bei einiger Ausdauer der Sieg sich zunächst den Producenten zuwenden wird, wenn sie sich auch seine Vorteile nicht werden erhalten können.

Streik der Bäckergesellen infolge des Milchkrieges. Die Bäckerinnung „Germania" hatte abgelehnt, im Milchkriege nach der einen oder der anderen Seite Stellung zu nehmen. Die Bäckergesellen haben jetzt beschlossen, überall dort in den Ausstand zu treten, wo Milch der Centrale verbraucht wird.

Mit dem Milchkrieg beschäftigte sich auch der „Centralverein selbstständiger Gewerbetreibender". Nach erschöpfender Aussprache wurde folgende Erklärung angenommen: „Die heutige Versammlung des Centralvereins selbständiger Gewerbetreibender giebt der Erwartung Ausdruck, dass die zwischen Milchproducenten und Milchhändlern ausgebrochenen Streitigkeiten baldigst eine beiderseitige befriedigende Beilegung finden mögen." — Vorläufig spitzt sich der Kampf noch immer mehr zu. Die Milchhändler bieten alles auf, um den Sieg zu erringen und ihre Freunde suchen ihnen nach Kräften zu helfen. Die Arbeiterpresse hat die Anzeigen der Milchcentrale gesperrt, weil angeblich Arbeiterfrauen durch diese Anzeigen irregeführt worden sind. Die Bäcker und Budiker, die den Vertrieb von Ringmilch geschäftsmäßig betreiben, sollen boycottirt werden.

Preisausschreiben für Milcherhitzer für Wirtschaften ohne Dampfbetrieb. Die Landwirtschaftskammern für die Provinzen Ost- und Westpreußen, der Ostpreußische Landwirtschaftliche Centralverein sowie der Centralverein für Littauen und Masuren und der Ostpreußische Milchwirtschaftliche Verein haben sich mit der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau zu einem Preisausschreiben für Milcherhitzer vereinigt. Denjenigen Firmen, welche sich an der Konkurrenz beteiligen wollen, werden im Nachstehenden die Anforderungen mitgeteilt, welche an die Milcherhitzer gestellt werden:

Der Apparat muss für solche Betriebe, welche keine Dampfmolkerei besitzen, geeignet sein. Er soll es gestatten, die Milch so zu behandeln, wie es der § 61 der Bundesratsinstruktion zur Ausführung des Reichs-Viehseuchen-Gesetzes vom 1. Mai 1894 vorschreibt, d. h. also entweder die Milch auf 100° C. oder 15 Minuten lang auf 90° C. zu erhitzen. Dabei darf ein Anbrennen der Milch nicht stattfinden und Verluste durch Ueberkochen sind durch entsprechende Vorrichtungen tunlichst zu vermeiden. Der Apparat soll eine gute Wärmeausnutzung aufweisen und womöglich die Verwendung beliebigen Brennmaterials gestatten. Mit Rücksicht darauf, dass der Gebrauch von Handcentrifugen auf Gütern, welche keine Dampfmolkerei haben und an eine Molkereigenossenschaft nicht angeschlossen sind, bezw. an eine solche nur den Rahm liefern, ein sehr häufiger ist, wäre es sehr erwünscht, dass der Erhitzer gleichzeitig auch als Milchvorwärmer oder Pasteur für Handcentrifugen verwandt werden könnte. Ebenso würde es als zweckmäßig betrachtet werden, wenn der mit dem Erhitzer verbundene Dampferzeuger sich auch für andere Verrichtungen, z. B. zur Speisung von Futterdämpfern u. s. w. benutzen ließe. Der Apparat soll solide gebaut und dauerhaft und dabei doch nicht zu schwer sein (Aluminium dürfte eventuell bei der Herstellung Beachtung finden), wenig Platz beanspruchen, leicht zu montiren und zu bedienen und vor allem leicht zusammenzusetzen und zu reinigen sein. Er muss mit einem Thermometer versehen sein und die genügende Sicherheit für das ihn bedienende Personal darbieten. Der Apparat soll relativ billig sein, d. h. die Zahl, welche man erhält, wenn man den Preis durch die in einer Stunde erhitzte Milchmenge dividirt, soll möglichst klein sein.

Ausführung der Prüfung: Bei der Prüfung, welche in Kleinhof-Tapiau vorgenommen wird, ist festzustellen, ob und inwieweit der Apparat den im Vorstehenden aufgeführten Anforderungen entspricht. Zu diesem Zweck werden sieben Tage lang Versuche angestellt. Alsdann sind noch drei Versuche in Gegenwart des Fabrikanten oder dessen Stellvertreters auszuführen. Nur in dem Falle, dass die Fabrik damit einverstanden sein sollte, werden auch die letzten Versuche in Abwesenheit ihres Vertreters gemacht. Nach erfolgter Prüfung werden diejenigen Apparate, welche Preise erhalten haben, in der Fachpresse in eingehender Weise beschrieben werden.

Als Preisrichter werden tätig sein die Herren: Rittergutsbesitzer Glüer-Gergehnen, Vorsitzender des Kuratoriums der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau, Molkereiinstruktor Kühn-Königsberg Pr., Ingenieur Bartels, Königsberg Pr., Molkereiinstruktor Hübner-Danzig und Dr. Hittcher-Kleinhof-Tapiau. Die Kosten für Fracht und Montage tragen die sich um einen Preis bewerbenden Firmen.

An Preisen werden ausgesetzt: ein I. Preis von 800 Mark, ein II. Preis von 500 Mark, ein III. Preis von 200 Mark. Dem Preisrichterkollegium steht es frei, nach Lage der Sache einzelne Preise nicht zu vergeben oder andere Preise zusammenzulegen. Diejenigen Fabriken, welche an dem Wettstreit teilzunehmen beabsichtigen, werden aufgefordert, ihre Apparate spätestens bis zum 1. Februar 1902 bei der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau anzumelden. Die Einlieferung der Apparate hat spätestens bis zum 1. März 1902 stattzufinden.

Sonntagsruhe in Molkereien und im Milchhandel in Bayern. Ein Gesuch des Münchener Milchhändler-Vereins, die Sonntagsruhe auch auf die Molkereien und Milchgeschäfte auszudehnen, wurde der „M. Post" zufolge von der bayerischen Regierung abgelehnt.

Personalien. Am 18. v. ist Herr Hermann Mertens, ehemaliger Leiter der Molkereischule Carmitten, später Molkerei-Instruktor der Königl. Landwirtschaftsgesellschaft für Hannover, zuletzt Landwirt in Eitzen, unser langjähriger Mitarbeiter für Genossenschaftswesen, in Sehlem verstorben. Sein gerader Sinn, sein mannhaftes Auftreten gegen mancherlei fachliche Missstände, seine erfolgreichen Bestrebungen auf dem Gebiete der Molkereibuchführung sichern dem Verstorbenen ein lebhaftes Andenken unter den Berufsgenossen.

Niederland.

* **Die von der Südholländischen Landwirtschaftsgesellschaft errichtete Ueberwachungs-Anstalt zu Verhütung von Butterfälschungen,** deren in Nr. 21 d. Bl. gedacht wurde, verpflichtet die ihr Beitretenden zu folgenden Maßregeln:

1. Keine andre Butter oder butterähnliche Fettwaren zu bereiten, bereiten zu lassen, vorrätig zu haben oder in Verkehr zu bringen, als solche, die dem Abschnitt 1 des Buttergesetzes entspricht, lautend „im Sinn dieses Gesetzes ist Butter die Fettware, worin keine andern Fettbestandteile vorkommen, als die von Milch herrührenden";

2. im Fall unzulänglicher Mengen eigner Butter keine andre anzu-

kaufen, als solche, welche der südholländischen oder einer andern, von dieser anerkannten Ueberwachungs-Anstalt unterstellt ist;

3. alle ihre Grundstücke, Bereitungs- und Lagerstätten und sonstige Räumlichkeiten den Beamten der Anstalt behufs Ausübung der Ueberwachung jederzeit offen zu halten;

4. alle abgesendete Butter mit einer gesetzlich eingetragenen, in der Butter selbst angebrachten Handelsmarke zu versehen, welche allezeit den Ursprung der Butter nachweist;

5. im Fall der Uebertretung dieser Vorschriften, unter öffentlich bekannt zu machendem Ausschluss aus der Vereinigung, eine Buße von mindestens 1000 und höchstens 10 000 niederl. Gulden in die Kasse der Anstalt zu entrichten.

Bis zum 10. August waren der Ueberwachungs-Anstalt 24 milchwirtschaftliche Unternehmungen mit zusammen 31 Molkereibetrieben beigetreten. (Vergl. die Mitteilungen auf S. 483 und 484 dieser Nummer.) Nederl. Weekbl. v. Zuivelber.

Schweiz.

* **Der Auslandsverkehr in Vieh und Erzeugnissen der Viehhaltung i. J. 1900** beziffert sich, nach Angaben des Schweiz. Bauer, wie folgt:

Gegenstand	Einfuhr			Ausfuhr			Einfuhr gegen Ausfuhr
	Menge		Wert, 1000 Fr.	Menge		Wert, 1000 Fr.	Wert, 1000 Fr.
Pferde	9 314	St.	6 105	2 242	St.	1 783	+ 4 322
Füllen	1 829	„	1 045	212	„	71	+ 974
Ochsen	46 762	„	23 006	190	„	68	+ 22 938
Zuchtstiere	3 520	„	1 262	2 544	„	1 390	— 128
Kühe	2 154	„	785	12 572	„	5 842	— 5 057
Färsen	568	„	220	3 995	„	1 578	— 1 358
Jungvieh	2 050	„	485	4 344	„	974	— 489
Mastkälber	10 150	„	945	493	„	55	+ 890
Schweine	67 216	„	6 668	158	„	14	+ 6 654
Schafe	89 207	„	2 706	942	„	24	+ 2 682
Zusammen	—		43 227	—		11 799	+ 31 428
Weichkäse	12 643	dz	1 520	407	dz	64	+ 1 456
Hartkäse	10 817	„	1 438	272 954	„	43 416	— 41 978
Butter	33 666	„	5 834	987	„	276	+ 5 558
Frische Milch	72 838	„	983	40 339	„	602	+ 381
Eingedickte „	—	„	—	282 986	„	26 733	— 26 733
Zusammen	129 964	dz	9 775	597 973	dz	71 091	— 61 316

Einer Mehreinfuhr von Vieh im Wert von 31 428 000 Fr. steht also eine Mehrausfuhr an Erzeugnissen der Viehhaltung (einschließlich des Zuckers der eingedickten Milch) im Wert von 61 316 000 Fr. gegenüber, folglich beträgt für beide zusammen der Wert der Mehrausfuhr 29 888 000 Fr.

Bulgarien.

Gesundheitliche Ursprungszeugnisse über eingeführte Butter und Käse. Die bulgarische Regierung hat nach einer Mitteilung des Wiener Handelsmuseums die Verfügung getroffen, dass alle Butter- und Käsesendungen aus dem Auslande nach Bulgarien mit entsprechenden Veterinär-Ursprungszeugnissen versehen werden müssen. Es scheint dies eine folgerichtige Ergänzung der Absperrungsmaßregeln beim Ausbruch von Maul- und Klauenseuche in den Grenzbezirken der Nachbarländer zu sein.

Literatur.

* **Preisausschreibung.** Die Vereinigung zu Bekämpfung von Betrügereien im Butter- und Käshandel hat einen Preis von 300 niederl. Gulden ausgeschrieben für die beste, volkstümlich und leichtverständlich abgefasste Abhandlung, worin die Zusammensetzung, der Nährwert und die Verdaulichkeit der Butter und der meist gebräuchlichen, der Butter ähnlichen Fettwaren auseinandergesetzt, und die bis jetzt bekannten Weisen, die Butter auf Gegenwart fremder Fette zu prüfen, unter Angabe zuverlässiger Erkennungsmittel, beschrieben werden.

Beabsichtigt wird, allen nicht wissenschaftlich gebildeten und mit der Bereitung von Butter und andern, der Butter ähnlichen Fettwaren nicht vertrauten Leuten einen klaren Einblick in das Wesen und die Untersuchung dieser beiden Arten von Nahrungsmitteln zu verschaffen. Dazu wird verlangt:

1. Darlegung des Grundstoffs, woraus die Butter hergestellt wird, und ihrer vornehmlichsten Bestandteile, nebst kurzer Beschreibung der Bereitungsweise.

Vollständige Aufführung der Grundstoffe, aus denen der Butter ähnliche Fettwaren hergestellt werden, mit Angabe ihrer Preise und Beschreibung ihrer Herstellungsweise.

Vergleichung des Nährwerts und der Verdaulichkeit beider Arten von Nahrungsmitteln aufgrund der hierüber veröffentlichten Untersuchungen, mit Angabe der Literaturnachweise.

2. Darlegung der bekannten Weisen der Butterprüfung, mit Angabe der in jedem Fall benötigten Hilfsmittel und zu gewärtigenden Sicherheit, wobei der Einfluss der verschiednen Grundstoffe muss inbetracht gezogen werden. Hierbei sind die Kennmittel anzugeben, welche, wie Sesamöl u. a., geeignet seien, Verfälschungen leicht nachweisbar zu machen, unter Berücksichtigung der Erfahrungen, die mit dem gesetzlich vorgeschriebnen Gebrauch solcher Kennmittel in den betreffenden Staten gemacht wurden.

Die zur Preisbewerbung einzusendenden Abhandlungen müssen von andrer Hand, als derjenigen des Verfassers, in niederländischer, deutscher oder französischer Sprache geschrieben, mit einem Kennwort versehen und von einem verschlossnen Brief begleitet sein, worauf dasselbe Kennwort gesetzt, und worin der Name des Verfassers genannt sei. Die Abhandlungen sind bis zum 31. Januar 1902 einzusenden an den Schriftführer der Vereinigung, Herrn J. A. Bos zu Leiden.

Die Beurteilung soll erfolgen durch einen von der Vereinigung zu ernennenden Ausschuss. Die preisgekrönte Abhandlung wird Eigentum der Vereinigung, mit der Berechtigung, sie in niederländischer, deutscher, französischer und englischer Sprache zu veröffentlichen. Vorteile, die sich aus der Veröffentlichung in den drei letztgenannten Sprachen etwa ergeben würden, sollen dem Verfasser zugut kommen.

Falls mehr als eine der eingesandten Bewerbungen preiswürdig befunden werden sollte, so ist der Vorstand der Vereinigung befugt, den betreffenden Verfassern eine Belohnung zuzuerkennen. Nederl. Weekbl. v. Zuivelber.

Maschinen und Geräte.

Regenerativapparat „Ideal“. In Dänemark wird unter dieser Bezeichnung von der Aktiengesellschaft Th. Sabroe in Aarhuus der umseitig abgebildete Wärmerückgewinnungsapparat für Milcherhitzer in den Handel gebracht, der durch seine große Einfachheit auffällt. Der Apparat besteht aus einer einzelnen, wellenförmig gebogenen, verzinnten Kupferplatte mit einer Aufsatzschale und einer Bodenschale, die je in zwei Teile geteilt sind. Aus der einen Hälfte der Aufsatzschale rieselt die warme, in dem Pasteur erhitzte, auf der anderen Seite die kalte, für den Pasteur vorzuwärmende Milch über die wellenförmige Kupferplatte. Dabei giebt die heiße Milch ihre Wärme zum großen Teil an die kalte Milch ab und beide finden unten in der geteilten Bodenschale gesondert ihren Abfluss. Die Bauart ist also bemerkenswert einfach; alle Teile sind der Reinigung offen zugänglich.

Die Abbildung 1 giebt eine Durchschnittszeichnung des Geräts, in Abbildung 2 ist dasselbe als Vorwärmer gezeigt in einer Betriebsanordnung für Vollmilch-Pasteurisirung. Die Vollmilch wird für den Pasteurisir-Apparat auf der einen Seite vorgewärmt, auf der andern Seite wird die erhitzte Vollmilch bis auf eine Wärme von 55 Grad vor dem Einlauf in die Centrifuge abgekühlt. Der Apparat ist natürlich nur in Verbindung mit einem Pasteurisir-Apparat zu benutzen, er gestattet aber für denselben geringere Abmessungen, als ohne Wärmerückgewinnung zu wählen und entsprechend ist natürlich auch der Dampfverbrauch für das Pasteurisiren und andrerseits der Kaltwasserverbrauch für das Abkühlen der erhitzten Milch geringer. Die überraschende Einfachheit der Bauart scheint aber durch schwerwiegende Uebelstände erkauft werden zu müssen. Einmal ist das Ueberrieseln kalter Flächen mit heißer, pasteurisirter Milch von einer lästigen Dampfentwicklung begleitet und dann muss der Apparat, um wirksam zu sein, sehr große Abmessungen zeigen, die bei den gebräuchlichen Pasteurisir-Apparaten mit Rückgewinnung dadurch vermieden sind, dass die kühlende, beziehentlich Wärme abgebende Fläche zu einem Cylinder gestaltet ist. Immerhin könnte diese neue Bauart für Kleinbetriebe von Vorteil sein und es wäre wünschenswert, dass das Gerät von einer unserer Versuchsstationen auf seine Brauchbarkeit untersucht würde.

Prüfung eines Milch-Pasteurisir- und Sterilisir-Apparates des Eisenwerkes Brünner, Aktiengesellschaft, in Artern. Der Milch-Pasteurisirapparat besteht aus einem Milchvorwärmer und dem unter ihm angeordneten eigentlichen Milcherhitzungsapparate. Der Milchvorwärmer ist ein einfaches rundes Gefäß, welches mit einem Dampfheizungsmantel umgeben ist. An seinem Boden befindet sich ein Ablasshahn, durch welchen die Milch entweder der Centrifuge oder bei Seuchengefahr dem Erhitzungsapparate zugeführt wird. Der Erhitzungs-Apparat bez. die in demselben sich befindende Milch wird durch direkt zugeführten Dampf erhitzt; der Dampf tritt durch den einen der beiden Zapfen, in welche der Apparat umkippbar gelagert ist, in das Gefäß ein, welches mit einem gut schließenden Deckel versehen ist, der durch umkippbare Scharnirschrauben schnell und bequem verschlossen werden kann.

Der Milch-Sterilisirapparat ist gleichfalls ein rundes Gefäß mit doppelten Böden, zwischen denen die Heizschlange gelagert, und von denen der obere Boden (siebartig) durchlocht ist, so dass die Hitze

leicht in das Gefäß eintreten kann. Auf diesem Boden werden die Milchkannen, in denen sich die zu sterilisirende Milch befindet, aufgestellt. Soll die Milch in Flaschen sterilisirt werden, so wird in halber Höhe des Gefäßes ein zweiter durchlöcherter Boden eingelegt, so dass die Flaschen in zwei Etagen aufgestellt werden können. Der geprüfte Apparat fasste acht Kannen von je 15 Liter Inhalt, und es waren die Deckel der Kannen mit einem kleinen Sicherheitsventile versehen. Um das Anbrennen der Milch zu verhüten, ist rund um den oberen Rand des Apparates eine Wasserschlange angeordnet, durch welche nach Schluss der Sterilisirung Wasser zur Kühlung eingespritzt wird.

Den nötigen Dampf für die beiden Apparate lieferte ein gewöhnlicher kleiner Brünner'scher Dampfkessel, wie er auch beim Kartoffeldämpfen benutzt wird, von 2,5 qm Heizfläche und 0,5 Atm. Ueberdruck. Bemerkenswert an diesem Dampfkessel ist die von Brünner vorgesehene Dampfüberhitzung, der allein es zuzuschreiben ist, dass mit dem so geringen Drucke von 0,5 Atm. der gewünschte Effekt erreicht wird.

Die Prüfung der Apparate wurde am 29. März d. J. in der Molkereischule zu Brehna vorgenommen und ergab folgende Resultate:

Das Anheizen des Kessels erfolgte um 7 Uhr 40 Min. morgens, das Speisewasser hatte eine Temperatur von $8^{1}/_{2}$ ° C., um 8 Uhr 20 Min. war schon der nötige Dampf von 0,5 Atm. Ueberdruck vorhanden. Hierbei muss noch besonders darauf aufmerksam gemacht werden, dass es an dem Prüfungstage ziemlich kalt — $1^{1}/_{2}$ ° C. — war und der Dampfkessel im Freien stand. Der Vorwärmer des Pasteurisirapparates wurde mit 147 kg Milch von 28 ° C. gefüllt, welche nach 28 Minuten eine Temperatur von 75 ° C. erreicht hatte und hierauf dem Erhitzungsapparat übergeben wurde. Nach Verlauf von 14 Minuten hatte die Milch im Erhitzer eine Temperatur von 101 ° C. und nach einer weiteren Minute eine Temperatur von 102 ° C. erreicht, auf der sie noch einige Zeit gehalten wurde.

In dem Milchsterilisirapparate wurden acht Kannen Milch von je 15 Liter Inhalt eingesetzt. Die nötige Temperatur von 102 ° C. wurde nach 26 Minuten erreicht.

Die Versuche wurden mit den verschiedenen Apparaten einzeln vorgenommen und dauerten mit den nötigen Feststellungen von morgens 7 Uhr 40 Min. bis 11 Uhr 10 Min. vormittags, also im ganzen $3^{1}/_{2}$ Stunden. Während dieser ganzen Zeit betrug der Brennmaterialverbrauch nur 50 kg bitterfelder Briketts und 10 kg Steinkohle. Der Nutzeffekt der ganzen Anlage ist demnach als ein äußerst günstiger zu bezeichnen, denn es ist zu berücksichtigen, dass auch während der nötigen Pausen fortgesetzt Dampf gehalten werden musste.

Der Geschmack der pasteurisirten wie auch der sterilisirten Milch war vollkommen rein, und es war auch ein Anbrennen der Milch nirgends vorgekommen. Die zur Prüfung hinzugezogenen Bakteriologen halten die geprüften Apparate nach den erzielten Resultaten bei Maul- und Klauenseuche zwecks Pasteurisirung wohl für zuverlässig, glauben auch, dass vorhandene Tuberkelbacillen voraussichtlich getötet werden. Die gleichzeitig entnommenen Proben sterilisirter Milch erwiesen sich nicht als steril. Das kann aber nicht wundern, denn durch einmaliges Sterilisiren wird die Milch gewöhnlich nicht steril.

Die sonstigen Prüfungsergebnisse aber berechtigen dazu, dass die Apparate nur bestens empfohlen werden können, ermöglichen sie es doch, dass auch der kleine Landwirt seine Milch bei drohender oder vorhandener Seuchengefahr mit geringem Kostenaufwande selbst pasteurisiren kann.

Die Maschinen-Prüfungs-Kommission der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen.

(gez.) A. Baumbach. Molkerei-Direktor Koch. Dr. Naumann. G. Sernau. Dr. Krüger.

Abb. 1. Durchschnittzeichnung.

Abteil. G für kalte Milch, F für erhitzte, K für vorgewärmte, L für abgekühlte Milch.

Abb. 2. Anlage für Vollmilchpasteurisirung in Verbindung mit dem Regenerativapparat als Ersatz des Vorwärmers.

A Vollmilchbehälter, B Schwimmergefäß, C Zulauf zur Milchpumpe, D E Milchpumpe, G Auffatzschale für vorzuwärmende Milch, J Ablauf der vorgewärmten Milch zum Pasteurisirapparat H, K Zufuhr der erhitzten Milch zur Auffatzschale F für abzukühlende Milch, die gekühlt dem Entrahmer zufließt.

Milchregenerativapparat „Ideal".

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Erkennung einer Eutertuberkulose. Die Frage, wie man die Eutertuberkulose erkennt, beantwortet Prof. Gutmann in der „Baltischen Wochenschrift" wie folgt: Verdacht auf Eutertuberkulose geben beim Rinde alle diejenigen Fälle, in welchen einige Wochen nach dem Kalben, ohne merkbare Störungen des Allgemeinbefindens, schmerzlose Anschwellungen eines oder zweier Euterviertel — meist der hinteren Viertel — auftreten. Die erkrankten Euterviertel vergrößern sich immer mehr und mehr und werden schließlich steinhart. Charakteristisch ist ferner die Vergrößerung der über den hinteren Eutervierteln gelegenen Lymphdrüsen. Die Milch des kranken Euters ist anfangs — etwa einen Monat hindurch — anscheinend ganz gesund, wird aber später wässerig, flockig und trübe. Sollte ein Zweifel in der Diagnose vorliegen, so ist nicht nur die Milch, sondern auch das Eutergewebe, von welchem kleine Partikel mittelst einer Harpune entnommen werden, auf Anwesenheit von Tuberkelbacillen zu untersuchen. Selbstverständlich sind die mikroskopischen Untersuchungen von einem Fachmann vorzunehmen.

Handel und Verkehr.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Geschäftsbericht für den Monat September. Angeschlossne Molkereien 93.

Verkauft wurden:

a. Tafelbutter 43 930 Pfd.; erstklassige d. 100 Pfd. zu 115 bis 127 M.
b. Molkenbutter 108 Pfd., sämmtliche „ 98 „ — M.
c. Frühstückskäschen 400 St., die 100 St. „ 7 „ — M.
d. Quadrat-Magerkäse — — Pfd., die 100 Pfd. „ — „ — M.
e. Tilsiter Käse, vollfett 728,1 „ „ „ „ „ — „ 65 M.
„ „ mager — — „ „ „ „ „ — „ — M.
f. Emmentaler Käse — — „ „ „ „ „ — „ — M.

Die Notirungen für erstklassige Butter bewegten sich während des Monats zwischen 114 und 125 M.

Die 93 Molkereien setzen sich zusammen aus: 18 Genossenschaftsmolkereien (davon 9 in eignem Betrieb, 9 in Pachtbetrieb), 1 Gesellschafts-, 64 Guts- und 10 selbständigen Molkereien, davon 3 in Pommern, 8 in Ostpreußen, 5 in der Prov. Posen, 1 in Böhmen, die übrigen in Westpreußen.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Inhaltsverzeichnis:

Immer mehr kommen die Molkereien heute, wie man das allgemein bemerken kann, von ihren alten Bezahlungsarten ab und wenden sich der allein richtigen und zweckmäßigen Bezahlung der Milch nach Fettgehalt zu.

Da diese Art der Abrechnung einige Schwierigkeit macht und es für den Molkereiverwalter zu zeitraubend wäre, die Berechnungen selbst auszuführen, hat man für die Praxis verschiedene Tabellen angefertigt, welche diese Abrechnung erleichtern sollen. Leider sind aber die bisher erschienenen Tabellen, wie das in der Einleitung der Arbeit von Julius Frost ausführlich nachgewiesen ist, mit den verschiedenartigsten — größeren und kleineren — Fehlern behaftet, sodaß eine gerechte Bezahlung bei Verwendung dieser Tabellen nicht erreicht werden konnte.

Die in dem Werkchen von Julius Frost berechneten Tabellen sind nach neuen Gesichtspunkten aufgestellt und ermöglichen nunmehr eine Bezahlung von Milch und Rahm, die den Anforderungen einer modernen Molkerei völlig entspricht.

Als besonders schätzenswert dürfte den Molkereien die Tabelle für die Bezahlung von Rahm erscheinen, da eine solche bisher in einem für die Molkereien wünschenswerten Umfange dem Praktiker nicht vorlag. Sie kommt bei der in neuerer Zeit vielfachen Einrichtung von Rahmlieferung, Rahmstationen und dergl. einem dringenden Bedürfnis entgegen.

Die Tabellen sind, wie aus der denselben vorn angefügten Anweisung ersichtlich, leicht zu handhaben, und sollten daher in jeder Molkerei, die mit der Zeit mitgeht, Aufnahme und Verwendung finden.

5684 Druck von Walter Möschke, Leipzig.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 12. Oktober 1901. Die Folgen der Futtermisserente machen sich heute auf dem Buttermarkt in einer Weise fühlbar, wie es in den Kreisen der Butterhändler noch kürzlich für unmöglich gehalten wurde. Die Einlieferungen sind so klein, dass sie auch dem in diesem Jahre ohnehin schwächeren Begehr durchaus nicht genügen. Vielfach können die Bestellungen nur zumteil ausgeführt werden. Dass unter diesen Umständen sich jetzt auch die in den Eishäusern aufgestapelte Ware zu guten Preisen räumen lässt, ist begreiflich.

Der hamburger Markt wurde in dieser Woche von allen Seiten bestürmt und konnte längst nicht alle Bestellungen ausführen. Die Preisforderungen gingen täglich höher; in der ostholsteinischen Auktion wurden 134 Mk. 24 Pfg. gegen 122 Mk. 61 Pfg. in der Vorwoche erzielt.

Die Befürchtung, dass bei der sprungweisen Erhöhung der Preise die Nachfrage zurückgehen werde, wird in unterrichteten Kreisen nicht geteilt, da vorderhand ein weiteres Nachlassen der Einlieferungen zu erwarten steht.

Der berliner Markt erhöhte am Mittwoch seine Notiz um 5 Mk. und notirt heute gegen Mittwoch unverändert.

Der hamburger Markt erhöhte seine Notirung gestern um 10 Mk.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 12. Oktober 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis** 122 **Mk.**
Hamburg	**bis** 128 „

Berlin, 12. Oktober 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Die Zufuhren waren in dieser Woche außerordentlich klein, so dass von einer Befriedigung des Bedarfs nur schwer die Rede sein konnte. Eine starke Erhöhung trat ein und dürfte auch wohl nächste Woche noch so beharren, aber damit ihren Endpunkt erreicht haben. Denn schon heute greift die Kundschaft zu minderwertiger Ware, da die hohen Detailpreise vom Publikum nicht bewilligt werden.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 12. Oktober 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 6. Oktober bis 12. Oktober 1901.

				9. Oktober	12. Oktober
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	125—127	125—127
do.	do.	IIa	„ „ „	116—125	116—125
do.	do.	IIIa	„ „ „	105—115	105—116
do.	do.	Abfallende	„ „	95—105	95—105
			Tendenz:	**Fest.**	Etwas ruhiger.

Hamburg, Grimm, den 11. Oktober 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 127—132, II. Klasse M. 120—126 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Sehr fest.

Nachdem unser letzter Buttermarkt mit völlig ausverkauften Lägern schloss, eröffnete auch diese Woche mit einem sehr starken Begehr und wurden die kleinen Zufuhren sehr rasch geräumt, wobei jede Forderung bewilligt werden musste, da Butter sehr knapp war. Es war daher notwendig, unsere Notirung stark zu erhöhen, um Preistreibereien vorzubeugen, und betrug die Erhöhung heute 9 M. Durch den hohen Preis für feinste Butter wird der Konsum natürlich eingeschränkt werden, doch wird bei der kleinen Produktion, die wir auch ferner haben werden, die Nachfrage auch noch in den nächsten Wochen eine gute bleiben. — Abfallende Butter bleibt nach wie vor wenig beachtet, dagegen ist russische Butter feinster Qualität gut gefragt, während auch hierbei geringere Sorten vernachlässigt bleiben. — Kopenhagen erhöhte 3 Kr. bei sehr fester Tendenz.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 105—115. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 88—96. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 45—60.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 10. Oktober 1901. Butter: I. Klasse 104—106 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Brüsk.

Berlin, 10. Oktober 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 123—127, IIa M. 116—122, Abfallende M. 100—112, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 90—100, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $\frac{1}{2}$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 9. Oktober 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1\frac{3}{4}$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 4 Drittel zu 139, 9 Drittel zu 138, 1 Drittel zu 137, 10 Drittel zu $136\frac{1}{2}$, 4 Drittel zu 136, 16 Drittel zu $135\frac{1}{2}$, 6 Drittel zu 135, 6 Drittel zu $134\frac{1}{2}$, 4 Drittel zu 134, 4 Drittel zu $133\frac{1}{2}$, 7 Drittel zu 133, 2 Drittel zu $132\frac{1}{2}$, 8 Drittel zu 132, 5 Drittel zu $131\frac{1}{2}$, 6 Drittel zu 131, 4 Drittel zu $130\frac{1}{2}$, 7 Drittel zu 130. Zusammen 1. Klasse 103 Drittel zu 134,24 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 4 Drittel zu 127,63 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 10. Oktober 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Dem lebhaften Begehre nach Butter entsprechend, wurde die letztwöchentliche Notirung um 7 M., also auf 123 M. erhöht; die Läger waren nicht allein zu Ende der Woche vollkommen geräumt, sondern es blieben noch viele Aufträge uneffektuirt, da eben die Butter dafür tatsächlich fehlte; es schloss also unser Markt in der allerfestesten Stimmung und mit sicher vorauszusehenden höheren Preisen für die kommende Woche.

Das Erwartete ist nun nicht allein eingetroffen, sondern noch von den Verhältnissen weit überholt worden; die rapide Abnahme der Produktion brachte sehr kleine Zufuhren heran, waren diese wesentlich kleiner, als wie von irgend Jemand erwartet wurde, und da auf den inländischen Märkten die gleiche Knappheit an Butter wie hier herrscht, so zeigte sich eine kolossale Frage, die sich von Tag zu Tag steigerte und zu einem wilden Begehr ausartete, je weniger man hier in der Lage war, den Bedarf zu decken.

Die Preisforderungen überstürzten sich infolgedessen, so dass, wenn eben Preistreibereien im Lande vorgebeugt werden sollen, man zu einer Erhöhung der morgenden Notiz um 8 bis 10 M. sich entschließen muss; die Preise erfahren zwar dadurch eine Höhe, die selbstverständlich den Konsum einschränken, es ist dies aber auch auf anderer Seite geboten, da in den kommenden Wochen nur mit einer noch ferner abnehmenden Produktion zu rechnen ist.

Infolge der großen Knappheit unserer heimischen frischen feinsten Butter und den dafür bewilligten hohen Preisen machte sich für feinste russische Butter ein regerer Begehr geltend und wurde 102 bis 107 M. bewilligt.

Kopenhagen meldet soeben noch eine Erhöhung seiner Notirung um 3 Kr. (106 Kr. = $119\frac{1}{2}$ M.) bei sehr fester Tendenz, und obschon dieser Preis sich weit unter dem hier bezahlten bewegt, so ist auch dort nur mit weiter anziehenden Preisen zu rechnen.

Alle Anzeichen lassen daher auch für ein ferner gesund liegendes Geschäft schließen.

Hamburg, den 9. Oktober 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse. Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizerkäse: Die Verkäufe in neuer Ware bewerkstelligen sich zufriedenstellend, wenn die Nachfrage noch nicht besonders lebhaft, so hat es darin seinen Grund, dass noch größere Partien Winter-Emmentaler am Markte, welche teils bevorzugt werden, da solche vollsaftig, was der dortigen Ware natürlich noch fehlt. Sobald erwähnte Emmentaler Winterware mehr geräumt, werden ohne Frage ein lebhafterer Konsum und gute Preise in dortiger Ware zu erwarten sein.

Vollfette Tilsiter Käse: Nachfrage recht befriedigend, es mangelt jedoch an genügenden Zufuhren in prima Qualität, Preise anziehend. Es sind hierin inzwischen größere Zufuhren eingetroffen, prima Qualitäten fanden guten Absatz zu steigenden Preisen.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. ———. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—70, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. ———, prima vollfette Stallware M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40 bis 42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Hamburg, 8. Oktober 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Frage nach Futtermitteln ist infolge des Witterungsumschlages in der letzten Woche reger geworden. Dementsprechend blieben die Preise trotz geringer Umsätze behauptet, zumal das Angebot nicht nur vom Auslande, sondern auch von den inländischen Mühlen ein beschränktes ist. — Palm- und Leinkuchen sind noch immer knapp und gefragt. Bei den übrigen Artikeln hat sich die Lage nicht verändert.

Erdnusskuchen 143—152 M., Kokoskuchen 116—132 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 123—129 M., Sesamkuchen 119—129 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 108—137 M., Palmkernkuchen 110—115 M., Leinkuchen 148—154 M., Amerik. Maisölkuchen 121—125 M. per 1000 kg ab hier.

Halle, den 10. Oktober 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche verlief das Geschäft bis zuletzt in fester Stimmung. Die knappen Eingänge, welche sich in der Hauptsache auf festgeschlossene Marken erstreckten, wurden täglich sofort geräumt, und konnten daher auch unregelmäßige Zusendungen zu sehr hohen Preisen abgerechnet werden. Zweite Qualitäten und gut erhaltene Standbutter wurden ebenfalls zu entsprechenden Preisen flott gehandelt. Eine weitere Erhöhung der Preise ist für nächste Woche wahrscheinlich.

Wirklich feinste Molkereibutter	128	M.
I „	123—127	„
II „	115—120	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 10. Oktober 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 118 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 121 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr fest.

Königsberg i. Pr., 10. Oktober 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die lebhafte Nachfrage in feinsten Qualitäten hielt trotz erhöhter Forderungen auch in dieser Woche an und konnten die Zufuhren darin schlank geräumt werden. Zweite und gestandene Qualitäten sind nach wie vor vernachlässigt.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—115 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 9. Oktober 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter	98 M. für den Centner,
Sennbutter .	95 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Lebhaft.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 5. Oktober 1901. Zum Verkauf standen: 3586 Rinder, 1221 Kälber, 11 818 Schafe, 8789 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 65—68; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 59—63; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 56—58; 4. gering genährte jeden Alters 52—54. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 61—64; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 56—60; 3. gering genährte 52—54. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 54—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 52—53; 3. mäßig genährte 48—52; 4. gering genährte Färsen und Kühe 43—46. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 72—75; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 68—70; 3. geringe Saugkälber 62—64; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 40—50. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 58—63, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 50—56, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—32. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 64—65; fleischige Schweine 60—62; gering entwickelte 57—59 M., Sauen 58—60 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft verlief glatt. Es wurde auch geräumt. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig. Es bleibt Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ziemlich glatt, schloß aber weniger fest, als am Mittwoch und wurde geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 63—65 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 61—62 M., Kälber I. Qualität 76—81 M, Doppellender 85—92 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 27—28 M., für Kälber 42—45 M, für Schweine I. Qual. 64—— M., II. Qual. 62—63 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe ——— M., für Kälber I. Qual. 35—38 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 42—50 M. (Lebendgewicht).

Feierabend.

Glücklich? — Wer ist denn glücklich?
O, blicke nicht nach dem, was jedem fehlt,
Betrachte, was noch jedem bleibt.

Vor dem Urteil.

Skizze von C W. Geißler.

Nachdruck verboten.

Im Schöffengerichtssale des Amtsgerichts wird die letzte der für den betreffenden Verhandlungstag anberaumten Sachen aufgerufen. Der junge Amtsrichter nimmt ein dünnes Aktenfascikel zur Hand, blättert darin, hält es vor den Mund, um ein reglementswidriges Gähnen zu verbergen. Der eine der beiden Schöffen, ein Fabrikant, überliest zum soundsovielten Male die Handelsdepeschen seines Leibblattes, sieht dabei mehrere Male nach der Uhr und scheint durch die Berechnung des Zeitverlustes, den die unumgängliche Uebernahme gerichtlicher Ehrenämter für einen vielbeschäftigten Statsbürger bedeutet, nicht eben erbaut. Der zur rechten Seite des Amtsrichters sitzende Schöffe fällt durch das Imponirende seiner Persönlichkeit, den markanten Künstlerkopf auf. Der jetzt tatsächlich so gut wie leere Zuschauerraum würde vermutlich die Zahl schwärmerischer Damen nicht haben fassen können, wenn man zum Voraus davon unterrichtet worden wäre, dass heute der berühmte Heldendarsteller B., eine langjährige Zierde des Hoftheaters, das Amt eines Laienrichters wahrzunehmen verpflichtet ist.

Der Herr Hofschauspieler betrachtet mit unverkennbarer Teilnahme den jungen Menschen, der jetzt verlegen und mit zu Boden geschlagenen Augen auf der Anklagebank Platz nimmt. Er macht einen durchaus knabenhaft-unbeholfenen Eindruck, obwohl er das strafmündige Alter bereits erreicht hat. Die Geschichte der Anklage selbst ist mehr als alltäglich, ein Bagatell von der Art, wie sie Schöffengerichte zu Dutzenden zu beschäftigen pflegt: ein Dummerjungenstreich, eine Unredlichkeit, in einem Augenblicke des Verlassenseins von allen guten Geistern durch einen Burschen verübt, der bisher mit Recht als das Muster von Wohlerzogenheit und Ehrlichkeit gegolten, Stolz und Stütze redlicher Eltern zu werden versprochen hatte. Das Verhör ergiebt nichts Besonderes, das Geständnis, das der Angeklagte leise und mit verhaltenen Tränen ablegt, macht weiteren Apparat überflüssig. Der Vertreter der Anklage, ein erst unlängst von der Universität gekommener Referendar, giebt der Sache mit vieler Umständlichkeit das Gepräge einer Hauptaktion, weist auf das Bedenkliche und Symptomatische derartiger Fälle hin, für die das Rechtsbewusstsein der gesunden Hälfte des Volkes ebenso Sühne zu verlangen berechtigt sei, wie für irgend ein Kapitalverbrechen. Er beantragt eine empfindliche Gefängnisstrafe. Ein Verteidiger ist nicht zur Stelle. Der Amtsrichter erhebt sich geräuschvoll und zieht sich mit den beiden Schöffen in das anstoßende Zimmer zur Beratung zurück. Dort werden die von der vorigen Pause her noch glimmenden Cigarren in Brand gesetzt. Der Amtsrichter, indem er das Streichholz bedächtig ausbläst, ruft leichthin:

„Die Geschichte ist beleidigend einfach, meine Herren, nicht wahr? Ich darf ohne Weiteres darauf rechnen, dass Sie mit den Ausführungen des Herrn Statsanwalts einverstanden sind, die sich übrigens ganz mit meiner Ansicht von dem Falle decken —“

Der Fabrikant nickt zustimmend.

„Und Sie, mein verehrter Herr B.“, fährt der Amtsrichter, zum Hofschauspieler gewendet fort. „Sollten Sie wirklich noch irgendwelche Bedenken haben? Ich stelle Ihnen natürlich meine bescheidene Wissenschaft zum Zwecke etwa nötiger Beleuchtung und Information mit besonderem Vergnügen zur Verfügung —“

Der Hofschauspieler, der bis dahin in sich gekehrt und nachdenklich an dem zum Gefängnishof hinausführenden Fenster gestanden hat, wendet sich um:

„Meine Ansicht, Herr Amtsrichter? Vielleicht ist es Grille, dass ich gerade in unserem jetzigen Falle darauf einiges Gewicht legen möchte! Sie kennen mich gut genug, um zu wissen, dass ich außer meinem Künstlerehrgeiz nicht noch den Ehrgeiz besitze, als Laie dem gewiegten Richter über etwa zu Berücksichtigendes bei Findung ,des Urteils zu belehren. Immerhin, der Stat wünscht — oder wünscht er es nicht? — dass Schöffen und Geschworene nicht blos Staffagefiguren sind, und unter diesem Gesichtspunkte fühle ich so etwas wie eine innere Verpflichtung, Ihnen eine kleine Geschichte zu erzählen, die vielleicht den Urteilsspruch über unseren armen Sünder draußen um einige Minuten verzögern, dafür aber auch, wie ich jetzt schon im Stillen zu hoffen wage, um einige Grade milder schaffen wird. Wenn Sie also gestatten —“

Der Amtsrichter verbirgt seine nervöse Ungeduld hinter einem verbindlichen Lächeln und sagt, indem er die Herren zum Niedersitzen auffordert:

„Aber natürlich! Solche Geschichtchen und persönliche Erfahrungen sind unter allen Umständen interessant, sie können unter gewissen Umständen tatsächlich dadurch einen gewissen Wert bekommen, dass ein so beredter Mund — Pardon, ich darf natürlich zum Voraus annehmen, dass die betreffende Geschichte äußerlich in einer gewissen Beziehung zu unserer Sache —“

„Bitte darüber ganz unbesorgt zu sein, verehrter Herr Amtsrichter!“ entgegnet der Schauspieler und erzählt dann folgendes:

„Sie wissen, meine Herren, dass wir Komödianten meist auf Umwegen zum Theater kommen. Was mich anlangt, so war ich von meinem Vormunde zum Kaufmann bestimmt worden, und ich darf Ihnen versichern, dass ich meine Lehrzeit unter Kaffeesäcken, Heringstonnen gewissenhaft absolvirt habe. Befürchten Sie nicht, dass ich Ihre Geduld mit Jugenderinnerungen auf die Probe zu stellen beabsichtige. Nur eine aus eben dieser Zeit möchte ich herausheben, die sich mir erneut wieder aufgedrängt hat, als ich vorhin unsern Herrn Statsanwalt so feurig und beredt für das Schuldig unseres Delinquenten plaidiren hörte. — Ich hatte, wie gesagt, meine kaufmännische Lehrzeit nahezu hinter mir, als ich zu einem hübschen und sittsamen Mädchen aus guter Familie eine zwar knabenhafte, aber doch herzliche Neigung fasste. Vielleicht erinnern Sie sich, meine Herren, aus Ihrer Jugendzeit, dass man in solcher Situation häufig das lebhafte Bedürfnis empfindet, die liebenswürdige „Flamme“ durch kleine Aufmerksamkeiten und Geschenke zu noch intensiverer Leucht- und Wärmekraft zu bringen. Nichts ist da so schmerzlich, als mit leeren Händen zu kommen, besonders wenn man von Geburts- und Namenstag des verehrten Geschöpfchens unterrichtet ist und lediglich gereimte und ungereimte Glückwünsche an so bedeutungsvollen Tagen als Armseligkeit empfindet. Der Wunsch, dem anderen Geschlechte zu imponiren, liegt in unserer Natur, mögen wir nun halbwüchsige Jungen oder Männer in Amt und Würden sein. Nun denken Sie sich einen Kerl, wie mich, in dem die Großprahlerei des künftigen Mimen bereits damals schon ahnungsvoll ihr Wesen trieb! Ich verfügte über keinerlei Mittel, da mir mein haushälterischer Vormund das Wenige, was ich besaß, nur in homöopathischen Dosen darreichte — einige Pumpversuche bei vermutlich nicht besser situirten Kollegen scheiterten — der Geburtstag des Mädchens rückte heran — um es kurz zu machen: ich tat in einem unbewachten Augenblicke einen Griff — bitte, erschrecken Sie nicht, Herr Amtsrichter — einen Griff in die Ladenkasse, ich beging ungefähr in demselben Alter, in dem sich unser Delinquent befindet, aus ähnlicher nichtiger Ursache, ohne das mindeste verbrecherische Motiv, ohne die mindeste Anlage zum Verbrecher einen gemeinen Diebstahl. Meine Beute fiel reichlich genug aus, sodass ich ein ansehnliches Geschenk kaufen konnte. Als ich's kaufte, als ich's vor dem festlichen Tage, so oft ich nur konnte, zärtlich betrachtete, als ich's endlich überreichte, Dank dafür erntete, empfand ich, obwohl auch ich damals schon das strafmündige Alter erreicht hatte, nur unaussprechliche kindische Freude, nichts von Reue, nichts von Furcht vor Entdeckung, vor Strafe. Allerdings ließ die Entdeckung meiner Tat nicht lange auf sich warten. Der Freundschaft, die meinen Vormund mit meinem Lehrherrn verband, meinen de- und wehmütigen Bitten um Verzeihung hatte ich's zu verdanken, dass sich nicht das Gericht mit diesem meinem Geniestreich zu befassen hatte, dass Sie, meine Herren, heute in meinen Personalakten nicht den Diebesmakel finden. Ich wurde natürlich als ein Unwürdiger aus der Nähe von kaufmännischen Geschäften und Kassen verbannt, und diese Verbannung war der Anfang meines Glückes, insofern sie mich zum Theater führte. Ich erzähle Ihnen, meine Herren, diese an sich gewiss herzlich unbedeutende Geschichte in derselben Absicht, in der ich sie schon manchem bekümmerten Vater, mancher verzweifelten Mutter erzählt habe, die über einem ähnlichen Familienereignis den Kopf verlieren wollten. Nichts liegt mir ferner, als meine damalige Handlung zu beschönigen, aber dass ich sie Ihnen heute gern und ohne Schamempfindung eingestehe, dass ich überzeugt bin, dadurch nichts von Ihrer Achtung einzubüßen, das sind Momente, die meines Erachtens bei Beurteilung der Tat unseres armen Sünderleins draußen mitsprechen sollten!“

Der Hofschauspieler schweigt und blickt mit einer Art von heiterer Erwartung auf den Amtsrichter, der der Erzählung seines Schöffen mit gesteigerter Aufmerksamkeit gefolgt ist. Der Fabrikant legt seine Cigarre beiseite, geht auf den Schauspieler zu, schüttelt ihm die Hand und sagt:

„Offenheit gegen Offenheit, verehrter Herr B.! Es erscheint mir jetzt ganz selbstverständlich, dass auch ich hier etwas bekenne, was ich bis heute ängstlich gegen jedermann verschwiegen habe: Als Fünfzehnjähriger entnahm ich der Postmarkensammlung eines Freundes die seltensten und kostbarsten Exemplare, um vor einem anderen Freunde damit zu prahlen, um sie einem dritten Freunde, dem ich, wie Sie Ihrem Mädchen, was Liebes erweisen wollte, zu schenken. Auch in meinem Falle bedurfte es vorsichtigster Intervention meines Vaters, um die über meinem Dummenjungenkopfe drohende gesetzliche Strafe abzuwenden!“

Der Amtsrichter zwingt sich zu einem jovialen Lachen und ruft:

„Meine Herren Schöffen, ich muss Ihr Stolzgefühl, als ob Sie die einzigen honetten Leute wären, die in den Flegeljahren Mein und Dein nicht unterscheiden konnten, zerstören, und wenn die Zeit nicht drängte, zum Spruch zu kommen, könnte auch ich Ihnen eine recht instruktive Geschichte von einem Gymnasiasten erzählen, von meinem besten Freunde, von mir selbst —“

Die Herren kehren in den Verhandlungssaal zurück, und der Statsanwalt wundert sich nicht wenig, wie nachsichtig plötzlich der Amtsrichter in seinem Resumé den Fall behandelt, wie er mit schlecht verhehltem Bedauern, dass er de lege lata nicht milder urteilen könne, auf das niedrigste Strafmaß erkennt.

Klubgespräch. Junggeselle: „Sag' mal, glaubst Du wirklich an die Theorie, dass verheiratete Männer länger leben als ledige?“ — Ehemann: „Mag schon sein — es kommt Einem wenigstens länger vor.“

Die Klatschschwester. „. . . Sie müssen mir aber auf Ehre versprechen, dass Sie das nicht weiter erzählen, was ich Ihnen jetzt über die Kanzleirätin mitgeteilt habe . . . das verbreite ich selbst!“

Immer dienstgemäß. Hebamme: „Herr Sekretär, soeben ist ein kleines Baby angekommen.“ — Postsekretär: „Mit richtiger Begleitadresse und in ordnungsmäßiger Verpackung?“

Bedenklich. Gauner: „Du Sepp, wenn's mir jetzt no' amal vom Arbeiten träumt, muss i' doch an Arzt fragen!“

Femininum. Lehrer (in der Dorfschule): „Was versteht man unter einer Landratte?“ — Jochen: „De Fru von den Herrn Landrat.“

Gute Ausrede. Sie: „Ich kann Dich nicht mehr lieben, Georg, denn ich habe gehört, daß Du außer mir noch andere Mädchen geliebt hast.“ — Er: „Gewiß, doch meine Liebe war berechtigt, weil sie Dir ähnlich sahen!“

Der stumme Tischherr. „Mein Herr, ich finde, Sie sind heute etwas mundfaul!“ — „O bitte, mein Fräulein, nähern Sie nur Ihren Mund dem meinen, und Sie werden sehen, dass ich doch nicht so mundfaul bin.“

Im Wirtshaus. Fremder: „Kennen Sie den Herrn dort? Ich muss ihn schon irgendwo gesehen haben.“ — Thetje: „Dat kann woll sien. De is Gefängnis-Opseher in Fuhlsbüttel.“

In der Instruktionsstunde. Unteroffizier: „Was muss jeder echte Soldat haben?“ — Rekrut: „Drei Schätz' — eine Köchin, eine Kellnerin und eine Wäscherin!“

In der Oper. Logenschließer: „Textbuch gefällig, mein Herr?“ — Herr: „Ich danke, meine Frau hat mir schon vor der Oper den Text gelesen.“

Ein herrliches Stück. Mutter: „Nun Lieschen, wie war's im Theater?“ — Tochter (ein 15 jähriges Backfischchen): „Mütterchen, es war herrlich! Alle Mädchen bekamen Männer!“

Niedertracht. „No, Bäuerin, Euer zweiter Mann is auf und davon ganga?“ — „Ja, so 'n g'meiner Lump! Erst hat 'r meine beiden Schwein mit g'fressen — dann is 'r furt!“

Boshaft. Advokat: „Ich habe nächste Woche einen Wilderer zu verteidigen!“ — Nachbar: „Aha; daher kommt immer ein so guter Geruch aus Ihrer Küche!“

Au! „Ich weiß nicht, Herr Doktor, was ich hier in der Magengegend habe, ich empfinde da fortgesetzt so ein Drücken und mir ist so, als wenn da irgend was bald steigt, bald fällt.“ — „Sie werden doch nicht etwa einen Thermometer verschluckt haben?“

Der besorgte Vater. „. . . Indertat, ein äußerst gefährlicher Aufstieg, den mein Sohn da gewählt hat! Wenn er glücklich 'raufkommt, hau' ich ihm 25 'runter!“

Ausgeprägter Reinlichkeitssinn. Mann (im Eisenbahnkoupee zu seiner Frau): „Schau 'mal, Käthi, in dem Eisenbahnwagen sind viel sauberere Vorhäng' als bei uns! Da kann man sich doch ohne Grausen die Händ' abputzen, wenn man was Fett's gegessen hat!“

Fatale Redseligkeit. Onkel: „. . Wollte denn noch kein Herr um Deine Hand anhalten?“ — Nichte: „O wie viele — aber Mama läßt ja Niemand' ausreden!“

Gemütlich. Schutzmann: „Wissen Sie nicht, dass Sie hier auf der Straße nicht spielen dürfen? Auf der Stelle begleiten Sie mich!“ — Leiermann: „Mit Verjnüjen Wat wollen Sie denn singen?“

Boshaft. Barbier (zum Primaner, der sich zum ersten Male mit wichtiger Miene rasiren lässt und sich dabei ihm gegenüber unhöflich benimmt): „So, mein Herr, jetzt sind Sie für's nächste Semester rasirt“

Aus dem Mädchenpensionat. Lehrerin: „Also die sogenannten Edelmetalle, wie Gold und Silber, rosten nicht; wer kann von Euch noch eines nennen, das nicht rostet?“ — Schülerin: „Alte Liebe!“

Alles was man verlangen kann. „Hübsche Damen sieht man in Eurem Stadtpark promeniren, und merkwürdig, man sieht so oft dieselben“ — „Das glaub' ich, die sind nämlich vom Verschönerungsverein eingesetzt worden.“

Nobel. Fräulein: „Um Gotteswillen, Sie haben mir ja den unrichtigen Zahn gezogen?“ — Zahnarzt: „Den berechne ich natürlich nicht!“

Die dritten Zähne. Sie: „Die Schulte hat sich geäußert, an mir sei Alles falsch, wenn ich der begegne, der werde ich 'mal die Zähne zeigen.“ Er: „Thu's nicht! Sie würde die Richtigkeit ihrer Behauptung bestätigt sehen!“

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **M. Heinsius Nachf.** in **Leipzig** betr. **Frost, Bezahlung von Milch und Rahm nach Butteranteilen** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 42. Berlin, 19. Oktober 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Studien über das Ranzigwerden der Butter.

Von Orla Jensen, I. Assistent des bakteriologischen Laboratoriums der schweizerischen landwirtschaftlichen Versuchs- u. Untersuchungsanstalten in Bern *)

Bekanntlich ist die Butter ein sehr empfindliches Produkt und zwar nicht nur, weil ihre eigenen Bestandteile leicht zersetzt werden, sondern auch weil sie die in der umgebenden Luft anwesenden Riechstoffe mit großer Leichtigkeit aufnimmt. Schon gleich nach ihrer Herstellung hat sie öfters ein unreines Aroma, welches von den der Milch oder dem Rahme anhaftenden Fehlern herrührt, sei es, dass die Kühe, welche die Milch geliefert haben, stark riechende Stoffe verzehrt haben, oder die Milch schlechter Luft (z. B. Stallluft) ausgesetzt war, sei es, dass sich in der Milch oder im Rahme schädliche Bakterien entwickelt haben. Durch schnelles Abkühlen der frischgemolkenen Milch, durch Pasteurisiren des Rahmes und Verwendung von Reinkulturen von Milchsäurefermenten ist es möglich, diese Fehler fast vollständig zu beseitigen, wie es sich in Dänemark gezeigt hat. Schwieriger zu bekämpfen sind die erst später auftretenden Fehler, welche die Unhaltbarkeit der Butter verursachen. Durch das oberwähnte Verfahren in Verbindung mit dem Salzen der Butter hat man wohl ihre Haltbarkeit bedeutend erhöht, aber mit der Zeit verändert sich selbst die beste Butter; sie wird ranzig und zwar um so schneller, je wärmer und feuchter die umgebende Luft ist.

Die von früheren Forschern zusammengestellten, eingehenden geschichtlichen Uebersichten über die Arbeiten betreffend die Natur des Ranzigseins und die Ursachen des Ranzigwerdens der Fette zeigen am besten, wie verschieden die Ansichten in dieser Hinsicht sind. Um Wiederholungen zu vermeiden, werde ich als Einleitung nur einige der gründlichsten Arbeiten auf diesem Gebiete näher besprechen und fange mit denjenigen an, welche sich mit den chemischen Veränderungen der Fette beschäftigen.

*) Referat nach einem gütigst zur Verfügung gestellten Sonderabdruck aus dem Landwirtschaftlichen Jahrbuch der Schweiz. 1901.

Die Zersetzungen der Fette zerfallen nach unseren jetzigen Kenntnissen in zwei Hauptgruppen, nämlich in Oxydationsprocesse und in hydrolytische Processe.

Durch die Oxydationsprocesse werden, wie Duclaux, Groeger[1]) und Fahrion[2]) es gezeigt haben, namentlich die nicht gesättigten Fettsäuren (in Butter also die Oelsäure) und zumteil auch das Glycerin angegriffen. Als Maß für den Umfang dieser Processe scheint mir daher die Abnahme der Jodzahl des betreffenden Fettes am zweckmäßigsten zu sein und dann vielleicht auch die von A. Schmid[3]) vorgeschlagene Schätzung der Stärke der Aldehydreaktion. Nach diesem Forscher sollen nämlich durch die Oxydation des Glycerins kratzende Aldehyde und möglicherweise auch Ketone gebildet werden, die vor allem das Ranzigsein der Fette bedingen.

Durch die hydrolytischen Processe werden die Fette einfach in Glycerin und freie Fettsäuren gespalten, man misst daher ihren Umfang durch die Menge der freigewordenen Säuren und drückt gewöhnlich diese „Säurezahl" durch die Anzahl Kubikcentimeter Normallauge aus, die zur Neutralisirung von 100 g des betreffenden Fettes nötig sind. Um diese Bestimmung auszuführen, löst man am besten 5 bis 10 g Fett in 25 kbcm einer neutralen Mischung von gleichen Teilen Alkohol und Aeter und titrirt mit einer wässerigen $^1/_{10}$ Normallauge. Als Indikator ist Phenolphtaleïn vorzuziehen, weil es auch gegen Oelsäure empfindlich ist. Bezüglich der Genauigkeit dieser Methode verweise ich auf den betreffenden Passus[4]) in der später zu erwähnenden Arbeit Reinmann's.

Schon mehrere Forscher haben beobachtet, dass die Ungenießbarkeit eines Fettes nicht immer mit seinem Gehalt an freien Fettsäuren proportional ist, was mir sozusagen selbstverständlich scheint, indem die Fettsäuren nur, insofern sie flüchtig oder in Wasser löslich sind, auf unsere Sinne einwirken können. Fette, die keine Glyceride flüchtiger Fettsäuren enthalten, können deshalb nicht wie Butter infolge einer hydrolytischen Spaltung ranzig, sondern nur infolge einer Oxydation ungenießbar werden.

Was speciell den ranzigen Geruch und Geschmack der Butter betrifft, so zeigt Duclaux in seinen grundlegenden Arbeiten, die in „Le lait" gesammelt sind, dass sie von den flüchtigen Fettsäuren, besonders der Buttersäure, herrühren. Die Oxydationsprodukte des Glycerins spielen hier kaum eine Rolle, weil dieser Stoff von den vielen Mikroorganismen in der ranzigen Butter schnell verzehrt wird. Schaffer[5]) hat während des Ranzigwerdens mehrerer Butterproben auch keine konstante Zunahme der Aldehyde konstatiren können. Amthor[6]) hat dagegen auf einen neuen Faktor des ranzigen Geruches und Geschmackes der Butter aufmerksam gemacht, nämlich Aethylbutyrat. Der Geruch, welchen jede der Destillation unterworfene ranzige Butterprobe im Anfang entwickelt, scheint mir indertat die Richtigkeit dieser Annahme zu bestätigen.

Amthor hat die flüchtigen Bestandteile der Butter folgendermaßen bestimmt: 10 g Butter wurden mit Wasserdämpfen destillirt, bis 500 kbcm übergegangen waren. In diesen wurden die flüchtigen Säuren durch Titriren mit $^1/_{10}$ Normallauge bestimmt, worauf

[1]) Zeitschrift für angewandte Chemie, 1889, S. 61.
[2]) Chemiker-Zeitung, 1893, S. 434.
[3]) Zeitschrift für analytische Chemie, 1898, S 301.
[4]) Centralblatt für Bakteriologie, 1900, II. Abt., S. 138—139.
[5]) Bericht über die Tätigkeit des kant. chem. Laboratoriums in Bern 1899.
[6]) Zeitschrift für analytische Chemie, 1899, S. 10

50 kbcm $^1/_{10}$ Normallauge zugesetzt und $^1/_2$ Stunde am Rückflusskühler gekocht wurde. Das freie Alkali wurde zurücktitrirt. Die Differenz giebt die zur Verseifung der esterähnlichen Körper nötige Alkalimenge an.

Die Entstehung der Buttersäureester denkt sich Amthor durch eine Vereinigung der Buttersäure mit dem Alkohol, welcher aus dem Milchzucker gebildet sein sollte. Dass die flüchtigen verseifbaren Körper in ranziger Butter nicht nur aus Estern der flüchtigen Fettsäuren bestehen, zeigt die schwere Verseifbarkeit eines Teiles derselben und der Umstand, dass die Menge dieser Körper nicht immer im Verhältnis zu der Ranzigkeit der Butter steht. Während Amthor im Laufe von ein par Monaten in 3 Proben Süßrahmbutter eine starke Zunahme der flüchtigen verseifbaren Körper nachweist, ist in einer Probe Sauerrahmbutter das Umgekehrte der Fall. Nach etwa zwei Monaten nahm in allen vier Butterproben die Menge dieser Körper ab und verschwand zuletzt vollständig. Zu dieser Zeit hatte die Butter auch jeglichen Geruch verloren. Während vorliegender Arbeit habe auch ich reichliche Gelegenheit gehabt, festzustellen, dass der mehr oder weniger starke Estergeruch, welchen eine Butter entwickelt, nicht immer im Verhältnis zu der gefundenen Menge flüchtiger verseifbarer Körper steht. Ich habe deshalb in nachfolgenden Versuchen auf quantitative Esterbestimmungen verzichtet und nur durch den Geruch die Gegenwart der Buttersäureester in der Butter konstatirt.

Da Amthor's Bestimmungsmethode der flüchtigen Fettsäuren dagegen gut übereinstimmende Resultate liefert, habe ich mich derselben bedient. Nur habe ich immer nach beendigter Destillation 100 kbcm neutralisirten absoluten Alkohol durch den Kühler in die Vorlage fließen lassen, um schwer lösliche Fettsäuren abzuspülen und aufzulösen. Bei sehr stark zersetzter Butter war es bisweilen notwendig, noch mehr Alkohol zuzusetzen, um alle Fettsäuren vor dem Titriren in Lösung zu bringen. In Uebereinstimmung mit der „Gesammtsäurezahl" (G. S. Z.) werde ich „die Säurezahl der flüchtigen Säuren" (F. S. Z.) durch die Anzahl der Kubikcentimeter Normallauge, welche zur Neutralisirung eines aus 100 g Butter entstammenden Destillates nötig sind, angeben. — Was nun die Ursachen des Ranzigwerdens der Butter betrifft, so zeigt Duclaux, dass die Bildung von freien Fettsäuren teils durch eine Oxydation des Butterfettes, teils durch die Einwirkung des Penicillium glaucum auf die Butter verursacht werden kann. Welcher von den zwei Faktoren, der Sauerstoff oder die Mikroorganismen, die Hauptrolle unter normalen Verhältnissen spielen, lässt Duclaux unentschieden; besonders gründlich studirt er die Einwirkung des Sauerstoffes auf das Butterfett, was viele Referenten zu der Behauptung verleitet hat, dass Duclaux das Ranzigwerden der Butter lediglich als einen Oxydationsprocess auffasst.

Duclaux zeigt, dass der Sauerstoff zuerst das Aroma und den Farbstoff der Butter angreift, diese wird dadurch talgig und weiß. Im diffusen Licht, in welchem die Oxydation sehr langsam vorwärts schreitet, kann man diese beschleunigen, wenn man das Butterfett durch Bimsstein einsaugen lässt. Unter diesen Umständen wird Sauerstoff stark absorbirt, es wird Kohlensäure gebildet, und die Glyceride, am schnellsten diejenigen der flüchtigen Säuren, werden allmählich in Glycerin und freie Säure zerlegt. Wegen der großen Oberfläche verdunsten zum großen Teile die gebildeten flüchtigen Fettsäuren; so verlor ein auf diese Weise behandelter Rahm im Laufe von 2 Monaten fast die Hälfte jener Säuren. Im Sonnenlicht[7]), in welchem die Oxydation des Butterfettes bedeutend schneller als im diffusen Licht verläuft, muss man auf die Verwendung von Bimsstein verzichten, weil derselbe dem Durchgang der Sonnenstrahlen hinderlich sein würde. Duclaux exponirt deshalb einfach die Butter den Sonnenstrahlen in dünner Schicht und findet, wie im diffusen Licht, dass Sauerstoff stark absorbirt wird, aber hier ohne Kohlensäureentwicklung, und dass die Glyceride allmählich gespalten werden. Die Sauerstoffabsorption bewirkt eine Gewichtszunahme der Butter. Da diese bei Oleïn und Oelsäure bedeutend höher als bei Butterfett ist, schließt Duclaux daraus, dass es besonders die Oelsäure ist, welche den Sauerstoff absorbirt. Mjöen[8]) hat später dies durch die Abnahme der Jodzahl der dem Sonnenlicht exponirten Butter bestätigt. Als Oxydationsprodukte hat Duclaux Oxyölsäure (bezw. Oxyoleïn) und Ameisensäure nachgewiesen. Die letztere Säure soll auch aus Glycerin gebildet werden können. Da die dem Sonnenlicht ausgesetzte Butter eine weit geringere Oberfläche als die durch Bimsstein eingesaugte Butter bietet, ist die Verdunstung der gebildeten flüchtigen Fettsäuren auch geringer, und Duclaux konstatirte sogar eine Zunahme der Gesammtmenge flüchtiger Säuren (der freien und gebundenen). Diese Zunahme, die sich noch deutlicher zeigte, wenn von Anfang an die Butter mit basischen Bestandteilen versetzt worden war, rührte natürlicherweise von der Ameisensäure her.

Bezüglich der Einwirkung von Penicillium glaucum auf die Butter meint Duclaux bewiesen zu haben, dass dieser Schimmelpilz (und möglicherweise auch andere Mikroorganismen, da nämlich die Versuche nicht mit Reinkulturen ausgeführt wurden) ebenso wie der Sauerstoff vorzugsweise die Glyceride der flüchtigen Fettsäuren angreift. Dieses Resultat, welches mit den Ergebnissen meiner später zu besprechenden Versuche im Widerspruch steht, kann ich mir nur dadurch erklären, dass das von Duclaux zur Bestimmung der freien Fettsäuren benutzte Payen'sche Verfahren nicht zuverlässig sei.

Ritsert stellt in seiner Arbeit „Untersuchungen über das Ranzigwerden der Fette"[9]) fest, dass die Zersetzung reiner Fette lediglich von dem Sauerstoffe oder der Kohlensäure der Luft eingeleitet werden kann. Er zeigt, dass Schweinefett unter Einwirkung des Sonnenlichtes große Mengen Sauerstoff absorbirt und dadurch ranzig wird. Im vollständigen Dunkeln vermag es dagegen keinen Sauerstoff zu absorbiren und hält sich deshalb in Gegenwart dieses Gases unverändert. Auch Kohlensäure vermag das Schweinefett bis zu einer gewissen Grenze zu absorbiren, es wird dadurch schwach sauer und bekommt einen talgigen Geschmack, wird aber nicht ranzig (kratzend). Da die Kohlensäureabsorption auch im Dunkeln stattfindet, obwohl in weit geringerem Maße als im Sonnenlicht, ist es wahrscheinlich, dass die Zersetzung der im Dunkeln aufbewahrten Fette wesentlich von der Kohlensäure eingeleitet wird. Wasser ist der Absorption des Sauerstoffes und der Kohlensäure hinderlich. Stickstoff und Wasserstoff werden unter keinen Bedingungen vom Schweinefette absorbirt. Folgende aus der Arbeit Ritsert's entnommene Tabelle illustrirt die soeben besprochenen Verhältnisse.

Tabelle
über die Einwirkung von Luft, Sauerstoff, Kohlensäure u. s. w. auf feuchtes und getrocknetes Schweinefett unter Einfluss bezw. Ausschluss des Sonnenlichtes innerhalb 30 Tagen.

Gase, mit welchen das Schweinefett zusammengebracht war	Durch Absorption des Gases innerhalb des Kolbens stieg d. Quecksilber cm	G. S. Z.		Geruch und Geschmack
		Vor Beginn des Versuches	Nach 30 Tagen	
Sauerstoff, hell, trocken	60	1,8	6,8	stark ranzig
Sauerstoff, hell, feucht	52	1,6	6,4	desgl.
Sauerstoff, dunkel[10]), feucht	0	1,6	1,6	vollkom. frisch
Kohlensäure, hell, trocken	39	1,8	4,0	ohne Geruch mit talgigem Geschmack
Kohlensäure, hell, feucht	28	1,6	3,8	
Kohlensäure, dunkel, feucht	10	1,6	2,6	
Luft, hell, feucht	18	1,6	3,6	ranzig
Luft, dunkel, feucht	0	1,6	1,8	frisch
Stickstoff, hell, feucht	0	1,6	1,6	nicht ranzig
Wasserstoff, hell, feucht	0	1,6	1,6	nicht ranzig

Auf alten ranzigen Fetten, deren Säurezahl nicht gar zu hoch war, fand Ritsert verschiedene Mikroorganismen, hauptsächlich Schimmelpilze, Oidien und Hefen. Diese, in frisches unzersetztes Fett eingeimpft, sterben bald ab und verursachen keine Erhöhung der Säurezahl, sie können also nicht das Ranzigwerden einleiten. Hat dieses dagegen infolge der Einwirkung der Luft begonnen, so dass nun das Fett schon Glycerin und freie Säuren enthält, so gedeihen die erwähnten Mikroorganismen gut und können deshalb vielleicht das Fett weiter zersetzen, wenn es nur genug Wasser enthält und nicht jeder Spur von Salzen und stickstoffhaltigen Körpern beraubt ist, was mit den Handelsfetten wohl gewöhnlich nicht der Fall sei. Diese Hypothese gewinnt nach meiner Ansicht an Wahrscheinlichkeit, wenn man sieht, wie gering die hydrolytische Spaltung der Fette selbst unter den günstigsten Oxydationsbedingungen (reinem Sauerstoff und direktem Sonnenlicht) eigentlich ist. Da solche Bedingungen in der Praxis nie vorkommen, und man doch Fette mit einer Säurezahl von 120 antreffen kann, wie sie Ritsert bei einem Palmkernöl hatte, so müssen in solchen Fällen andere Faktoren als nur der Sauerstoff sich an der Zersetzung des Fettes beteiligt haben.

Im Gegensatz zu frischem Fette ist die frische Butter wegen ihres bedeutenden Gehaltes an Wasser und Nährstoffen ein vorzüglicher Nährboden für die Mikroorganismen. Lafar[11]) hat denn auch auf die große Keimzahl der Butter aufmerksam gemacht, und H.

[7]) Nach Duclaux ist die Wirkung des Sonnenlichtes den Lichtstrahlen und nach Soxhlet (Hilger's Jahresbericht 1885, S. 597, den chemischen Strahlen zuzuschreiben.

[8]) Forsch.-Ber. über Lebensmittel u. s. w. 1897. S. 195.

[9]) Inaugural-Dissertation. Bern, 1890.

[10]) Unter „dunkel" versteht Ritsert, dass die das Fett enthaltenden Kolben aus geschwärztem Glase waren. Diese Kolben waren auch der Sonne neben den hellen Kolben ausgesetzt.

[11]) Archiv für Hygiene 1890, S. 1.

Schmidt[12]) hat gezeigt, dass die Mikroorganismen sich in der Butter in der ersten Zeit vermehren. Es ist deshalb anzunehmen, dass die Mikroorganismen beim Ranzigwerden eine größere Rolle für die Butter als für die reinen Fette spielen müssen. Hierfür spricht auch der Umstand, dass Butter schneller ranzig wird als alle anderen Fette, selbst als Butterschmalz, und dass sie sich viel besser hält, wenn man die Bakterien teilweise abtötet, wie es beim Pasteurisiren des Rahmes geschieht, oder wenn man die Bakterien durch Salz und Kälte in ihrer Entwicklung hemmt. Noch stärker konservirend als Salz wirken die eigentlichen Antiseptika. v. Klecki[13]) hat sogar gezeigt, dass 4 Proc. Fluorkalium, und Reinmann[14]), dass 1 Proc. Salicylsäure genügen, um die Säurezahl der Butter unverändert zu erhalten. Das gleiche Resultat habe ich durch 1 ‰ Formalin erreicht.

Sehr eingehende Untersuchungen über die Ursachen des Ranzigwerdens der Butter sind von Reinmann (a. a. O.) vorgenommen worden. Die Ergebnisse seiner Arbeit weisen darauf hin, dass es Mikroorganismen oder vielleicht Milchenzyme sind, welche die Butter ranzig machen. Ganz besonderes Interesse verdient seine Arbeit durch den darin gelieferten Beweis, dass verschiedene in Butter gefundene Mikroorganismen, Bacillus fluorescens liquefaciens, ein Sproßpilz, Oidium lactis und ein Mucor-Pilz imstande sind, das Butterfett hydrolytisch zu spalten und zwar in weit höherem Grade als das Sonnenlicht.

Trotz der Feststellung dieser wertvollen Thatsache meint Reinmann, dass die Ursachen des Ranzigwerdens der Butter noch nicht gefunden seien. Sterilrahmbutter mit seinen Mikroorganismen geimpft wurde zwar bald zersetzt und ungenießbar, aber den eigentlichen ranzigen Geruch und Geschmack bekam sie nach seiner Ansicht ebenso wenig wie die dem Sonnenlichte ausgesetzte Butter. Die Beurteilungsweise Reinmanns scheint mir indessen zu sehr auf subjektiver Grundlage zu beruhen. Will man nur nach Geruch und Geschmack gehen, so müsste man jedesmal eine Anzahl Kenner zuziehen, und selbst dann wären Täuschungen möglich, weil die Geruchs- und Geschmacksstoffe in verschiedener Koncentration bekanntlich ganz verschieden auf unsere Sinnen einwirken. Hierzu kommt noch, dass das ranzige Aroma einer Butter, wie bereits erwähnt, aus mehreren Komponenten besteht, und so lange man nicht weiß, wie mehrere Geruchs- oder Geschmackskomponenten zusammenwirken, kann man auch nicht schließen, ob irgend ein Geruch oder Geschmack ein mehr oder weniger wesentlicher Bestandteil des ranzigen Aromas der Butter bildet, ebenso wenig wie man raten könnte, dass Rot und Grün notwendige Komponenten der weißen Farbe sind. In vorliegender Arbeit beabsichtige ich den von Reinmann eingeschlagenen Weg zu verfolgen und mittels erweiterter chemischen und bakteriologischen Untersuchungen zu versuchen, den letzten Zweifel über die so stark diskutirten Ursachen des Ranzigwerdens der Butter zu entfernen.

Nach den soeben besprochenen neueren Ansichten wären also vier mögliche Ursachen dieser Erscheinung vorhanden, nämlich der Sauerstoff oder die Kohlensäure der Luft, ein Enzym, welches von vornherein in der Butter anwesend wäre und die Mikroorganismen. Was die letzteren anlangt, so wäre noch näher zu erörtern, welche Arten die gefährlichsten seien. Wir werden jeden von diesen Faktoren für sich behandeln. (Fortsetzung folgt.)

Welche Umstände beeinflussen die Menge und den Fettgehalt der Milch?

Vortrag des Herrn Dr. Hittcher, Kleinhof-Tapiau, gehalten auf der III. Jahres-Wanderversammlung des Ostpreußischen landwirtschaftl. Centralvereins.

Wie die Statistik zeigt, bildet die Milchwirtschaft gegenwärtig den wichtigsten Zweig der deutschen Landwirtschaft. Der Wert der Erzeugnisse der Milchwirtschaft übertrifft den Wert des Brotgetreides, sowie den Wert aller anderen Produkte erheblich. Unter diesen Umständen dürften Untersuchungen, welche sich mit dem Rohmaterial der Milchwirtschaft, der Kuhmilch, beschäftigen, für Sie von Interesse sein.

Das milchwirtschaftliche Institut in Kleinhof-Tapiau hat es sich seit seiner Gründung zur Aufgabe gemacht, das Wesen der Milch und die verschiedenen Einflüsse, welche die Milchsekretion bedingen, näher zu erforschen.

Für die Beantwortung der Frage: Welche Umstände beeinflussen die Menge und den Fettgehalt der Milch, kommen von den in Kleinhof-Tapiau ausgeführten Arbeiten namentlich zwei Versuche in Betracht, von denen der eine über acht Jahre hindurch ununterbrochen fortgesetzt wurde, während der andere sich über einen zweijährigen Zeitraum erstreckte. Der erstere hatte die Untersuchung der Milch einzelner Kühe zum Gegenstande, bei dem letzteren sollte die Wirkung gesteigerter Kraftfuttergaben auf den Milchertrag festgestellt werden. Ueber die wichtigsten Ergebnisse dieser beiden Versuche werde ich mir erlauben, Ihnen einige Mitteilungen zu machen.

Die tägliche Untersuchung der Milch einzelner Kühe während der ganzen Dauer der Laktation wurde veranlaßt und eingeleitet durch Herrn Geheimen Regierungsrat Professor Dr. W. Fleischmann, den Gründer des Instituts Kleinhof-Tapiau. Fleischmann wollte durch diesen ausgedehnten Versuch nachweisen, daß sich bei Kühen desselben Schlages bei gleicher Haltung und Fütterung beträchtliche individuelle Unterschiede nicht allein hinsichtlich der Menge, sondern auch des Fettgehalts der Milch bemerkbar machen und es daher unbedingt notwendig sei, mit der Milchviehzucht auf Leistung in sachgemäßer Weise vorzugehen. Eine lange Fortsetzung des Versuches war notwendig, um zu erforschen, bis zu welchem Lebensalter der Kuh im allgemeinen die Erträge an Butter zunehmen, wie die Milchabsonderung vor sich geht, nachdem eine Kuh ein Jahr lang güst war und die Milchdrüsentätigkeit längere Zeit geruht hat, inwieweit sich die an der Milchsekretion zu Tage getretenen Erscheinungen auf die Nachzucht vererben und ob hierbei dem Vatertiere oder dem Muttertiere ein stärkerer Einfluß zukommt.

Zu dem Versuch wurden im ganzen 63 verschiedene Kühe herangezogen, von denen 31 nur während einer Laktation, 11 während zwei, 13 während drei, 7 während vier und 1 während sechs Laktationen in Untersuchung standen.

Sämmtliche Versuchskühe erhielten das gleiche, reichlich bemessene Futter. Ihre Haltung und Ernährung war genau dieselbe, wie die der übrigen Rinder der Herde von Kleinhof-Tapiau. Während der Stallhaltung erhielten die Kühe für den Tag und das Stück in den acht aufeinander folgenden Jahrgängen 4,5 bis 6 kg Wiesenheu, 6 bis 3 kg Stroh (je nach Größe der Heugabe), 10 bis 25 Liter Schlempe, 3,5 bis 4,5 kg Kraftfutter (davon die eine Hälfte bestehend aus Schrot von Menggetreide und Weizenkleie, die andere Hälfte bestehend aus 2 bis 3 Sorten Oelkuchen und getrockneten Biertrebern) und zeitweise geringe Gaben von Sauerheu, Preßfutter, Serradella, Mais, Rübenblättern, Rüben, Wruken und Rübenschnitzeln. Bei allen Versuchskühen wurden die Kraftfuttergaben im letzten Viertel der Laktationsperiode bis auf die Hälfte reducirt.

Das hauptsächlichste Resultat dieses langjährigen Versuchs ist die Feststellung der Thatsache, daß die Fähigkeit, fettreiche oder fettarme Milch zu geben, in allererster Linie eine dem Einzeltier anhaftende Eigenschaft ist. Sämtliche übrigen Umstände, welche bei der Milchsekretion, wie ich Ihnen nachher zeigen werde, bis zu einem gewissen Grade mitsprechen können, treten der individuellen Beanlagung gegenüber vollständig in den Hintergrund, sogar die Fütterung spielt im Verhältnis zu dieser eine nur untergeordnete Rolle. Die sehr reichlich bemessenen Kraftfuttergaben, welche allen Kühen in gleicher Höhe zu Gebote standen, vermochten es nicht zu verhindern, daß schlecht beanlagte Tiere eine sehr fettarme Milch lieferten, eine Milch, die regelmäßig nach dem bisherigen Stande der Wissenschaft von jedem Nahrungsmittelchemiker als verfälscht bezeichnet worden wäre, falls man sie in den Handel gebracht hätte. Der Umstand, daß bei gleicher Fütterung und Haltung, bei gleichem Lebendgewicht und gleicher Länge der Laktation gut beanlagte Kühe einer und derselben Rasse und Herde nahezu doppelt so viel Butter zu geben vermögen, als schlecht beanlagte, dürfte dann doch wohl die unabweisbare Notwendigkeit einer sachgemäßen Zucht nach Leistung jedem Viehzüchter klar vor Augen führen.

In einer ganzen Reihe von Fällen haben wir Milchreichtum neben einem hohen Fettgehalt der Milch und umgekehrt eine geringe Milchergiebigkeit, gepaart mit einem niedrigen Fettgehalt der Milch angetroffen. Wir müssen daher aus unseren Untersuchungen den Schluss ziehen, dass eine physiologische Notwendigkeit dafür, dass Milchreichtum und hoher Fettgehalt der Milch einerseits und Milcharmut, verbunden mit einem geringen Gehalt der Milch andererseits sich ausschließen, durchaus nicht vorliegt.

Welchen Unterschied weist die zu den verschiedenen Tageszeiten gewonnene Milch hinsichtlich ihres Fettgehalts auf?

Bei zweimaligem Melken und bei gleichem Abstande der Melkzeiten von einander ist der Unterschied zwischen Morgen- und Abendmilch sowohl hinsichtlich ihrer Menge, als auch ihrer Zusammensetzung nur gering, jedoch ist häufig das Abendgemelke sowohl etwas schwerer, als auch etwas fettreicher, als das Morgengemelke; die umgekehrte Erscheinung, dass also des Morgens gleichzeitig mehr und fettreichere Milch als des Abends erhalten wurde, trifft nur sehr selten zu. Bei ungleichem Abstande der Melkzeiten voneinander wird mit großer Regelmäßigkeit nach der längeren Ruhepause mehr und fettärmere Milch, nach der kürzeren weniger, aber fettreichere Milch gewonnen. Da bei dreimaligem Melken die zwischen den einzelnen Melkungen liegenden Ruhepausen entsprechend der Lage der Melk

[12]) Zeitschrift für Hygiene und Infektionskrankheiten, 1898, S. 186.
[13]) Inaugural-Dissertation, Leipzig, 1894.
[14]) Centralblatt für Bakteriologie 2c., 1900, II. Abt., S. 131.

zeiten besonders ungleich waren — die dem Morgen-, Mittags- und Abendmelken vorangehende Ruhepause betrug bezw. ca. 11¾, 8 und 4¼ Stunden —, so waren hier die Unterschiede in der Menge und dem Fettgehalte der Milch sehr beträchtlich, es war häufig die Mittagsmilch um 1 Proc. und die Abendmilch um 2 Proc. fettreicher, als die Morgenmilch. Die ausgeschiedene Fettmenge war sehr oft des Mittags größer, als des Morgens, ja sogar die in der Abendmilch ausgeschiedene binnen einem Zeitraume von nur ca. 4¼ Stunden gebildete Fettmenge war nicht selten größer, als die des Morgens nach einer ca. 11¾ Stunden langen Nachtruhe gewonnene. Aus dieser Erscheinung, sowie aus der eben angeführten Beobachtung, dass auch bei zweimaligem Melken bei gleichem Abstande der Melkzeiten voneinander häufig des Abends sowohl etwas mehr, als auch etwas fettere Milch, als des Morgens gewonnen wird, muss man schließen, dass während der Nacht die Milchsekretion, im besonderen die Absonderung von Fett, träger von statten geht, als bei Tage.

Wie ändert sich der Fettgehalt im Laufe der Laktation?

In fast allen Fällen ist der Fettgehalt der Milch im ersten Monat der Laktation höher, als in den darauffolgenden, häufig ist sogar der Unterschied recht erheblich. Der niedrigste Monatsmittelwert fällt am häufigsten in den dritten und zweiten Monat der Laktation, selten in den fünften und noch seltener in den vierten und ersten Monat nach dem Kalben. Vom zweiten oder dritten Monat ab pflegt der Fettgehalt zu wachsen, so dass er unter normalen Verhältnissen regelmäßig in den letzten Monaten höher, als in den vorangehenden, ja sogar im allgemeinen auch noch höher, als im ersten Monat ist. Der höchste Monatsmittelwert für den procentischen Fettgehalt der Milch liegt etwa 2½ mal so oft im letzten, als im ersten Monat der Laktation, in den übrigen Monaten ist er nur in seltenen Ausnahmefällen anzutreffen. Ein Rückgang dieses Wertes war am häufigsten im Oktober zu verzeichnen — Beginn der Stallhaltung, Rübenblätterfütterung. Der Weidegang rief doppelt so oft ein merkliches Steigen, als ein Sinken des procentischen Fettgehalts der Milch hervor, in manchen Fällen berührte er diesen Wert in keiner Weise. Bei dem Einstallen der Kühe im Herbst konnte etwa dreimal so oft ein Sinken, als ein Steigen des Fettgehaltes beobachtet werden. Mit der Rübenblätterfütterung fiel sechsmal so oft ein Sinken, als ein Steigen dieses Wertes zusammen. Während der Verabreichung von Johanniroggen sank der Fettgehalt der Milch doppelt so oft, als er stieg. Da die Verabreichung dieser beiden Futtermittel mit dem Einstallen der Kühe zusammenfällt, so muss es freilich dahingestellt bleiben, ob die an dem Fettgehalte der Milch beobachteten Erscheinungen als eine Folge der veränderten Haltung der Kühe oder der specifischen Wirkung jener Futterstoffe anzusehen sind.

Die gegen Ende der Laktation übliche Verminderung der Kraftfutterration um 2 kg hatte im Allgemeinen durchaus nicht ein Sinken des Fettgehaltes der Milch zur Folge, in der Regel wurde das im letzten Teil der Laktation übliche Ansteigen dieses Wertes in keiner Weise aufgehalten.

Die mittlere Zusammensetzung der Milch einer Kuh ändert sich von Jahr zu Jahr nur sehr wenig. Mit zunehmendem Alter der Kuh geht im allgemeinen der Gehalt der Milch an Fett und Trockensubstanz etwas zurück.

Da die Dauer der Laktationsperiode sowie das Lebendgewicht bei den einzelnen Kühen verschieden war, mussten die Erträge an Milch und Butter bei sämmtlichen Versuchskühen auf eine gleiche Laktationsdauer von 300 Tagen und ein gleiches Lebendgewicht von 500 kg bezogen werden, bevor man vergleichende Betrachtungen über die Leistungen der einzelnen Kühe anstellen konnte. Um zu ermitteln, ob und in welchem Maße die Erträge an Milch und Butter von dem Alter und dem Lebendgewicht abhängig sind, wurden sämmtliche normal verlaufene Laktationen aller Jahrgänge in Betracht gezogen und dabei die Kühe das eine Mal nach dem Alter, das andere Mal nach dem Lebendgewicht geordnet und in vier Gruppen geteilt.

Am wenigsten Milch und Butter gaben die jüngsten im Mittel erst 4 Jahre und 4 Monate alten Kühe der Gruppe I. Den Milchertrag sehen wir mit zunehmendem Alter der Kühe ständig wachsen, so dass er bei Gruppe IV am höchsten ist, wogegen der Butterertrag bei den letzten drei Gruppen nur um Bruchteile eines Kilogramms differirt. Das mittlere Alter der Kühe der Gruppe IV betrug 8 Jahre und 10,5 Monate, und die älteste Kuh dieser Gruppe war 10 Jahre und 4,2 Monate alt. Ob bei noch höherem Alter der Kühe ihre Milcherträge etwa eine noch weitere Steigerung erfahren und ihre Buttererträge auch fernerhin annähernd konstant bleiben, lässt sich aus dem vorliegenden Beobachtungsmaterial nicht erkennen, da es nur drei Kühe giebt, welche ein höheres Alter von 11 bis 14 Jahren erreichten und überdies bei diesen drei Tieren der Verlauf der Laktation insofern unnormal war, als sie nicht mehr tragend wurden.

Setzt man die auf 300 Tage und 500 kg Lebendgewicht umgerechneten Erträge zu dem Lebendgewicht der einzelnen Kühe in Beziehung, so findet man, dass trotz dieser Umrechnung die schwersten Kühe — Gruppe I — die höchsten, und die leichtesten Kühe — Gruppe IV — die niedrigsten Erträge an Milch und Butter bei Beziehung der Erträge auf das gleiche Lebendgewicht von 500 kg lieferten.

Die Milchmenge nimmt ununterbrochen von Gruppe I bis IV um 293 kg ab, der Butterertrag geht von 123,6 kg bei Gruppe I bis auf 118,7 kg bei Gruppe IV zurück; die Abnahme des Butterertrages ist also verhältnismäßig geringer, als diejenige der Milchmenge, was dadurch erklärt wird, dass die Milch der schwersten Kühe — Gruppe I — nur 3,034 Proc. Fett, die der leichteren — Gruppe IV — dagegen 3,188 Proc. Fett enthielt. Wenn es anginge, die hier an Holländer Kühen gemachten Beobachtungen zu verallgemeinern, so müsste es als erstrebenswert bezeichnet werden, dort, wo es die wirtschaftlichen Verhältnisse gestatten, möglichst schwere Kühe zu züchten, da diese auf 500 kg Lebendgewicht höhere Erträge an Milch und Butter liefern, als die leichteren; dabei ist der Bedarf an Futter höchstwahrscheinlich bei den schwereren verhältnismäßig geringer, als bei den leichteren Kühen.

Unter den 63 Versuchstieren befinden sich neunzehn, welche auf Ausstellungen prämiirt wurden. Die Leistungen der prämiirten Kühe sind im Mittel um 357 kg Milch und 13 kg Butter höher, als diejenigen der nicht prämiirten, auch ist die Milch der ersteren ein wenig gehaltreicher, als die der letzteren. Wir können daher auf Grund unseres Beobachtungsmaterials die Schlussfolgerung aufstellen, dass denjenigen Versuchskühen, welche auf Grund ihrer Körperbeschaffenheit preisgekrönt wurden, im allgemeinen auch bessere Nutzungs-Eigenschaften in Bezug auf Milchergiebigkeit innewohnten, als den übrigen nicht prämiirten Tieren. (Schluß folgt.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Unerwartete Bundesgenossen der Milchhändler im berliner Milchkrieg. Die Milchhändler und Molkereibesitzer in Hamburg haben beschlossen, täglich zwei Wagenladungen Milch nach der Reichshauptstadt zu senden. Am Dienstag Nachmittag dieser Woche ist die erste Lieferung hier eingetroffen.

Erklärung des Kommerzienrats Bolle über die Lage des Milchkriegs. Herr Kommerzienrat Bolle veröffentlicht am 14. d. folgende Erklärung über den Stand des Milchkriegs:

„Nach 1½jährigen Rüstungen seitens der Centrale für Milchverwertung hat am 1. d. der Milchkrieg zwischen dieser Genossenschaft und den berliner Milchhändlern begonnen, und sei es mir, nachdem die ersten beiden Wochen den vereinigten Producenten nicht den sicher erwarteten Sieg, sondern vielmehr Enttäuschungen in reichem Maße gebracht haben, nunmehr gestattet, mich über die gegenwärtige Lage zu äußern.

Die verlockendsten Verheißungen über die Steigerung der Milchpreise in der Zukunft erleichterten die Ringbildung. Für das kommende Jahr wurden für das Liter 13½ Pfg., wovon die Centrale ½ Pfg. erhalten sollte, als sicher in Aussicht gestellt. „In den Versammlungen herrschte größte Einigkeit, alles war eitel Freud' und Wonne, und viele Producenten berechneten schon die Mehreinnahmen, welche ihnen der Anschluss an die Centrale bringen sollte. Die Händler, welche sich im vorigen Jahr, bevor sie dem Ring geschlossen entgegentraten, überzeugt hatten," dass an eine Erhöhung der Milchverkaufspreise ohne erheblichen Rückgang des Konsums nicht zu denken sei, konnten einen höheren Preis als 12 Pfg. für das Liter frei Berlin nicht bewilligen, während von der Centrale 13½ Pfg. verlangt wurden. Pachtungen werden seitens der Händler unter diesen Bedingungen nur in vereinzelten Fällen abgeschlossen, und so kam der 1. Oktober heran, wo es sich entscheiden sollte, ob die Centrale eine dominirende Stellung erringen würde oder nicht. Schon die Generalversammlung der Centrale am 17. September brachte den Mitgliedern eine schwere Enttäuschung. Es musste beschlossen werden, während der Kampfzeit nur ein Drittel der erzeugten Milch nach Berlin zu schicken, zwei Drittel sollten auf dem Lande entsahnt werden, die Sahne nach Berlin geliefert, die Magermilch dagegen von den Lieferanten zurückbehalten werden. Der verheißene Preis von 13 Pfg. konnte also nicht erreicht werden. Der 1. Oktober brachte nicht die erwartete Milchnot, wenngleich eine Knappheit, die ja im Herbst auch unter normalen Verhältnissen keineswegs zu den Seltenheiten gehört, nicht geleugnet werden darf. Dank dem Entgegenkommen der konsumirenden Kreise wurden die Schwierigkeiten der ersten Tage überwunden; es ging und geht noch, ohne dass die Zufuhren der Centrale zur Aushilfe stark in Anspruch genommen wären. Die Verkaufsgelegenheit auf den Güter-Abfertigungsstellen, sowie die

in der Stadt eiligst eingerichteten fünf Verkaufsläden erzielten keinen entsprechenden Umsatz, und selbst die Drohung, falls nicht bis zum 10. d. drei Viertel der in der Centrale vereinigten Milchmenge fest verkauft seien, selbst 300 Verkaufsläden einzurichten, verfing nicht. Der Verkauf erreichte bei weitem nicht die verlangte Höhe, aber trotzdem verblieb es bei der leeren Drohung, die Läden wurden nicht eingerichtet. Die Projekte, den Verkauf der Milch durch die Bäcker und Molkereibesitzer zu bewirken, konnten gleichfalls nicht zu einem gedeihlichen Abschluss gelangen und nun sieht sich die Centrale für Milchverwertung mit dem größten Teile ihrer Milch einfach kaltgestellt.

Die Tatsachen haben bewiesen, dass die Händler Berlin nach wie vor auch ohne Hilfe der Centrale mit Milch versorgen können. Folgen wir den eigenen, wenn auch unwahrscheinlichen Angaben der Centrale, so beträgt die ihr angeschlossene Menge für den Tag 420 000 l, von denen 200 000 l in den umliegenden Molkereien verarbeitet, 120 000 l entsahnt werden (12 000 l als Sahne nach Berlin gesandt und 108 000 l als Magermilch in den Händen des Lieferanten verbleibend), während die restirenden 100 000 l gleichfalls nach Berlin geliefert und dort als Vollmilch weiter verkauft oder in der dortigen Meierei verarbeitet werden.

Nehmen wir nun an, was aber noch lange nicht der Fall ist, die nach Berlin gelieferten 100 000 l würden nach Abzug der hiesigen Betriebsunkosten für das Liter mit netto 13 Pfg., die Sahne mit 1 Mk. und die in auswärtigen Molkereien verarbeitete Milch mit $8^1/_2$ Pfg. das Liter verwertet, so gestaltet sich eine Tagesrechnung folgendermaßen:

Für 420 000 l Milch sollen nach den Versicherungen des Herrn Ring erzielt werden, das Liter 13 Pfg.		54 600 Mk.
Abzug für Frachtersparnis auf 200 000 l an auswärtige Molkereien und 108 000 l Magermilch, die in den Händen der Lieferanten bleiben, 308 000 l, je 1 Pfg. (im Durchschn.)		3 080 „
Netto		51 520 Mk.
Der wirkliche Erlös beträgt dagegen für 100 000 l Vollmilch, je 13 Pfg.	13 000 Mk.	
12 000 l Sahne, je 1 Mk.	12 000 „	
200 000 l an auswärtige Molkereien, je $8^1/_2$ Pf.	17 000 „	
Wert der in den Händen der Lieferanten verbleibenden 108 000 l Magermilch, je 2 Pf.	2 160 „	44 160 „
Täglicher Mindererlös		7 360 Mk.

Diese $^{7360}/_{420000}$ Mk. ergiebt einen Minder-Erlös von 1,75 Pfg. für das Liter. Also nicht 13, sondern $11^1/_4$ Pfg. erhält der Lieferant durch Vermittelung der Centrale für jedes frei Berlin gelieferte Liter Milch, während vom Händler 12 Pfg. zu erhalten waren, und trotz dieses Minder-Erlöses muss der Lieferant die große Arbeitsleistung des Entsahnens, die Beschaffung einer geeigneten Centrifuge und noch das Risiko für die ganze Haftsumme übernehmen. Einsichtigere Mitglieder dieser Genossenschaft können sich heute nicht mehr verhehlen, dass die Spekulation eine völlig verfehlte war und sie sind sich auch klar über die zu unternehmenden gemeinschaftlichen Schritte, um dem gänzlichen Verlust der Haftsumme vorzubeugen.

Zum Schluss noch wenige Worte zu den gehässigen, persönlichen Angriffen, mit denen mich die Centrale in ihren Inseraten bedacht hat. Seit dem Bestehen meines Geschäfts, also seit fast 21 Jahren, habe ich niemals Halbmilch in den Verkehr gebracht, oder dem Handel mit diesem Erzeugnis das Wort geredet, sondern ich bin jederzeit, sobald sich eine passende Gelegenheit dazu bot, gegen dieselbe aufgetreten. Meine Verträge enthalten keinerlei Bestimmungen, welche den reellen Lieferanten drücken. Die Einkaufspreise für Milch mache nicht ich — denn so weit reicht meine Macht nicht —, sondern sie werden wie bei jeder anderen Ware durch Angebot und Nachfrage geregelt. Finden die Producenten bei den gegenwärtigen Preisen nicht ihre Rechnung, so steht es ihnen frei, die Erzeugung von Milch einzuschränken oder ganz aufzugeben und so durch die entstehende vermehrte Nachfrage die Milcheinkaufspreise zu steigern; jedenfalls wird dieses Mittel mehr Erfolg haben, als die verfehlten Bestrebungen des Milchringes. C. Bolle."

Bei den Milchhändlern herrscht große Milchnot! Die Milchcentrale schreibt uns am 18. Oktober d.: Die Hoffnung der Milchhändler, die Landwirte wieder, wie man es so lange gewöhnt gewesen ist, uneinig zu finden, um die einen gegen die anderen ausnützen zu können, ist gründlich getäuscht worden. An Versuchen dazu hat es wahrlich nicht gefehlt und fehlt es noch immer nicht. So sucht jetzt eins der größten Institute der Nahrungsmittelindustrie Berlins die Molkereien der Provinz Sachsen dazu zu bewegen, ihre Produkte zu ausgezeichneten (?) Preisen, wie es schreibt, in Berlin abzusetzen.

Wir konstatiren aus dem uns vorliegenden Schreiben dieses Institutes, dass es zugiebt, es herrsche nur große Milchnot und **dass ihm selbst nicht weniger, als etwa 500 Liter Sahne und etwa 8000 Liter Vollmilch täglich fehlen.**

In gleicher Bedrängnis sind alle gesinnungstüchtigen Milchhändler, welche der freisinnigen Verhetzung über agrarische Begehrlichkeit folgend, dem Milchringe sich fernhalten. In den Kreisen der Landwirte aber ist das Gefühl der Solidarität und Interessengemeinschaft so erstarkt, dass die immer erneuten Versuche der Milchhändler, unter den Landwirten Abtrünnige zu finden, die sich dazu hergeben, den eigenen Berufsgenossen in den Rücken zu fallen, mit Entrüstung zurückgewiesen werden. Es ist nicht nur Ehrensache für jeden Landwirt, sondern auch ein Gebot wirtschaftlicher Klugheit, in diesem Kampfe nicht die Gegner der Landwirtschaft zu unterstützen.

Leider müssen wir bei dieser Gelegenheit feststellen, dass von der Pfund'schen Molkerei in Dresden täglich ein Waggon Milch nach Berlin geliefert wird und durch diese den märkischen Landwirten mit sächsischer Milch der Kampf erschwert werden soll. Dass diese Milch Herrn Bolle natürlich weit über $13^1/_2$ Pfg. frei Berlin zu stehen kommt, ist selbstverständlich und werden auf diese Weise die Verabredungen, welche diese Firma mit den anderen Milchpächtern getroffen haben soll, wieder einmal durchkreuzt.

Kein Wunder, dass daher immer mehr Milchhändler sich um Milch an die Milchcentrale wenden, und so schreitet die Ausbreitung der Ringmilch in Berlin unaufhaltsam vorwärts.

Betriebsstörung in der Molkerei der Milchcentrale. Infolge eines Bruchs an der Eismaschine in der Molkerei der Centrale für Milchverwertung hat der Betrieb in der Centrale einige Schwierigkeiten erfahren. Die Milch muss bis auf weiteres mittels Wasser gekühlt werden, da die Reparaturarbeiten etwa eine Woche in Anspruch nehmen werden.

Organisation der rheinischen Milchproducenten. In dem Milchversorgungswesen der größeren Städte und Industrieorte der Rheinprovinz bestehen, wie allseitig anerkannt wird, eine Reihe von Misständen, unter denen besonders die Landwirte schwer zu leiden haben. Man ist deshalb auch in den am Milchabsatz beteiligten landwirtschaftlichen Kreisen seit längerer Zeit bestrebt, diese Mißstände zu beseitigen und geordnetere und bessere Verhältnisse zu schaffen. Wenn diese Bestrebungen nun bisher einen merklichen Erfolg nicht gezeitigt haben, so liegt das — abgesehen von den vielen entgegenstehenden eigenartigen Schwierigkeiten — in der Hauptsache an dem gänzlichen Mangel an einer einheitlichen und umfassenden Organisation der beteiligten Landwirte. In letzter Zeit hat sich nun, lt. „D. landw. Presse", die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz dieser Sache angenommen und nach mehrfacher Vorberatung der Angelegenheit mit den Vertretern land- und milchwirtschaftlicher Vereine einen Statut-Entwurf für die Gründung eines alle milchverkaufenden Landwirte der Provinz umfassenden „Vereines rheinischer Milchproducenten" ausgearbeitet und denselben an alle landwirtschaftlichen und genossenschaftlichen Körperschaften der Provinz versandt. Mit der Gründung dieses Vereins soll vor allen Dingen ein Zusammenschluss der am Milchhandel beteiligten Landwirte der Provinz zu einer einheitlichen Organisation angebahnt werden, der geeignet ist, den für die weitere Verfolgung unbedingt notwendigen Ausgangs- und Mittelpunkt der auf die Verbesserung der Milchversorgungsverhältnisse gerichteten Bestrebungen zu bilden. Von dem Gelingen dieses Zusammenschlusses wird überhaupt jede Aussicht auf eine wirksame Betätigung der Landwirte an der Ausgestaltung des Milchversorgungswesens abhängig sein. Es kann deshalb den Landwirten nur dringend geraten werden, sich dieser Organisation einmütig anzuschließen. Der Statutenentwurf wird allen Interessenten von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz gern kostenlos zugesandt.

Molkerei-Verband der Provinz Pommern. Im Verbandsbezirk wurde im Monat August von 58 Genossenschaften nebst Rahmstation und Rahmgenossen 6 274 $062^1/_2$ kg Milch und 178 195,2 kg Rahm eingeliefert. Von obiger eingelieferter Milchmenge gelangten 5 945 851 kg zur Verbutterung und wurden hieraus, sowie dem eingelieferten Rahm 494 $115^1/_2$ Pfd. verkaufsfertige Butter gewonnen. Zu einem Pfund Butter waren im Durchschnitt 14,1 kg Milch erforderlich.

Abgesetzt und verwertet wurde die Butter wie folgt: Im Groß-Verkauf 320 776 Pfd. zum Durchschnittspreise von 113,78 M. für den Centner ab Molkerei. Im Klein-Verkauf 111 $862^3/_4$ Pfd. zum Durchschnittspreise von 120,69 M. für den Centner. Gesammt-Durchschnittspreis ab Molkerei 115,56 M. für den Centner. Die Genossen nahmen 64 136 Pfd. zurück. Die Großhandelpreise der Butter ab Molkerei schwankten von 103—120 M. für den Centner.

Personalien. Der a. o. Professor Dr. Albert, bisher Vorsteher der milchwirtschaftlichen Abteilung der agrikultur-chemischen Versuchsstation an der Universität Halle, wurde als o. Professor nach Gießen berufen und tritt sein dortiges Lehramt zu Beginn des Wintersemesters an.

Milch mit 60 Proc. Wasserzusatz. Ueber die über einen Milchhändler in Hannover wegen Milchfälschung verhängte Strafe bringt der „Hannoversche Anzeiger" nachstehende Mitteilung: „Wegen Milch-

pantscherei wurde der Milchhändler Heinrich Pagel aus Sorsum vom hiesigen Schöffengerichte am 10. d. M. zu 2 Wochen Gefängnis und 150 M. Geldstrafe event. weiteren 30 Tagen Gefängnis verurteilt. Er hat nach dem Gutachten des Sachverständigen, Direktor Dr. Schwarz, im Mai d. J. die Milch, die mit 20 Proc. Wasserzusatz verdünnt war, und im Juli d. J. solche, die mit 50—60 Proc. Wasserzusatz verdünnt war, als Vollmilch in hiesiger Stadt feilgeboten."

Schweden.

Zahl der im Land vorhandnen Molkereien. Vom Verlag des Molkerei-Anzeigeblatts (Mejeriernes Annonceblad) zu Stockholm ist kürzlich ein vollständiges Verzeichnis sämmtlicher Molkereien Schwedens, nach Bezirken geordnet, herausgegeben worden. Danach sind gegenwärtig Molkereien aller Art (Genossenschafts-, Sammel-, Guts- und selbständige Molkereien) im ganzen Land vorhanden 1175. Die größte Zahl kommt auf Skaraborgslän mit 337, die kleinste auf Gotlandslän mit 15. Auf eine geogr. Quadratmeile entfallen im ersten Fall 2,4, im anderen 0,16 Molkereien. Die demnächst größte Dichtigkeit trifft auf Malmöhuslän mit 1,5 Molkereien auf eine Quadratmeile. Zu einem deutlicheren Bild wäre notwendig die Angabe der verarbeiteten Milchmenge.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Menge des von je 100 kg in der Milch enthaltnen in die Butter übergehenden Fetts, nach Farrington und Woll. Bei verschiednem Fettgehalt der Vollmilch, bei gleichbleibendem Gehalt der Magermilch von 0,2 und der Buttermilch von 0,3 Proc. und bei Entgang von 85 Proc. Mager- und von 10 Proc. Buttermilch berechnen sich

die auf 100 kg Butterfett entfallende Menge Vollmilch,
die von 100 kg dieses Butterfetts in der Mager- und in der Buttermilch verbleibende und die folglich in die Butter übergehende Fettmenge, und demnach
die Menge der aus 100 kg Butterfett gewinnbarer Butter mit einem Fettgehalt von 83 Proc.,

wie folgt:

Vollmilch Fett Proc.	Milch kg	Magermilch kg	Buttermilch kg	Fettverlust kg in Magermilch	Buttermilch	zus.	Rest von 100 kg Butterfett =	Butter kg
2,5	4 000	3 400	400	6,8	1,2	8,0	92	110,8
3,5	2 857	2 429	286	4,9	0,9	5,8	94,2	113,5
4,0	2 500	2 125	250	4,3	0,7	5,0	95	114,5
6,0	1 667	1 417	167	2,8	0,5	3,3	96,7	116,5

Daraus ist zugleich ersichtlich, um wieviel 1 v. H. Fett in der Vollmilch mehr wert ist, wenn deren Fettgehalt 6, als wenn er nur 2,5 v. H. ist. Derartige Unterschiede kommen tatsächlich vor; man findet jenen Gehalt bei Jersey-, diesen nicht selten bei Holländer Kühen.

Vorkommen des Erregers schleimiger Milch. In drei Molkereien des Stats New-York, deren Milch schleimig wurde, fand A. R. Ward den Erreger des Uebelstands, den Bacillus lactis viscosus, in dem Wasser, worin die Milch in offnen Gefäßen gekühlt wurde. Er vermehrte sich darin noch bei einer Wärme von nur 8° C. Wurde dem Wasser doppeltchromsaures Kali im Verhältnis von 1 : 1000 zugesetzt, so blieb die Milch gesund, wogegen sorgfältigste abtötende Reinigung der Gefäße das Uebel nicht zu verhüten vermochte. So musste angenommen werden, daſs das Kühlverfahren Gelegenheit zu Ansteckung der Milch gegeben habe. Experim. Stat. Rec, nach Science 1901, S. 324.

Fischige Butter. Durch neuere Untersuchungen fand M. A. O'Callaghan seine frühere Annahme bestättigt, daſs fischiger Geschmack der Butter durch Oidium lactis verursacht werde. Wurde Milch mit dem Oidium geimpft, so trat bei der daraus bereiteten Butter fischiger Geschmack auf, während Butter aus ungeimpfter Gegenprobe davon frei blieb. Auch blieb die Butter geschmacksrein, wenn die geimpfte Milch entsprechend hochgradig erhitzt wurde, während bei nicht erhitzter Milch der üble Geschmack bestehn blieb. Demnach ist in Erhitzung der Milch ein Mittel zu Verhütung des fischigen Geschmacks der Butter gegeben. Eine Erhitzung bis auf 168° F. (= 75,5° C.) wurde ausreichend gefunden. Selbstverständlich kann auch in diesem Fall das Eindringen des Schädlings nur durch Sauberkeit im Innern und in der Umgebung der Molkerei verhütet werden. Experim. Stat. Rec., nach Agr. Gaz. N.-S.-Wales 1901, S. 341.

Sprechsal.

Zusammensetzung der Reagensflüssigkeit für die Kanitz'sche Nitro-Acid-Butyrometrie. Zahlreiche Anfragen und Aufforderungen veranlassen mich, die von mir bisher geheim gehaltene Reagensflüssigkeit zur Ausführung der von mir mit Nitro-Acid-Butyrometrie bezeichneten Methode hiermit zu veröffentlichen. Die Zusammensetzung dieser Reagensflüssigkeit ist mit destillirtem Wasser verdünntes Formalin (CH_2O). Unter Nitro-Acid-Butyrometrie versteht man die gleichzeitige Untersuchung der Milch auf Fettgehalt und auf nitrathaltigen Wasserzusatz im Butyrometer.

A. W. Kanitz, Wurzen i. S.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 19. Oktober 1901. Trotz der starken Preiserhöhungen ist die Marktlage nach wie vor lebhaft. In feiner Ware sind die Einlieferungen so klein, daſs sie sich schlank absetzen lassen. Dagegen ist für die in dieser Jahreszeit häufig abfallenden Marken und namentlich für alte Standware nur geringe Nachfrage. Fehlerhafte Ware bringt dem Abnehmer jetzt großen Schaden.

Der hamburger Markt räumt seine Einlieferungen schlank und kann unveränderte Notirung melden. Berlin notirt ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 19. Oktober 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . . . bis 122 Mk.
Hamburg . . . . . bis 127 „

Berlin, 19. Oktober 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das Preis-Niveau hat sich als so hoch schon erwiesen, daſs eine Verbrauchsabnahme stattgefunden hat und nunmehr die Einlieferungen der Nachfrage genügen. Unter diesen Umständen blieb der Markt zwar noch fest, aber von einer Preiserhöhung konnte nicht mehr die Rede sein.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 19. Oktober 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 13. Oktober bis 19. Oktober 1901.

				16. Oktober	19. Oktober
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	124—127	125—127
do.	do.	IIa	„ „ „	117—125	115—125
do.	do.	IIIa	„ „ „	105—116	105—115
do.	do.	Abfallende	„ „	96—103	95—103
			Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 18. Oktober 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 126—132, II. Klasse M. 120—125 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Der Butterhandel bewegte sich in dieser Woche weniger lebhaft als in der vorhergehenden, was eine natürliche Folge unserer rapiden Preissteigerungen ist. Die kleinen Zufuhren feinster Qualitäten konnten dennoch geräumt werden. Es macht sich eine recht gute Frage für russische Butter geltend, soweit die Qualitäten feinste sind. Für abfallende Ware aller Sorten ist der Begehr sehr schwach.

Kopenhagen meldete eine Preissteigerung von 4 Kr, während unsere Notirung unverändert blieb.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 105—115. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 88—96. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 45—60.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 17. Oktober 1901. Butter: I. Klasse 108—110 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Lebhaft.

Berlin, 17. Oktober 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 125—127, IIa M. 116—124, Abfallende M. 100—115, Landbutter M. ——.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ——, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ——, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—90, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ——, Edamer, Ia M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ——, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Brickäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 16. Oktober 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1 3/4 Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 4 Drittel zu 132, 9 Drittel zu 130 1/2, 13 Drittel zu 130, 4 Drittel zu 129 1/2, 19 Drittel zu 129, 6 Drittel zu 128 1/2, 26 Drittel zu 128, 8 Drittel zu 127 1/2, 12 Drittel zu 127, 2 Drittel zu 126 1/2. Zusammen 1. Klasse 103 Drittel zu 128,71 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 5 Drittel zu 124,80 M. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 17. Oktober 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Den Erwartungen entsprechend wurde unsere letzte Notirung um 9 M., also auf 132 M. erhöht; alle Bestände waren schon Mitte der Woche begeben, so daſs der Markt in einer sehr festen Haltung schloſs. Auch die dieswöchentlichen Zufuhren waren sehr klein, und wurden dieselben denn auch für das

Inland und den hiesigen Konsum schnell placirt, die wenigen noch angebotenen Sachen wird der Bedarf im Laufe der Woche noch aufnehmen. Bezahlt wurde für feinste Qualitäten 130—131 M. im Engroshandel, unsere Notirung wird daher unverändert bleiben. Der dänische Markt wird mit „sehr fest" bezeichnet, Kopenhagen meldete heute eine Erhöhung der Preise von 4 Kronen (notirt 110 Kr. = 124 M. circa). Man erwartet, dass auch die nächste Woche einen guten Handel zu verzeichnen haben wird.

Das Geschäft mit russischer Butter hat sich, unter den erhöhten Preisen für feinste hiesige Ware, ganz bedeutend gehoben, die neuen Ankünfte waren durchweg von einer recht guten Qualität und wurden mit 102—107 M. bezahlt. Große Vorräte frischer Ware sind nirgends vorhanden, es werden daher auch die weiteren Zufuhren schnell vergriffen sein.

Hamburg, den 16. Oktober 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizerkäse: Die Verkäufe in neuer Ware bewerkstelligen sich zufriedenstellend, wenn die Nachfrage noch nicht besonders lebhaft, so hat es darin seinen Grund, dass noch größere Partien Winter-Emmentaler am Markte, welche teils bevorzugt werden, da solche vollsaftig, was der dortigen Ware natürlich noch fehlt. Sobald erwähnte Emmentaler Winterware mehr geräumt, werden ohne Frage ein lebhafterer Konsum und gute Preise in dortiger Ware zu erwarten sein.

Vollfette Tilsiter Käse: Nachfrage nicht befriedigend, es mangelt jedoch an genügenden Zufuhren in prima Qualität, Preise anziehend.

Halbfette Tilsiter Käse: Es sind hierin inzwischen größere Zufuhren eingetroffen, prima Qualitäten fanden guten Abfatz zu steigenden Preisen.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. ———. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—70, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. ———, prima vollfette Stallware M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40 bis 42; sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Halle, den 17. Oktober 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Die feste Stimmung der Vorwoche hielt auch in dieser Woche an. Die Eingänge blieben knapp und konnten jeden Tag sofort nach Ankunft bequem verkauft werden. Die Preise zogen daher noch eine Kleinigkeit an, dürften aber nun wohl den höchsten Stand erreicht haben.

Wirklich feinste Molkereibutter	132	M.
I „	126—130	„
II „	115—120	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 17. Oktober 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 118 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 121 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Fest.

Königsberg i. Pr., 17. Oktober 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die Einlieferungen feinster Butter wurden auch in dieser Woche trotz erhöhter Forderungen geräumt.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 105—117 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 16. Oktober 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 100 M. für den Centner,
Sennbutter . 97 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Gute Nachfrage.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 12. Oktober 1901. Zum Verkauf standen: 4697 Rinder, 1492 Kälber, 12876 Schafe, 8817 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—68; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 57—62; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—55; 4. gering genährte jeden Alters 48—50. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 61—64; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 54—59; 3. gering genährte 48—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 54—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 52—53; 3. mäßig genährte 47—51; 4. gering genährte Färsen und Kühe 42—45. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 71—75; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 66—69; 3. geringe Saugkälber 60—64; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—43. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 67—70, 2. ältere Masthammel 58—64, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 50—56, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—32. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 65——; fleischige Schweine 60—62; gering entwickelte 57—59 M., Sauen 59—60 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab und hinterlässt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang in guter Ware glatt, sonst schleppend. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt. Es wurden nur einzelne Posten zu Preisen ca. 1 M. über Notiz gehandelt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 63—65 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 61—62 M., Kälber I. Qualität 79—83 M, Doppellender 86—93 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe I. Qual. 30—33 M., II. Qual. 27—29 M., für Kälber 42—45 M, für Schweine I. Qual 64—65 M., II. Qual. 62—63 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 34—36 M., für Kühe 33—35 M., für Kälber I. Qual. 35—38 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 50—51 M. (Lebendgewicht).

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Feinste Butter
kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Meine vollkommen bewährten, aus einem Stück geprägten
Käseschachteln
empfehle billigst:

Mech. Cart.-Fabrik Fr. Christian Bad Soden a/T.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.

Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.
Muster frei.

Stanz- und Emaillir-Werke,
vorm. Carl Thiel & Söhne, Akt.-Ges.,
Lübeck.
Specialität:
Molkerei-Geräthe.
3 Mal im Vollbade verzinnt.

Transportkanne 1 Hc
mit patent. Hochschieber in allen Größen. Aus bestem Stahlblech gestanzt, sehr kräftig, absolut dicht schließend.

Specialitäten:
Patentirte Milchtransportkannen.
Milchkühler. Milchbassins.
Milchsterilisir- u. Pasteurisir-Apparate.

Neuere Auszeichnungen:
1893. Chicago: Höchste Auszeichnung.
1894. Dresden: Goldene Medaille.
1895. Lübeck: Silberne Staatsmedaille und goldene Ausstellungsmedaille.
1897. Berlin: Nahrungsmittel-Ausstellung, Goldene Medaille.
Illustrirte Preisliste gratis und franco.

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.
Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungspulver.
Chemische Fabrik
B. Rothmann,
BERLIN SO.,
Neander-Strasse 3.

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Echt. Pergamentpapier
Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die
Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Buttertonnen,
gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, Berlin O., Blumenstraße 70.

Brunnenbauten, Tiefbohrungen
jeden Umfanges führen aus
Gebrüder Hamann,
Magdeburg. Fernsprecher 3677.
Feinste Referenzen.
Kostenanschläge stehen zu Diensten.

Molkerei-Buchführung entworfen von **Dieterichs & Mertens,** HANNOVER.
Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.
Sämmtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die
Hannov. Geschäftsbücher-Fabrik W. Oldemeyer Nachf. Hannover.

Runde Gegenstrom-Kühler.
Röhren-Kühler.
Nahtlose Milchtransportkannen.
Milchfilter von unübertroffener Wirkung.
INTERNATIONALE METALLWERKE
JOSEF FLIEGEL, Mallmitz, Nied.-Schles.

DÜRKOPP-
Gas- u. Benzin-Motore.
Beste, billigste, bequemste Kraft.
DÜRKOPP & Co. A.-G.
Bielefeld.

Das Praktischste, Dauerhafteste u. Billigste
für Milchtransport und Molkereien ist die in allen Industriestaaten patentirte
Milchkanne aus Eichenholz
mit Metallverschluß. Mehrfach prämiirt.
Preislisten, Prospekte u. amtliche Gutachten kostenfrei.
H. Marth, Maschinenfabrik,
Berlin-Neuhaldensleben.
Comptoir: Berlin W., Mohrstraße 72.

Act.-Ges. Dresdner Gasmotoren-Fabrik
vorm. Moritz Hille
Telegramm-Adresse: Maschinenfabrik Hille, Dresden.
Dresden-Altstadt
Eisenstuckstr. 4 und Nossenerstr. 3,
empfiehlt ihre anerkannt vorzüglichen Gas-, Generatorgas-, Petroleum-, Benzin-, Spiritus-, Naphta- u. Acetylengas-Motoren.
Spiritus-, Petroleum- und Benzin-Locomobilen.
Motorfahrzeuge für sportliche und gewerbliche Zwecke.
Fernsprecher: Amt I, No. 114.
Wir bitten genau auf unsere Firma zu achten.

Pasteurisirapparate „Triumph".
Andr. Bjerring,
FLENSBURG.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und
goldene Medaille.
Hauptners Schnell-Scheer-Maschine
liefert beste u. billigste Schur bei Pferden, Rindern u. Schafen in 30, 15 u. 5 Min.
D.R.P. Illustrirte Kataloge gratis.
H. Hauptner, Berlin N.W. 6.

Waagen für jeden Zweck.
Verschiedenste Grossen u. Anordnungen, in Decimal-, Centesimal-, Laufgewichts- od. gleicharm. System, transportabel; feststehend, versenkbar, verlegbar.
WAAGEN
mit Entlastungsvorrichtg bzw. Billetdruckapparat.
Garvens' Molkereiwaagen
Tischwaagen
Commandit-Gesellschaft für Pumpen- & Maschinenfabrikation
W. GARVENS
WÜLFEL b. HANNOVER
BERLIN, Kanonierstr. 1
KÖLN, Unt. Goldschmied 10/16
HAMBURG, Gr. Reichenstr. 23
WIEN, [illegible]
Illustr. Cataloge portofrei.
GARVENS' WAAGEN
auch erhältlich durch alle Maschinenhandlungen u. s. w.

Feierabend.

Es giebt eine Höflichkeit des Herzens, sie ist der Liebe verwandt. Aus ihr entspringt die bequemste Höflichkeit des äußeren Betragens. Goethe.

Wer hat Recht.

Humoreske von R. vom Berge.

Nachdruck verboten.

Unser Mieter, der Professor Arnold Rietmann, war verreist.

„Gott sei dank!“ hatte ich gesagt, als er gestern Abend diese seine Absicht der Mutter mitgeteilt.

„Aber Käthe!“ mahnte diese vorwurfsvoll.

„Darf ich fragen, Fräulein Käthe, weshalb Sie sich so sehr auf meine Abwesenheit freuen?“ Bei diesen Worten sah mich der Professor starr an mit seinen unergründlichen Augen. Unergründlich deshalb, weil er stets eine große Brille trug, zu meinem größten Aerger; denn da der übrige Teil seines Gesichtes mit einem dichten Bart völlig bedeckt war, gab es keine Möglichkeit zu sehen, was für ein Gesicht er eigentlich machte. Und das konnte mich ärgern, weil ich niemals wusste, ob das, was er sagte, ernst oder scherzhaft gemeint war; deshalb konnte ich ihn auch von je her nicht recht leiden.

„Ich freue mich,“ entgegnete ich auf seine Frage, „dass wir endlich mal in Ihrem Studirzimmer Ordnung schaffen können, es sieht ja einer Räuberhöhle ähnlicher als einer menschlichen Behausung.“

„Lassen Sie nur meine Bücher in Ruhe!“ wehrte er ab und hob in komischer Verzweiflung beide Hände in die Höhe.

„Sie denken wohl, wenn ein weibliches Wesen Ihre Sachen einmal angefasst hat, sind sie überhaupt nicht mehr zu gebrauchen?“

„Das denke ich allerdings,“ erwiderte er und sah mich dabei möglichst unergründlich an.

O, dieser entsetzliche Mensch! Nun wusste ich wieder nicht, ob das Ernst war oder ob er sich über mich lustig machte.

Jetzt stand er auf und bot meiner Mutter die Hand zur guten Nacht. Ich bekam nur eine stumme Verbeugung.

„Aber Käthe,“ tadelte meine Mutter, sobald er fort war, „wie hast Du Dich wieder benommen. Warum bist Du nur immer so ausfallend gegen den Professor? So ein lieber Mann!“

„Ach was, lieber Mann! Aergert mich wo er kann. Dabei wird er mit jedem Tage eingebildeter und andere Leute werden täglich dümmer in seinen Augen.“

Von jeher stand ich mit dem Professor auf dem Kriegsfuße. Das hatte seinen Grund darin, dass er ein ausgesprochener Weiberfeind war.

„Das Weib ist ein untergeordnetes Geschöpf. Seine körperlichen wie geistigen Fähigkeiten sind so wenig ausgebildet, dass man mit Recht sagen kann: Die Stellung, die ihm im Leben angewiesen wird, kann es nicht ausfüllen. Es ist derselben vollständig unwürdig.“

Solche und ähnliche Aeußerungen vernahm ich oft aus seinem Munde und sie hatten mich stets schwer gekränkt. Ich fühlte mich beleidigt, im Namen unseres Geschlechtes und glaubte mich berufen, es nach jeder Hinsicht zu verteidigen. Da kam es oft zu langen Disputen zwischen uns. Der Professor suchte die Richtigkeit dieser Ansicht durch zahllose, seinen Büchern entnommene, Beispiele zu beweisen, während ich nur von Dingen sprach, die ich selbst oder jemand, den ich kannte, erlebt hatte, wodurch ich mich bedeutend im Vorteil glaubte. Natürlich gelang es nie einem von uns, den anderen zu überzeugen. Dadurch ließ ich mich oft genug hinreißen, meine Sache mit immer größerer Leidenschaftlichkeit zu führen, während er völlig ruhig blieb und mich mit seinem unergründlichsten Gesicht fest ansah.

Das brachte mich jedesmal völlig aus der Fassung, und je wütender ich wurde, mit desto größerer Ruhe brachte er die unglaublichsten Dinge vor.

„Ich kann daher wohl behaupten,“ sagte er eines Tages, „dass das Weib ein Missgriff der Schöpfung genannt werden muss.“

Das brachte mich völlig in Rage.

„Wie können Sie sich unterstehen, so etwas zu behaupten,“ rief ich. „Sie kennen uns ja gar nicht.“

„Doch,“ erwiderte er, „ich kenne Sie.“ — — —

Von dem Tage an hatte ich mich auf keine Dispute mehr mit ihm eingelassen. Aber in meinem Innern tobte es und glühendes Verlangen nach Rache beseelte mich. Aber ich nahm mich zusammen und wartete auf eine günstige Gelegenheit, um ihm doch noch den Beweis zu liefern, dass ich Recht hatte. Nur hin und wieder entfuhr mir eine Bemerkung, die auf den Sturmzustand meiner Seele schließen ließ. — — —

So war es auch heute wieder gewesen. Und während ich auf meiner Kammer war und noch lange nicht einschlafen konnte, ärgerte ich mich ebenso sehr über mich selbst wie über den Professor. — — —

Am andern Morgen hörte ich schon in aller Frühe meine Mutter in der Küche hantiren. Sie kochte Kaffee für den Professor. Ich ärgerte mich von neuem. War der Mensch so unbehilflich, dass meine Mutter vor Tage aufstehen musste, damit er nur wirklich fortkam?

Jetzt ging seine Tür und ich hörte ihn sprechen. Er hatte ein eigentümlich gedämpftes Organ, aber so deutlich, dass ich alles verstehen konnte.

„Sie sind schon auf, Frau Halldörfer?“ fragte er augenscheinlich verwundert.

Meine Mutter erwiderte etwas, das ich nicht verstand.

„Wie? meinetwegen?“ sagte er jetzt, „das wäre aber wirklich nicht nötig gewesen.“

„Doch Herr Professor. Ich weiß, Sie müssen jemanden haben, der ein wenig auf Sie acht giebt. Hier ist Ihr Kaffee.“

— Sie sind nämlich in allen Dingen des praktischen Lebens hilflos wie ein Kind, mein lieber Herr Professor. Aber dennoch sind wir Weiber nichts weiter als ein Uebel, das man ertragen muss, wie Sie neulich behaupteten — setzte ich im stillen hinzu.

Nun hörte ich wieder seine Stimme.

„Ich danke Ihnen, Frau Halldörfer. Ja, wenn Sie nicht ein wenig für mich armen Junggesellen sorgten —“

Hatte er das wirklich gesagt, der Professor? Ich hätte nie geglaubt, dass er auch so einen Ton anschlagen könnte. — Sollte er vielleicht doch anfangen, vernünftig zu werden? —

Doch ich sollte nicht lange in diesem Glauben gelassen werden, denn nach wenigen Minuten schon hörte ich ihn im Fortgehen sagen:

„Adieu, Frau Halldörfer. Und sagen Sie Fräulein Käthchen, dass Sie meine Sachen nicht anrührt. Sie bringt sonst alles durcheinander.“

Fort war er. Er hatte also doch nicht gehen können, ohne mich noch einmal zu ärgern. Aber nun hatte ich wenigstens einen ganzen Tag Ruhe vor ihm, denn er wollte eine Tour in die Berge machen und erst in der Nacht zurückkehren. — — —

Sobald ich Zeit fand, begab ich mich in das Zimmer des Professors, um meine Absicht, dort aufzuräumen, auszuführen. Denn schlimm genug sah es darin aus. Nicht nur der Schreibtisch, nein, auch sämmtliche Stühle, sogar ein Teil des Fußbodens waren mit Schriften und Papieren bedeckt. Das konnte ich nicht mit ansehen.

Lustig ging es an die Arbeit. Aber trotz meines Eifers hatte ich mir Zeit genommen, um mir genau zu merken, wo jedes Ding gelegen hatte; denn ich wollte alles sorgfältig wieder an Ort und Stelle legen. Der Professor sollte Respekt vor mir bekommen.

Nun rückte ich den Sofatisch ans Fenster und warf mit großer Kraftanstrengung alles am Boden und auf den Stühlen umherliegende darauf. Hei! wie der Staub aufwirbelte! Ein Glück nur, dass ich mich durch eine große Schürze und ein um den Kopf gebundenes Tuch einigermaßen geschützt hatte.

So, nun noch der Schreibtisch! — Der sah freilich am schlimmsten aus. Ein unglaubliches Durcheinander von Papieren, Büchern, Schriften aller Art.

Da — ganz zu oberst, sah ich einen angefangenen Brief liegen. Unwillkürlich warf ich einen flüchtigen Blick darauf, da fielen mir zwei Worte ins Auge, die immer wiederkehrten und jedesmal unterstrichen waren: „Das Weib.“

Die Tinte war noch frisch, der Brief also offenbar erst gestern Abend geschrieben. Wer kann mir verdenken, dass ich dem Verlangen nicht widerstehen konnte, nachzusehen, was für Gedanken er da mal wieder niedergeschrieben? Schließlich — wenn es Geheimnisse waren, warum verschloss er das Papier nicht? Ich las:

Lieber Freund! Deinem Rate folgend habe ich meine Studien über die Natur des Weibes aus dem Theoretischen ins Praktische übersetzt. Aber ich muss leider gestehen, dass ich meine bisherigen Annahmen völlig bestätigt fand. Hier in Kürze das Ergebnis meiner Beobachtungen.

Das Weib, besonders das junge, ist von ganz unausstehlichem Charakter. Seine vorherrschenden Eigenschaften sind Widerspruchsgeist und Streitsucht. Ja, ich sehe mich gezwungen, das Weib mit der Schlange zu vergleichen; denn gleich dieser zeigt es sich falsch und tückisch, indem es den arglos Nahenden aus dem Hinterhalt überfällt und ihm giftige Bisse versetzt.

Doch verzeih — mein Vergleich hinkt in einem Stücke. Bekanntlich heißt es schon in der Bibel: „Seid klug wie die Schlangen.“ Diese Eigenschaft muss ich dem Weibe ganz entschieden absprechen. Es ist völlig unfähig, logisch zu denken; denn, kommt man ihm mit untrüglichen Beweisen, so wird es wütend und erklärt, nicht mehr mit uns streiten zu können. — —

Ferner mangelt dem Weibe jeder Sinn für Ordnung, wie er bei uns ausgeprägt ist. — —

O, diese Männer! dachte ich, indem ich mich rings im Zimmer umsah und dann weiter las: Denn sie wissen nicht, dass ein Buch oder eine Zeitung gerade da den besten Platz hat, wo es am bequemsten zur Hand liegt. Außerdem mischt sich das Weib fortwährend in Dinge, die es gar nichts angehen und ist im höchsten Grade neugierig.

Ich zerknitterte das Blatt mit den Händen, warf es zu Boden und stampfte mit den Füßen darauf. Ich wusste nicht mehr, was ich tat, so wütend war ich. — Also deshalb hatte er mich immer wieder herausgefordert; ich war ihm ein Versuchsobjekt gewesen für seine Studien. Und zu solchem Resultat war er gekommen — durch mich!

Und was das Schlimmste war — hatte ich nicht soeben bewiesen, dass er recht hatte? Wenigstens mit der letzten Bemerkung: im höchsten Grade neugierig.

Völlig geknickt sank ich auf einen Sessel und schlug die Hände vors Gesicht! „Ich könnte diesen Menschen erwürgen“ — das war der einzige Gedanke, dessen ich in meiner ohnmächtigen Wut fähig war. —

Ich weiß nicht, wie lange ich so gesessen habe. Ich bemerkte nicht, dass es draußen immer dunkler wurde, und dass schließlich ein furchtbarer Regenschauer niederging.

Auf einmal sagte jemand neben mir:

„Fräulein Käthe, was fehlt Ihnen denn?“

Ich sah auf und mitten im Zimmer stand — mein Todfeind, der Professor.

Einen Augenblick starrte ich ihn völlig entgeistert an. Eigentlich hätte ich ja nun gleich meinen Vorsatz ausführen und ihm an die Kehle springen müssen, um ihn zu erdrosseln. Aber nein, ich stand wie gebannt und war zuerst nicht imstande, mich von der Stelle zu rühren.

Regungslos stand der Professor vor mir, eingehüllt in einen triefenden grauen Regenmantel, beide Hände weit von sich streckend. In der einen hielt er den Hut, in der anderen den Regenschirm, von dem wahre Wasserbäche sich auf den Fußboden ergossen. Der arme Mann in seiner Hilflosigkeit bot einen so unwiderstehlich komischen Anblick, dass ich, alles vergessend, in lautes Lachen ausbrach.

Da fiel mein Blick auf ein Papier, das zerknittert am Boden lag. Jäh verstummte ich. Ich hob das Ding auf und hielt es ihm mit drohender Geberde entgegen.

„Da — das wagten Sie zu schreiben?“

Jetzt kam Leben in seine Gestalt. „Haben Sie das gelesen?“ fragte er, indem er rasch auf mich zutrat. Ich wich unwillkürlich einen Schritt zurück.

„Ja — Und —“

„Haben sich hoffentlich überzeugt, dass ich recht habe.“

Ich fühlte, wie mir das Blut zu Kopfe stieg.

„Wie können Sie es wagen!“ — schrie ich wütend.

Er blieb völlig ruhig. Ja, ich glaubte sogar etwas von Schadenfreude im Ton seiner Stimme zu hören, als er jetzt sagte:

„Bitte sehr! Ich kann Ihnen jeden einzelnen Punkt beweisen. Also hier. Punkt eins: das Weib, besonders das junge —“

Aber ich unterbrach ihn, indem ich das Blatt hastig an mich riss. „Wenn ich ein Mann wäre,“ sagte ich mit flammenden Augen — „so müssten Sie mir Genugtuung geben.“

„Aber da Sie leider „nur“ ein Mädchen sind — biete ich Ihnen eine andere Art von Genugtuung —“

„Nun?“ fragte ich gespannt.

„Werden Sie meine Frau, Käthe.“ — — — —

Ich glaube nicht, dass ich in diesem Augenblick ein der Situation angemessenes Gesicht gemacht habe. Ich brachte kein Wort über die Lippen. Mir war, als wankte der Boden unter meinen Füßen und es wurde mir schwarz vor den Augen. Ich glaube, ich verlor auf Augenblicke die Besinnung. —

Wenigstens kann ich nicht sagen, wie es kam, dass ich auf einmal in seinen Armen lag und einen ganz entsetzlich nassen Bart in meinem Gesicht fühlte.

„Käthe,“ sagte der nasse Bart, „ich kann nicht mehr ohne Dich leben. Bist Du nun zufrieden?“

Da richtete ich mich auf und rief triumphirend:

„Nun habe ich doch recht behalten.“

„Närrchen!“ sagte er da, „hast Du denn wirklich geglaubt —“

„Was?“

„Dass ich das alles ernst meinte —“

Ich sah ihn groß an. Er bemühte sich wieder, ein so undurchdringliches Gesicht wie möglich zu machen, aber da ihm die Brille von der Nase gerutscht war, sah ich, dass seine Augen lachten.

Ich wurde immer verwirrter.

„Aber der Brief?“ brachte ich endlich hervor.

Da lachte er. „O, Du dummes, kleines Mädchen! Hast Du denn wirklich nicht gemerkt, dass ich den nur geschrieben habe, um Dich ein wenig zu ärgern? Weil ich wusste, dass Du — natürlich nur ein ganz klein bischen — neugierig — —“

Ich hielt ihm die Hand vor den Mund und versuchte ein so böses Gesicht zu machen, wie irgend möglich.

„Nun willst Du mich wohl nicht mehr?“

„Doch! Nun gerade. Zur Strafe.“ — Da schloss er mich von neuem in die Arme.

Die Ueberraschung meiner Mutter, als sie bald darauf zurückkam, die Stube ausgeräumt und schwimmend, uns beide aber mitten darin fand, mich mit der großen Schürze und dem Tuch um den Kopf und den „Herrn Professor“, den sie über alle Berge glaubte, im nassen Regenmantel an meiner Seite, mich fest im Arm haltend — das zu beschreiben bin ich nicht imstande.

Doch es bedurfte nicht vieler Worte, bis sie begriffen hatte. Nur eines war ihr noch rätselhaft.

„Ich denke, Herr Professor, Sie sind ein geschworener Junggeselle und Weiberfeind —“

„Gewesen,“ fiel er ein, „aber Käthe hat mich bekehrt.“

„Nun behalte ich zum Schluss doch recht!“ sagte ich.

Sie kennt sich aus. Frau A: „Ick mechte blos wissen, von was mein Oller so 'ne blaue Neese kriegt“ — Frau B.: „Na, det dürfte von die blauen Montage kommen“

Anstandslehre. Gouvernante: „Ich habe Euch schon öfters gesagt: Man darf nicht in guter Gesellschaft gähnen. Das tut man höchstens, wenn man Abendbesuch hat und der zu lange bleibt.“

Gut gesagt. Bettler (zum Passanten): „Entschuldigen Sie, ein vielköpfiger Familienvater bittet um eine kleine Unterstützung!“

Auch ein Trost. Alte häßliche Jungfer: „Sei es, wie es wolle, zum schönen Geschlecht gehör' ich doch!“

Nachhilfe. Der kleine Fritz (jammernd): „Ach, Jette, helfen Sie mir bei der Arbeit!“ — Jette: „Na, was willst Du denn?“ — Fritz: „Jette, wie heißt die Mehrheit von Soldat?“ Jette: „Ist das 'ne Frage! Die Mehrheit ist die Kompagnie.“

Verraten. Präsident: „Sie behaupten, der X. hat Ihnen einen Kuss geraubt? Wie ist das möglich? Er ist doch viel kleiner als Sie?“ — Fräulein: „Ja, ich habe mich ordentlich herunterbücken müssen.“

Unbedacht. Tochter des Hauses (zum jungen Schriftsteller): „Gestern habe ich Ihre ganzen Gedichte durchgelesen, Herr Federl!“ — Mutter (stolz): „Die hat 'ne Natur, was?“

Verschnappt. Freundin: „Also am ersten Mai heiratet ihr; ist der Tag schon festgestellt?“ — Junge Braut: „Natürlich .. am „zweiten“ hat ja mein Bräutigam einen Wechsel zu bezahlen!“

Kasernenhofblüte. Unteroffizier (zu den Rekruten): „Wenn ich kommandire „Marsch, marsch!“, dann habt Ihr zu loofen, dass die Luft in Fetzen um Eure Beene hängt.“

Schlimmste Strafe. Frau (die in die Küche tritt, als ihr Mann gerade die Köchin küsst): „Das sollst Du mir büßen ... von heute an koche ich selbst!“

Gute Verwendung. Strolch (der eine weggeworfene Hotel-Speisekarte findet): „Die hebe ich auf, vielleicht kann ich mir daraus später mal die Henkersmahlzeit zusammenstellen.“

Unerwartete Kritik. Vater: „Nun sag' mal, Junge, was sagt denn Dein Lehrer jetzt zu Deinen Arbeiten, seit ich Dir helfe?“ — Sohn: „Heute sagte er erst wieder: August, Du wirst alle Tage dämlicher!“

Unglückliche Stilisirung. Die Wiese hinter dem Schützenhause wird von morgen an der höheren Töchterschule als Spielplatz zugewiesen, der weitere Austrieb von Gänsen ist also dortselbst unstatthaft.

Doppelsinnig. „Die Karlsbader Kur hat also bei Ihnen nicht den gewünschten Erfolg gehabt?“ — „Nein, ich gehöre leider zu den Menschen, die nicht abnehmen.“

Beruhigung. „Ihr künftiger Schwiegersohn, Frau Rätin, soll ja ein glänzendes Rednertalent besitzen?“ — „Oh, das werden wir ihm schon abgewöhnen.“

Ein Schwerenöter. „Was sehe ich, gnädiges Fräulein essen Butterbrot mit Schinken? Das Schwein, von dem der Schinken herrührt, ist sicher ein Glücksschwein gewesen.“

Ihr vormaliger Heinrich. Er: „Beim Anblick dieser Blume fällt mir ein, was Heinrich Heine von Dir sagt. (Du bist wie eine Blume, so hold und schön und rein.)“ — Sie: „Ach, rege Dich doch deshalb nicht auf, den Heinrich, den schlechten Menschen, habe ich ja längst vergessen.“

Ein Schmerzensschrei. Frau: „Gott sei Dank, dass die Zeiten überwunden sind! Heutzutage foltert man doch Niemanden mehr ...“ — Mann: „Wenigstens nicht mit Apparaten.“

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 43. Berlin, 26. Oktober 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Studien über das Ranzigwerden der Butter.

Von Orla Jensen, I. Assistent des bakteriologischen Laboratoriums der schweizerischen landwirtschaftlichen Versuchs- u. Untersuchungsanstalten in Bern
(Fortsetzung)

Die Bedeutung der Luft für das Ranzigwerden der Butter.

Die Tatsache, dass eine Butter, welcher eine genügende Menge eines Antiseptikums zugesetzt wird, unter gewöhnlichen Verhältnissen aufbewahrt nicht ranzig wird, liefert den Beweis, dass die Luft, deren Einwirkung die Antiseptika nicht aufheben können, allein das Ranzigwerden der Butter nicht verursachen kann. Anderseits haben Lafar, v. Klecki und Reinmann gezeigt, dass Butter bei Luftabschluss nicht ranzig wird, woraus folgt, dass das Ranzigwerden der Butter nur durch die gleichzeitige Einwirkung der Luft und anderer Faktoren, welche durch die Antiseptika in ihrer Wirkung geschwächt werden, also Mikroorganismen oder Enzyme, zustande kommt. Daraus ergiebt sich jedoch noch nicht, ob die Luft beim Ranzigwerden der Butter eine direkte oder nur eine indirekte Rolle spielt, d. h. ob die Butter dabei wirklich oxydirt wird, oder ob die Luft nur eine notwendige Bedingung für die Entwicklung der an diesem Processe sich beteiligenden Mikroorganismen ist.

Um Klarheit über diesen Punkt zu gewinnen, muss man feststellen, ob gewöhnliche Butter unter normalen Verhältnissen aufbewahrt, d. h. bei Zimmertemperatur, gegen das direkte Sonnenlicht geschützt, während der kurzen Zeit, welche verstreicht, bis sie ranzig wird, eine nennenswerte Oxydation erleidet. Zu diesem Zwecke bewahrte ich unter verschiedenen Verhältnissen Portionen der gleichen Butter auf und bestimmte nach längerer Zeit ihre Jodzahl.

Die Butterproben wurden in cylindrischen Gläsern, 7 cm breit und 10 cm hoch, die mit einer mehrfachen Lage Filtrirpapier zugebunden waren, aufbewahrt. Die Gläser mit dem Papier waren stets vorher sterilisirt worden, so dass fremde Keime während des Versuches in die Butter nicht hineingelangen konnten. Nach gewissen Zwischenräumen wurden mit der nötigen Vorsicht Proben entnommen, um die Keim- und Säurezahl zu bestimmen, wobei die Butter natürlich auch der Sinnenprüfung unterworfen wurde. Um stets Durchschnittsproben zu erhalten, wurde von Anfang an die Butter gleichmäßig über den Boden des Glases verteilt, so dass in einem herausgeschnittenen Cylindersektor der obere und untere Teil der Butter immer im gleichen Verhältnis vorhanden waren. Dieser Punkt ist nicht ohne Wichtigkeit, weil, wie wir später sehen werden, die verschiedenen Teile der gleichen Butter sich höchst verschieden verhalten können, ganz besonders wenn die Butter geschmolzen ist, wie es mit Proben, welche an der Sonne oder im Brütschranke gehalten werden, der Fall ist. Solche muss man jedesmal vor der Probeentnahme unter fortgesetztem Schütteln in kaltem Wasser schnell zum Erstarren bringen, damit die unteren wässerigen Partien sich mit der oberen reinen Fettmasse vermischen können. Auf die gleiche Weise muss man auch sterilisirte Butter abkühlen, um eine homogene Masse zu erhalten. Zum Zwecke der Keimzählungen wurde immer schwach saure Molkenpeptongelatine[1]) und gewöhnlich auch schwach alkalische Gelatine nach Thomann[2]) verwendet. Bei der Herstellung der Verdünnungen wurde, wo nichts anderes angegeben ist, aus der Mitte der Butter mit einem geglühten Platinlöffel von genau $^1/_4$ kbcm Inhalt eine Probe entnommen, der Löffel mit einem geglühten Spatel abgestrichen und in einem Freudenreich-Kolben mit 5 kbcm schwach alkalischer auf 45 bis 50° C. erwärmter Bouillon abgespült, wobei die rasch schmelzende Butter gleichzeitig die Bouillon abkühlt. Die durch starkes Schütteln dieses Kolbens hergestellte Emulsion diente zu weiteren Verdünnungen. Die Keimzahlen sind in den Tabellen auf einen Kubikcentimeter Butter berechnet; wo zwei Zahlen sich in derselben Rubrik befinden, bezieht sich die erste auf Molkenpeptongelatine, die zweite auf Phosphatpeptongelatine.

In einer ersten Versuchsreihe wurde mit reinem sterilem Butterfett experimentirt, um den Einfluss der Mikroorganismen völlig auszuschließen. Dasselbe wurde vor dem Sterilisiren in 3 Gläser in je eine 5 cm hohe Schicht verteilt. Die eine Portion a) wurde dem Sonnenlicht exponirt, die zweite Portion b) im Brütschranke bei 35° C. aufgestellt, wo sie nur einem schwachen diffusen Licht ausgesetzt war, und die dritte Portion c) bei Zimmertemperatur (18 bis 20° C.) in einem völlig dunkeln Schranke aufbewahrt. Das Butterfett hatte nach dem Sterilisiren die Säurezahl 2,9 und die Jodzahl 39,1. Die Versuchsdauer betrug $2^1/_2$ Monate.

Wegen der Wärme der Sonnenstrahlen blieb die Portion a die ganze Zeit in geschmolzenem Zustande, nach einer Woche war sie vollständig weiß geworden, und am Ende der Versuchsdauer war ihre Säurezahl 3,5, ihre Jodzahl 34,6, und sie zeigte eine kräftige Aldehydreaktion. Das Sonnenlicht hat also eine nur schwache hydrolytische Spaltung, aber eine deutliche Oxydation des Butterfettes bewerkstelligt. Diese Oxydation wäre wahrscheinlich viel weiter gegangen, wenn die Expositionsbedingungen günstiger gewesen wären, leider aber waren die Fensterscheiben des Laboratoriums gerippt und schauten gegen Osten. Das der Sonne ausgesetzte Butterfett war vollkommen ungenießbar geworden, aber sein Aroma hatte keine Aehnlichkeit mit dem Aroma einer ranzigen Butter; mehrere Forscher

[1]) Molken mit 1 % Pepton und 12 % Gelatine.

[2]) Wasser mit 1 % Pepton, 6 ‰ Liebig'schem Fleischextrakt, 5 ‰ Kochsalz, 2 ‰ Dikaliumphosphat und 12 % Gelatine. (Centralblatt für Bakteriologie, 1900, II. Abt., S. 196.)

bezeichnen es als talgig, mit welchem Ausdrucke sie wahrscheinlich das Aroma verdorbenen Talges meinen, indem frischer Talg eher angenehm riecht.

In der Portion b, welche nur wenige Grade über ihren Schmelzpunkt aufbewahrt wurde, krystallisirten allmählich die Glyceride der festen Fettsäuren aus. Dieser Process, der in geschmolzenem Talge, wie es in den Oleomargarinefabriken bekannt ist, bei 35° C. schnell vor sich geht, nahm in dem Butterfette sehr viel Zeit in Anspruch; nach einem Monate setzte sich die Ausscheidung noch immer fort. Am Ende der Versuchsdauer war das Butterfett etwas heller geworden, aber noch nicht ganz weiß, der Geschmack war weniger widerlich und die Aldehydreaktion schwächer als in der Portion a. Die Säurezahl war 3,1 und die Jodzahl 36,3.

Die dritte Portion c schmeckte unverändert und zeigte genau die ursprüngliche Säure- und Jodzahl. Ich kann also den Befund von Ritsert bestätigen, dass der Sauerstoff im Dunkeln keinen Einfluss ausübt.

In den folgenden Versuchsreihen werde ich zeigen, dass die Oxydation des im Brütschranke aufbewahrten Butterfettes nicht durch das schwache diffuse Licht, welchem es ausgesetzt war, verursacht wurde, sondern wesentlich durch die Wärme. Bei genügender Wärme geht die Oxydation der Fette sogar ganz ohne Licht vor sich. Die bekannte Gewichtszunahme des Trockenrückstandes, wenn man bei Wasserbestimmungen in Butter zu lange trocknet, beruht auf einer ganz ähnlichen Oxydation des Butterfettes. Folgendes Beispiel illustrirt dieses Verhältnis. Ein durch Schmelzen und Filtriren gereinigtes Butterfett hatte die Säurezahl 2,9 und die Jodzahl 39,2. 34,9472 g desselben wurden in eine flache Glasschale getan und in einen vollständig dunklen Trockenkasten bei 95 bis 98° C gestellt.

Nach 8 Stunden Erwärmen wog das Fett 34,9426 g
„ 16 „ „ „ „ „ 34,9946 „
„ 24 „ „ „ „ „ 35,0246 „

Die Gewichtszunahme ist also deutlich, und dass diese vom Sauerstoffe herrührt, zeigt die Jodzahl, welche auf 36,1 herabgefallen war, während die Säurezahl auf 3,4 gestiegen war.

Das 24 Stunden lang erhitzte Butterfett war dazu noch vollkommen weiß geworden, ähnlich wie das dem Sonnenlicht ausgesetzte Butterfett. Die Wärme vermag also ebenso wie die Sonnenstrahlen den Sauerstoff gegenüber den Fetten zur Wirksamkeit zu bringen. Nicht nur Dunkelheit, sondern auch eine niedrige Temperatur werden deshalb notwendig sein, um die Fette auf die Dauer gegen eine Oxydation zu schützen.

In einer zweiten Versuchsreihe wurde eine Probe ungesalzener Süßrahmbutter in 7 Portionen geteilt; von diesen wurden 3 sterilisirt, und je eine solche mit einer nicht sterilisirten Portion an der Sonne, im Brütschranke bei 35° C. und bei Zimmertemperatur aufbewahrt. In den zwei letzten Fällen stand die Butter im diffusen Licht. Die letzte nicht sterilisirte Portion wurde bei Zimmertemperatur im Dunkeln aufbewahrt. In den Gläsern war die Butter nur etwa 2 cm hoch aufgeschichtet, um die Luftwirkung möglichst zu begünstigen. Bei Beginn des Versuches war ihre Säurezahl 2,0 und ihre Jodzahl 39,3. Die Versuchsdauer betrug 4 Wochen. Die Tabelle I zeigt die Resultate dieser Versuchsreihe.

Tabelle I.

Butter I	Temperatur	Licht	Sterilität	Nach 1 Woche		Nach 2 Wochen		Nach 4 Wochen		
				G. S. Z.	Keimzahl	G. S. Z.	Keimzahl	Jodzahl	G. S. Z.	Keimzahl
a	Ueber dem Schmelzpunkt der Butter	Sonnenlicht	+	2,2	steril	2,5	steril	30,8	2,7	steril
b			O	4,5	3 500 000 80 000	4,8	400 000 120 000	30,5	5,4	800
c	35°	Diffuses Licht	+	2,1	steril	2,1	steril	35,4	2,5	steril
d			O	5,3	2 000 000 500 000	6,7	2 000 000 140 000	37,1	9,0	400 000
e	18-20°		+	2,1	steril	2,1	steril	37,5	2,3	steril
f			O	4,6	17 000 000	9,6	5 000 000 4 000 000	38,1	16,0	4 000 000
g		Dunkel	O			6,3	7 000 000	39,3	17,9	7 000 000

Die Jodzahlen in dieser Tabelle zeigen, dass die Butter sich gleich wie das Butterfett verhält; die dem Sonnenlichte ausgesetzte Butter ist am stärksten oxydirt worden, die im diffusen Lichte gestandene weniger und die im Dunkeln aufbewahrte gar nicht. Trotzdem die Butter bei Zimmertemperatur einem stärkeren diffusen Lichte ausgesetzt war als im Brütschranke, so hat letztere doch wegen der Wärme eine größere Oxydation erlitten. Da die Butter in dieser Versuchsreihe in einer bedeutend dünneren Schicht als das Butterfett in der ersten Versuchsreihe der Luft ausgesetzt wurde, ist sie auch der kürzeren Versuchsdauer ungeachtet stärker oxydirt worden. Der Geschmack der dem Sonnenlichte ausgesetzten Butterportionen war schon nach einer Woche so widerlich, dass es nach weiteren 3 Wochen schwer zu beurteilen war, ob er noch schlechter geworden sei. Sie gaben nach dieser Zeit eine kräftige Aldehydreaktion.

Die im Brütschranke aufbewahrte Butter schmeckt viel weniger widerlich als die Sonnenbutter und wie diese nur talgig, nicht ranzig.

Die Tabelle zeigt, dass die Säurezahl der Portion b in der ersten Woche stärker zunimmt als diejenige der Portion a, und dass von diesem Zeitpunkte an beide eine ähnliche Zunahme aufweisen. Diese anfängliche stärkere Säurebildung in der unsterilisirten Butter beruht ebenso sehr auf einer Milchsäuregärung als auf einer hydrolytischen Spaltung des Butterfettes; wir werden später auf diesen Punkt zurückkommen.

Ferner geht aus der Tabelle hervor, dass die hydrolytische Spaltung in der nicht sterilisirten Butter im Brütschranke geringer war, als bei gewöhnlicher Temperatur, weil sie wie an der Sonne schmilzt und somit nicht länger mit den für die Mikroorganismen nötigen Nährstoffen in inniger Vermischung bleibt; die Buttermilch und die Mikroorganismen sammeln sich unten an und das obenstehende Fett ist nach wenigen Tagen vollkommen steril.

Die bei Zimmertemperatur aufbewahrten nicht sterilen Butterportionen gaben am Ende des Versuches eine kaum merkbare Aldehydreaktion, hatten höhere Säurezahlen als die anderen Butterportionen und waren im Gegensatze zu diesen letzteren deutlich ranzig, und zwar die Portion im Dunkeln in gleich hohem Grade wie diejenige im diffusen Licht. Da erstere gar nicht oxydirt worden war, ist hiermit bewiesen, dass der Sauerstoff keine direkte Rolle für das Ranzigwerden der Butter spielt.

Die Tabelle zeigt endlich folgende zwei Tatsachen: Erstens, dass die Säurezahlen am höchsten werden da, wo die Keimzahlen auch am höchsten sind; die Mikroorganismen müssen also die hydrolytische Spaltung befördern. Zweitens, dass Butter (mit Ausnahme der dem Sonnenlichte ausgesetzten Butter, in welcher die Mikroorganismen bald absterben), unter den gleichen Bedingungen aufbewahrt, in sterilisirtem Zustande stärker oxydirt wird als in nicht sterilisirtem Zustande; die Mikroorganismen schützen also gegen eine direkte Oxydation. Wenn aber einerseits die Mikroorganismen das Ranzigwerden der Butter befördern und andererseits diese gegen eine direkte Oxydation schützen, so stehen die Bedingungen des Ranzigwerdens der Butter im umgekehrten Verhältnis zu den Oxydationsbedingungen, was weiter bestärkt, dass der Sauerstoff nicht die direkte Ursache des Ranzigwerdens der Butter sein kann. Die Rolle des Sauerstoffes kann deshalb nur darin bestehen, dass er die Entwicklung der für diesen Process nötigen Mikroorganismen befördert.

In dieser Versuchsreihe hat es sich gezeigt, dass gewöhnliche Butter, wenn sie in einer genügend dünnen Schicht an einem hellen Ort liegt, ohne jedoch den direkten Sonnenstrahlen ausgesetzt zu sein, im Laufe von einem Monate eine nachweisbare Oxydation erleidet (die Jodzahl war von 39,3 bis auf 38,1 herabgefallen). Butter, die so lange aufbewahrt wird, besteht gewöhnlich aus bedeutend größeren und dickeren Stücken, es wäre daher von Bedeutung, zu sehen, ob die Oxydation, welche eine dicke Schicht Butter während des Ranzigwerdens im diffusen Lichte erleidet, in einer Durchschnittsprobe der ganzen Masse nachweisbar ist.

In der dritten Versuchsreihe schichtete Verfasser deshalb die Butter in den Gläsern 6 cm hoch statt nur 2 cm. Die Butter, ebenfalls eine ungesalzene Süßrahmbutter, aber von einer anderen Bezugsquelle, wurde in 8 Portionen geteilt und nur 2 derselben sterilisirt. Diese letzteren wurden mit je einer nicht sterilisirten Portion im Sonnenlichte beziehungsweise im Dunkeln bei Zimmertemperatur aufbewahrt. Von den übrigen nicht sterilisirten Portionen wurden die eine im Brütschranke und die 3 anderen bei Zimmertemperatur im diffusen Lichte aufbewahrt. Die eine dieser drei letzteren Portionen war von normaler Konsistenz, die zweite war einen Augenblick durch Erwärmung bis auf 25—30° C. in halbflüssigen Zustand gebracht und wieder abgekühlt worden, und die dritte wurde in gleicher Weise behandelt, aber noch halbflüssig in ein Pulverglas bis oben eingefüllt und mittels eines Kautschukstöpsels von der Luft abgesperrt. Der Kautschukstöpsel war durchlöchert und wurde, bis die Butter durch das Loch obenaus floss, hineingetrieben; das Loch wurde dann mit einem Glasstabe derart verschlossen, dass keine Luftblasen im

Glase zurückblieben. Die Butter hatte bei Beginn des Versuches die Säurezahl 3,0 und die Jodzahl 38,4. Tabelle II zeigt die Veränderung dieser verschiedenen Butterportionen im Laufe von $2^1/_2$ Monaten.

Tabelle II.

Butter II	Temperatur Grad	Licht	Andere Bemerkungen	Nach 1 Woche		Nach 2 Wochen		Nach 4 Wochen		Nach 10 Wochen		
				G. S. Z.	Keimzahl	G. S. Z.	Keimzahl	G. S. Z.	Keimzahl	Jodzahl	G. S. Z.	Keimzahl
a	Ueber dem Schmelzpunkt der Butter	Sonnenlicht	sterilisirt					3,1	steril	28,5	3,7	steril
b			nicht sterilisirt					5,6	20 000	32,0	7,7	steril
c	35		nicht sterilisirt	6,2	2 000 000 400 000			6,5	2 300 000	36,4	7,4	20 000
d		Diffuses Licht	normale Konsistenz	17,8	8 000 000 13 000 000	25,0	9 000 000	41,3	3 400 000 2 400 000	38,3	58,5	1 700 000
e			einmal halbflüssig			12,4	3 200 000	18,4	1 800 000		33,0	800 000
f	18-20		Luftabschluss							38,4	9,3	600 000
g		Dunkel	sterilisirt							38,2	2,9	steril
h			nicht sterilisirt			22,8	7 000 000			38,4	80,4	1 000 000

Da die Butterschicht in dieser Versuchsreihe von Anfang an dreimal dicker war als in der vorhergehenden, haben auch die im Sonnenlichte und im Brütschranke aufbewahrten Butterportionen etwa dreimal so viel Zeit gebraucht, um ebenso stark oxydirt zu werden. Im Gegensatz zu der Oxydation dieser während des Versuches in geschmolzenem Zustande befindlich gewesenen Butter ist die Oxydation der anderen Butterportionen so gering, dass die Abnahme der Jodzahlen, welche ihre Durchschnittsproben aufweisen, innerhalb der Versuchsfehler fällt. Man kann daraus schließen, dass gewöhnliche Butter, welche gegen das direkte Sonnenlicht und gegen zu große Wärme geschützt wird, während des Ranzigwerdens nur ganz oberflächlich oxydirt wird. In Uebereinstimmung mit den früheren Befunden ist die dem Sonnenlichte und der Wärme ausgesetzte Butter wenig und die gegen dieselben geschützte, aber keimhaltige Butter stark hydrolytisch gespalten. Dass die im Dunkeln gehaltene, nicht sterile Butterportion (h) in höherem Grade zersetzt wurde, als die entsprechende im diffusen Lichte aufbewahrte Portion (d), rührt daher, dass ein Penicillium glaucum sich zufälligerweise darauf entwickelt hatte. Interessant ist es zu sehen, was für eine Rolle die geringe Konsistenzveränderung spielt, welche die Butterportion (e) erlitten hatte. Sie war nur einen Augenblick halbflüssig, die Wassertropfen mit den Nährstoffen wurden dadurch nicht vom Fette getrennt, nur bildete sich an der Oberfläche eine ganz dünne Kruste von reinem Fette, aber diese schien, wie die Tabelle zeigt, genügt zu haben, um hemmend auf die Entwicklung der Mikroorganismen einzuwirken und dadurch das Ranzigwerden bedeutend zu verzögern. Diese Butterportion sollte nur als Kontrollprobe für die ebenso behandelte, aber bei Luftabschluss aufbewahrte Portion (f) dienen. Letztere Portion schmeckte etwas säuerlich und käsig, war aber in Uebereinstimmung mit den Befunden früherer Forscher nicht ranzig. Dieser Versuch wurde auch mit einer anderen Butter (III) wiederholt und gab das gleiche Resultat; die Butter im normalen Zustande bei Luftzutritt aufbewahrt, war schon nach zwei Wochen deutlich ranzig, bei Luftabschluss war sie dagegen nach 5 Wochen noch nicht ranzig, nur säuerlich und käsig. Die Säurezahlen der Durchschnittsproben dieser Portionen stellen sich folgendermaßen:

	Sogleich	Nach 2 Tagen	Nach 1 Woche	Nach 2 Wochen	Nach 3 Wochen	Nach 4 Wochen	Nach 5 Wochen
Bei Luftzutritt	1,7	3,3	5,1	9,3	16,8	22,0	22,0
„ Luftabschluss	1,7						8,0

(Fortsetzung folgt.)

Welche Umstände beeinflussen die Menge und den Fettgehalt der Milch?

Vortrag des Herrn Dr. Hittcher, Kleinhof-Tapiau, gehalten auf der III. Jahres-Wanderversammlung des Ostpreußischen landwirtschaftl. Centralvereins.

(Schluss.)

Bekanntlich vertreten manche Viehzüchter die Ansicht, dass solche Kühe, welche in einem Jahre kein Kalb brachten, bei der nächsten Laktation durch erhöhte Erträge gleichsam das Versäumte nachholen. Um festzustellen, ob diese Anschauung zutrifft, wurden sämmtliche normal verlaufene Laktationen in zwei Gruppen geteilt. Die eine Gruppe umfasst die Laktationen von solchen Kühen, welche im Vorjahre kein Kalb gebracht hatten und in der anderen Gruppe sind die normalen Laktationen derjenigen Kühe zusammengestellt, welche im Vorjahre gekalbt hatten. Die Kühe der ersten Gruppe, deren Milchdrüse nach einer längeren Ruhepause ihre Tätigkeit wieder aufnahm, gaben im Mittel nur 159 kg Milch und 12 kg Butter mehr, als die Kühe der zweiten Gruppe; es waren also diese Mehrerträge ziemlich unbedeutend, sie konnten den durch das Güstbleiben der Kühe veranlassten Ausfall an Milch und Butter nur zum kleinsten Teile decken.

Bei solchen Kühen, welche im Laufe der Laktation nicht mehr aufnehmen, sondern güst bleiben, währt bekanntlich in der Regel die Laktation ganz bedeutend länger, als unter normalen Verhältnissen, indem sie 600 Tage und mehr umfassen kann. Die zwar sehr lange anhaltende Tätigkeit der Milchdrüse erlahmt im Laufe der Laktation immer mehr und mehr, sowohl hinsichtlich der Menge, als auch des Gehaltes der Milch an festen Bestandteilen. Während also trächtige Kühe gegen Ende der Laktation eine fettreichere Milch zu geben pflegen, ist dies bei güsten Kühen nicht der Fall.

Um den Einfluss festzustellen, welchen die Vererbung auf die Milchsekretion auszuüben vermag, stellte ich in dreifacher Weise Vergleiche zwischen den Versuchstieren an. Zunächst wurden die Geschwister väterlicherseits berücksichtigt und diejenigen Kühe, welche von einem und demselben Bullen abstammten, zu einer Gruppe zusammengefasst. Vergleichen wir die bei den Nachkommen eines und desselben Stieres beobachteten Mittelwerte untereinander, so können wir in zahlreichen Fällen eine große Uebereinstimmung feststellen. Andererseits treffen wir auch des öfteren eine große Verschiedenheit der Werte einer und derselben Gruppe an. Diese Erscheinung kann deswegen nicht auffallen, weil die Kühe jeder Gruppe zwar von demselben Vatertier, jedoch von verschiedenen Muttertieren abstammen. Wie wichtig es ist, bei der Auswahl von Bullen darauf Bedacht zu nehmen, dass sie von Kühen abstammen, die sich durch hohe Erträge an Milch und Butter auszeichneten, erkennen wir, wenn wir die für die einzelnen Gruppen berechneten Mittelzahlen untereinander vergleichen. Während die „Lord-Töchter" im Mittel 3814 kg Milch und 131 kg Butter lieferten, wurden von den von dem Bullen Nr. II gefallenen Kühen nur 2854 kg Milch und 101 kg Butter erhalten. Des Weiteren wurden die an Geschwistern mütterlicherseits beobachteten Werte untereinander verglichen. Wider Erwarten treffen wir in den meisten Fällen eine sehr geringe Uebereinstimmung der inbetracht gezogenen Größen an. Die Unähnlichkeit der Erträge und des Fettgehalts der Milch muss darauf zurückgeführt werden, dass die betreffenden Kühe nur Halbgeschwister sind und von verschiedenen Bullen abstammen. Jedenfalls geht aus diesen Betrachtungen deutlich hervor, dass, soweit die Milchsekretion in Frage kommt, bei unseren Versuchskühen dem Vatertiere bei der Vererbung eher ein größerer, als ein geringerer Einfluss zukam, als dem Muttertiere.

Schließlich erübrigt es noch, Vergleiche zwischen den Leistungen von Müttern und Töchtern anzustellen. Im ganzen können zwölfmal die Leistungen von Mutter und Tochter miteinander verglichen werden. In fünf Fällen treffen wir bei Mutter und Tochter ähnliche, zum Teil sogar sehr ähnliche Werte an. In den sieben anderen Fällen weisen die an den Töchtern beobachteten Werte von den bei ihren Müttern erhaltenen größere Abweichungen auf; hier ist eben das Vatertier bei der Vererbung in stärkerem Maße als das Muttertier beteiligt gewesen.

Aus allen diesen Betrachtungen ersehen wir, dass die dem einzelnen Tier innewohnende Fähigkeit, viel oder wenig Milch mit hohem oder niedrigem Fettgehalt zu produciren, im hohen Grade erblich ist. Aufgrund des vorliegenden Beobachtungsmaterials hat es den Anschein, als ob hierbei dem Vatertiere eher ein größerer als ein geringerer Einfluss zukäme, als dem Muttertiere.

Von den Bestandteilen der Milch ist das Fett, ihr wichtigster und wertvollster Teil, auch gleichzeitig derjenige, welcher weitaus den größten Schwankungen unterworfen ist. Nicht allein, dass der mittlere Fettgehalt der Milch der einzelnen Kühe bei gleicher Fütterung sehr verschiedene Werte aufweist, sondern es schwankt auch bei ein und

demselben Tier während der Laktation der Fettgehalt der einzelnen Gemelke innerhalb sehr weiter Grenzen. Wenn schon ohne eine merkbare Veranlassung dieser Wert häufig von Tag zu Tag wechselt, so ist dies in besonders hohem Grade der Fall, sobald Veränderungen der äußeren Lebensbedingungen eintreten. So wird durch das Absetzen des Kalbes, durch einen Wechsel des Standes im Stall, durch das Verlangen nach dem Stier, durch den Beginn des Weideganges, durch ungünstige Witterung, durch das Einstallen im Herbst, durch Schwellung des Euters, durch Unbehagen u. s. w. in erster Linie der Fettgehalt der Milch betroffen. Dieser Wert ist aber auch für die Menge der anderen in der Milch vorhandenen festen Bestandteile bestimmend, denn im allgemeinen steigt und sinkt der Gehalt der Milch an Käsestoff, Milchzucker und Asche, mit ihrem Fettgehalte. Die anderen festen Bestandteile der Milch vermögen jedoch mit dem Fett weder bei dem Anwachsen, noch bei dem Abnehmen gleichen Schritt zu halten. Es scheint also die ganze Tätigkeit der Milchdrüse in überwiegendem Maße auf die Bildung von Fett gerichtet, die übrigen festen Milchbestandteile können gewissermaßen als Nebenprodukte der Drüsenarbeit angesehen werden.

In jedem Jahre sank der Fettgehalt der Milch bei mehreren Kühen wiederholentlich unter 1 Proc. herunter; es war dies namentlich bei dem Rindern der Kühe, sowie auch beim Absetzen des Kalbes häufig der Fall. Die höchsten Zahlen für den Fettgehalt beobachtete ich hauptsächlich in solcher Abendmilch, welche bei dreimaligem Melken gewonnen wurde. Der Fettgehalt der einzelnen Gemelke schwankte im ersten Jahrgange von 0,70 bis 6,00 Proc., im zweiten Jahrgange von 0,17 bis 8,10 Proc., im dritten Jahrgange von 0,83 bis 8,90 Proc., im vierten Jahrgange von 0,69 bis 7,32 Proc., im fünften Jahrgange von 0,83 bis 8,12 Proc., im sechsten Jahrgange von 0,25 bis 6,86 Proc., im siebenten Jahrgange von 0,15 bis 8,40 Proc. und im achten Jahrgange von 0,20 bis 9,68 Proc. Bei vielen Kühen übertrifft der höchste beobachtete procentische Fettgehalt den niedrigsten um mehr als das Zehnfache. Den geringsten Schwankungen sind dagegen das specifische Gewicht der Milch und ihr Gehalt an fettfreier Trockensubstanz unterworfen, und diese beiden Werte sind einander annäherungsweise direkt proportional. Wenn die einfache Bestimmung des specifischen Gewichts von unverfälschter Milch, auch noch nicht die genaue Maßzahl für die fettfreie Trockensubstanz ergiebt, so kann man sich doch immerhin auf diesem Wege mit leichter Mühe einen annäherungsweise genauen Maßstab für den Gehalt der Milch an fettfreier Trockensubstanz, d. h. an Käsestoff, Milchzucker und Asche verschaffen.

Durch das dreimalige Melken wurde bei frischmilchenden Kühen ein Mehrertrag von nur 6,3 Proc. an Milch und 6,8 Proc. an Fett gegenüber dem zweimaligen Melken erzielt. Im allgemeinen dürfte daher das dreimalige Melken der damit verbundenen wirtschaftlichen Nachteile wegen vor dem zweimaligen Melken nicht den Vorzug verdienen. Die durch das dreimalige Melken zu erlangenden Mehrerträge an Milch und Butter werden vielfach überschätzt.

Dass Veränderungen in der Haltung der Kühe einen großen Einfluss auf die Zusammensetzung der Milch auszuüben vermögen, ersieht man aus folgenden Beobachtungen. An demjenigen Tage, an welchem die Kühe im Spätsommer zum erstenmal in den Stall kamen und zum erstenmal des Abends im Stall gemolken wurden, gaben sie eine erheblich fettreichere Milch, als sonst. Nach der darauffolgenden Nacht, welche die Kühe zum erstenmal nach langer Zeit im Stall zugebracht hatten, gaben sie am nächsten Morgen eine sehr fettreiche Milch. In einzelnen Fällen wurde die Zusammensetzung der Milch dadurch beeinflusst, dass die betreffenden Kühe einen anderen Stand im Stalle erhielten; der Fettgehalt der Milch ging alsdann bisweilen sehr stark zurück. Einige Versuchskühe waren vorübergehend lahm; ein nachteiliger Einfluss auf die Milchsekretion konnte dabei in der Regel nicht beobachtet werden. Schwellungen des Euters schienen in einigen Fällen auf die Milchbildung ungünstig zu wirken, in anderen wiederum traf gerade das Gegenteil zu.

Durch das Verkalben wurde die Milchsekretion bei einer Kuh so gut wie gar nicht, bei einer anderen dagegen sehr beträchtlich berührt. — Kühe, welche vorübergehend kränklich zu sein schienen und nicht ordentlich fraßen, gaben öfters weniger, jedoch bedeutend fettere Milch, als sonst. — Als eine Kuh an einem Tage einen 24 km weiten Weg zurückgelegt hatte, gab sie am nächsten Morgen etwas weniger Milch mit höherem Fettgehalte. Dass die Witterung namentlich zur Zeit des Weideganges die Milchdrüsentätigkeit beeinflusst, konnte mehrfach beobachtet werden. Nach einem Nachtfrost im September ging die Milchmenge zurück, der Fettgehalt jedoch nicht. Bei vorübergehend sehr kalter, rauher Witterung ging bei den meisten Kühen die Milchmenge etwas zurück, wogegen der Fettgehalt stieg.

Dass ein reines Ausmelken der Kühe nicht nur die Milchmenge, sondern vor allem den Fettgehalt wesentlich beeinflusst, wurde in zahlreichen Fällen festgestellt.

Aus gewissen Beobachtungen bin ich auch zu der Ansicht gekommen, dass es sehr zweckmäßig ist, das Euter vor Beginn und auch während des Melkens zu walken, wie es Schweizer Melker häufig tun.

* * *

(Der zweite Teil des Vortrages behandelte die hier im Auszug wiedergegebenen Ergebnisse eines sich über einen Zeitraum von zwei Jahren erstreckenden Fütterungsversuchs, bei dem die Wirkung gesteigerter Kraftfuttergaben auf den Milchertrag ermittelt wurde. D. R.)

Weder im ersten Jahrgange, in welchem die Kraftfuttergabe allmählich von 7 Pfund bis auf 13 Pfund gesteigert wurde, noch im zweiten Jahrgange, in welchem die geringste Kraftfuttermenge 4 Pfd. und die höchste 10 Pfund betrug, machte der bei den Versuchskühen in Kleinhof-Tapiau erzielte Mehrertrag an Milch die Mehrkosten des Kraftfutters bezahlt. Dabei darf jedoch nicht vergessen werden, dass die zur Verfügung stehenden Kühe bei Beginn der Hauptperiode des ersten und zweiten Jahrganges bezw. 150 und 205 Tage milchend waren, also die erste Hälfte der Laktationsperiode schon hinter sich hatten. Wenn es möglich gewesen wäre, lauter frischmilchende Kühe in der erforderlichen großen Zahl aufzubringen, so wären die Ergebnisse doch wohl günstiger gewesen; mit Bestimmtheit kann man es freilich nicht behaupten, denn es würden in diesem Falle die für den Vergleich und die Berechnung der Rentabilität heranzuziehenden, am wenigsten reichlich ernährten Kühe der Gruppe I, da sie ebenso wie die am reichlichsten gefütterten Kühe der Gruppe III erst unmittelbar vorher milchend geworden wären, nun ebenfalls entsprechend höhere Erträge geliefert haben.

Besonders beachtenswert ist der Umstand, dass bei unserem, über einen zweijährigen Zeitraum ausgedehnten Fütterungsversuch die Steigerung der Kraftfuttergaben, d. h. also der Gaben von Protein und Fett, einen Einfluss auf den procentischen Fettgehalt der Milch so gut wie gar nicht auszuüben vermochte. Sowohl der vorher beschriebene achtjährige Versuch, der die Untersuchung der Milch einzelner Kühe zum Gegenstand hatte, als auch dieser Fütterungsversuch führen insofern zu dem gleichen Resultat, als sie beide deutlich erkennen lassen, dass der Fettgehalt der Milch in allererster Linie von der Beanlagung des Einzeltieres abhängig ist. Will man also die Buttererträge einer Herde steigern, so beschreite man nicht den verkehrten Weg und versuche nicht durch Verabreichung dieses oder jenes Kraftfuttermittels eine Steigerung des Fettgehalts der Milch herbeizuführen, da es eben doch nicht gelingt, sondern man kaufe sich lieber einen einfachen, leicht zu handhabenden Fettbestimmungsapparat und ermittele mit diesem, welche Kühe eine gute und welche eine schlechte Milch liefern und merze diejenigen Tiere, welche zu wenig Butter geben, möglichst bald aus. Durch eine solche in sachgemäßer Weise betriebene Zucht auf Leistung muss es gelingen, die Rentabilität der Kuhhaltung zu erhöhen.

(Königsberger Land- u. Forstwirtschaftl. Zeitung.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Stand der Kleesat um Mitte Oktober. Nach den Erhebungen des Königl. preuß. statist. Bureaus hat sich der Stand des jungen Klees nach den fast überall reichlich erfolgten Niederschlägen meist erheblich gebessert, so dass er an manchen Orten einen Herbstschnitt hergab, worüber eine kleine Anzahl Vertrauensmänner aus den Regierungsbezirken Marienwerder, Oppeln, Magdeburg, Hannover, Wiesbaden und Trier berichtet. Als besonders kräftig wird der nach Roggen gebaute Klee bezeichnet. Selbstverständlich konnten die gänzlich verdorrten Stücke durch das fruchtbarste Wetter nicht wieder neu belebt werden; vielmehr wurden viele von Trocknis betroffene Felder umgepflügt.

In den Bedingungen für die regelmäßige Beförderung von Milch auf den Eisenbahnen ist eine Aenderung vorgenommen, nach welcher die Eisenbahnverwaltung die Hinterlegung eines Generalpfandes für eine größere Zahl von Stationen des Statsbahnbereichs zulassen kann, das für alle von dem Stundungsnehmer auf den betreffenden Stationen zu entrichtenden Frachtbeträge haftet.

Milchzoll. Die „Deutsche Agrar-Korr." führt aus: „Wir haben früher schon wiederholt betont, dass die Konkurrenz ausländischer Milch, die bisher allerdings nur in den Grenzbezirken so stark fühlbar war, sich nicht dauernd hierauf beschränken würde, sondern dass die Entwicklung der Transporttechnik diese Konkurrenz sehr bald weiter tragen würde. Mit Rücksicht auf diese Tatsache ist es von Wichtigkeit, im neuen deutschen Zolltarif auch dem Milchzoll eine größere Aufmerksamkeit zu widmen, als es bisher geschah. In der bekannten Eingabe des Ständigen Ausschusses des Deutschen Landwirtschaftsrates werden 2 M. Mindestzoll für 100 kg frische Milch verlangt. Dass dies gegenüber den so erheblich günstigeren Produktionsverhältnissen Hollands und Dänemarks kein ausreichend wirksamer Schutz ist, liegt ohne weitere Rech-

nung auf der Hand. Der Bund der Landwirte hat einen Milchzoll von 5 M. für 100 kg beantragt. Man darf hoffen, dass der Deutsche Landwirtschaftsrat bei einer Revision seiner bekannten Eingabe auch diese Position mit revidirt."

Zum berliner Milchkrieg. Die Danziger Zeitung berichtet, dass Herr Molkereibesitzer Zulauf, Danzig, sich mit mehreren anderen Molkereibesitzern von dort und aus Marienburg in Verbindung gesetzt und eine regelmäßige Milchlieferung nach Berlin übernommen habe, um die dortigen Milchhändler in ihrem Kampf gegen den berliner Milchring zu unterstützen. Am 21. d. ist bereits der erste Waggon mit Milch vom Bahnhof Hohenstein nach Berlin abgegangen. Später meldet dasselbe Blatt, dass es den betreffenden Unternehmern gelungen sei, genügende Zusagen zu erhalten, um aus Westpreußen täglich 20 000 Liter nach Berlin liefern zu können.

Aus Hamburg wird gemeldet: Die Vorstände der Milchhändler-Vereine Hamburgs, Altonas und Umgegend haben beschlossen, zur Unterstützung der berliner Milchhändler jetzt täglich 2600 Liter Milch nach Berlin zu schicken. Bisher wurden alle zwei Tage nur 1600 Liter versandt.

Wie die „National-Ztg." berichtet, spielt die warme Witterung den Milchhändlern einen argen Streich, weil infolge der hohen Temperatur große Mengen Milch während des langen Transports verderben. So seien am vergangenen Freitag nicht weniger als 16 000 Liter Milch während der Reise sauer geworden. Seitdem sollen fast täglich 8 bis 9000 Liter Milch in ungenießbarem Zustande ankommen.

Die Germania schreibt: „Das Ende des Kampfes zwischen Händlern und Milchbauern ist nach den übereinstimmenden Meldungen aus beiden Lagern nahe gerückt. Zur Geschäftslage teilt der Vorstand des Milchhändlervereins seinen Mitgliedern mit, dass die schwerste Arbeit getan sei und dass die Hoffnung der Milchcentrale, die Händler unter ihre Botmäßigkeit zu bringen, gescheitert ist. In wenigen Tagen werde der Bedarf Berlins vollständig gedeckt sein. Die Milchcentrale wird, wie es sich jetzt herausstellt, eine Konkurrenz der Firma Bolle in erster Linie bedeuten; der Betrieb soll in ganz gleicher Weise erfolgen, mit dem einzigen Unterschied, dass die „Genossenschaft für Milchverwertung" in den verschiedenen Stadtteilen Filialen einrichtet. Die Centrale will, nachdem die Verhandlungen mit Bäckermeistern und anderen großen Konsumenten meistens erfolglos gewesen sind, ihre Haupttätigkeit auf den Kleinverkauf legen. Eine Aenderung inbezug auf die Milchversorgung ist weiterhin darin zu erblicken, dass die Molkereibesitzer Berlins und der Vororte fast sämmtlich ihren Betrieb vergrößern. Täglich treffen jetzt Transporte hochtragender und frischmilchender Kühe aus den Gebieten der Oder und der Warthe ein, die schnellen Absatz finden. Eine ganze Reihe von gutsituirten Milchhändlern geht mit der Absicht um, sich eigene Kühe zu halten, um allen weiteren Kämpfen zwischen den Producenten und Händlern aus dem Wege zu gehen. Schließlich sei noch bemerkt, dass es kaum zu der vielfach im Publikum erwarteten officiellen Friedenserklärung im Milchkrieg kommen dürfte. Die Erbitterung ist auf beiden Seiten zu groß und jede Partei hat ein Interesse daran, dass sie sich, nachdem die Sache im Sande verlaufen ist, den Sieg zuschreiben kann."

Der Verein berliner Milchhändler fasste am 18. d. nach langer Tagung folgenden Beschluss:

„Die heute am 18. Oktober in Keller's Festial tagende, von etwa 2000 Milchhändlern besuchte Versammlung spricht der Bevölkerung Berlins für die allseitige kräftige Unterstützung im Kampfe gegen die künstliche Verteuerung der Milch ihren wärmsten Dank aus und bittet, diese Unterstützung dem Milchhändlerstande auch ferner im gleichen Maße gewähren zu wollen, damit die ungeheuerlichen Forderungen der unersättlichen Agrarier eine gründliche und endgiltige Niederlage erfahren. Gern erkennen die Versammelten an, dass die Verdächtigungen der im Dienste des Milchringes stehenden agrarischen Presse über Halbmilchverkauf und Milchfälschungen von der intelligenten Bürgerschaft und den Hausfrauen richtig gewürdigt worden sind, indem diese überall eine gebührende Verachtung gefunden haben. Die Versammelten hoffen zuversichtlich, dass die Unterstützung seitens der städtischen Bevölkerung sich auch weiter durch den Kauf von nur ringfreier Milch bekunden wird und sie erklären ausdrücklich, dass sie den Kampf so lange fortsetzen werden, bis der Sieg über das agrarische Milchmonopol endgiltig errungen ist."

Die Stimmung unter den Händlern ist aber nicht so zuversichtlich, als es hiernach scheinen könnte. In der Erörterung über die Geschäftslage fehlte es nicht an Stimmen, welche diese wenig rosig ausmalten, die geringe Kollegialität, die sich bei der großen unter den Händlern herrschenden Milchknappheit in der gegenseitigen Aushilfe zeige, bitter beklagten und den Ankauf von Ringmilch, die dann als ringfreie Milch weiter verkauft werde, konstatirten. — Die Milchcentrale hat am 19. d. einen neuen Laden in der Neuen Rossstraße eröffnet, so dass sie jetzt über sechs Läden verfügt.

Die Dauerwarenausstellung seitens der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Mannheim. Die Dauerwarenausstellung, welche die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft in diesem Jahre in Halle a. S. veranstaltet hatte, hat es deutlich gezeigt, dass es noch manchen Fortschrittes bedarf, wenn die deutsche Industrie den Anforderungen, welche die Käufer an Dauerware stellten, genügen soll.

Infolgedessen ist für die Wanderausstellung im Jahre 1902, welche vom 5. bis 10. Juni in Mannheim stattfindet, abermals eine Prüfung von Dauerwaren in Aussicht genommen. Wie in den Vorjahren, so werden auch diesmal die zur Prüfung gelangenden Dauerwaren eine Seereise durchzumachen haben, und zwar werden sie, da die Anmeldung bereits geschlossen ist, bald die Prüfungsreise nach Australien antreten.

Im ganzen haben 32 Aussteller 139 Gegenstände angemeldet, von denen 46 zu den Molkereiwaren mit 31 Butterproben und 22 zu den Fleischwaren gehören.

Zur Beschickung der Molkerei-Ausstellung der D. L.-G. in Mannheim 1902 aus Elsass-Lothringen. Das Reichsland ist seit der großen deutschen Molkereiausstellung i. J. 1884 im Glaspalaste zu München trotz seines hervorragenden Molkereiwesens bei keiner größeren derartigen Sonderausstellung mehr vertreten gewesen und hat sich auch an der mit den Wanderausstellungen der D. L.-G. verbundenen milchwirtschaftlichen Abteilung niemals beteiligt. In anbetracht des fortwährend zunehmenden Wettbewerbes der übrigen deutschen Länder, wie auch des Auslandes hat man erkannt, dass ein weiteres Fernbleiben des Reichslandes für die Entwicklung seines Molkereiwesens sicherlich von ungünstigstem Einfluss sein würde. Dementsprechend ist auf Anregung der landwirtschaftlichen Abteilung des Ministeriums beschlossen worden, die im Juni 1902 in Mannheim stattfindende Wanderausstellung der D. L.-G. zu beschicken und zwar soll eine Kollektivausstellung die elsass-lothringischen Molkereiprodukte in einem vollständigen Gesammtbild vorführen. Diese Ausstellung wird besonders auch Gelegenheit geben, den eigenartigen Sennereibetrieb in den Vogesen, der dem in der Schweiz üblichen nachgebildet ist, besonders im Münstertal, zur Darstellung zu bringen. Die Kühe bleiben daselbst den ganzen Sommer über auf den Hochweiden. Das Haupterzeugnis bildet der Münsterkäse, der leider in Deutschland noch nicht genügend geschätzt wird. Neuerdings hat man auch angefangen Schweizerkäse zu erzeugen, der an Güte dem Original-Schweizerkäse nur wenig nachstehen dürfte. Jedenfalls wird die erwähnte Ausstellung dazu beitragen, die reichsländischen Molkereiprodukte in Altdeutschland mehr bekannt zu machen und ihnen hoffentlich ein weiteres Absatzgebiet zu erschließen.

Wegen grober Milchpantscherei wurde die 70 Jahre alte Anastasia Kern aus Lechhausen, eine begüterte Bauerngutsbesitzerin, vom Amtsgericht Augsburg am 15. d. zu 1000 M. Geldstrafe bezw. 100 Tagen Gefängnis verurteilt. Die Verurteilte hatte die Milchverfälschungen im großen Maßstabe seit Jahrzehnten betrieben.

Vereinigung Deutscher Schweinezüchter. Der Vorstand der „Vereinigung Deutscher Schweinezüchter" hat in seiner Sitzung im Oktober d. J. zwei sehr wichtige Beschlüsse gefasst, welche hoffentlich in ihrem ganzen Umfange zur Ausführung gelangen, wozu die Unterstützung sämmtlicher Interessenten erbeten wird. Unter Anwesenheit einiger Vertreter von Landwirtschafts-Kammern wurde beschlossen, eine Schule zu gründen, welche die Ausbildung von geeignetem Personal für die Schweinezucht bewirken soll. Gedacht ist es so, dass man zunächst den Söhnen kleinerer Besitzer Gelegenheit giebt, sich mit der Zucht, Fütterung und Haltung der Schweine näher bekannt zu machen.

Ferner will man in dieser Anstalt Schweinemeister ausbilden, welche befähigt sind, in größeren Stammzüchtereien zu wirken und schließlich Schweinewärter, welche mehr für kleinere Zuchten und Schweinemastungen sich eignen würden. — Auch soll Gelegenheit gegeben werden, Fütterungsversuche an Schweinen anzustellen, sowie Versuche in Bekämpfung von Krankheiten und Seuchen zu machen.

Fernerhin wurde beschlossen, eine Versicherung für Schweine über ganz Deutschland ins Leben zu rufen, da man allgemein der Ansicht ist, dass die bestehenden Versicherungen, so wie sie sind, den Bedürfnissen der Mitglieder der Vereinigung nicht entsprechen. Die 1. Bedingung dabei würde sein, dass dieselbe eine möglichst große Ausdehnung gewinnt. Sodann sollen nur Schweine entschädigt werden, welche über 3 Monate alt und an Seuchen — Rotlauf, Schweineseuche und -Pest, Tuberkulose, Maul- und Klauenseuche eingegangen sind. Verluste, welche durch andere Krankheiten, die von dem Besitzer verschuldet werden, und durch ungeeignete Haltung und Fütterung hervorgerufen sind, werden nicht entschädigt. Die Vereinigung hofft, den Prämiensatz auf diese Weise auf ein geringes

Maß herunterzusetzen und die Besitzer von Schweinen vor etwaigen größeren Verlusten zu schützen. Meldungen zum Beitritt und zur Versicherung sind an die Geschäftsstelle, Berlin SW., Wilhelmstraße 143, zu richten.

Personalien. Der Geheime Regierungsrat, o. Professor an der Universität Halle, Vorsteher der agrikultur-chemischen Versuchsstation der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen, Dr. Maximilian Maercker ist am 19. Oktober d. J. im 59. Lebensjahr nach langem Leiden gestorben. Die Landwirtschaft verliert in dem Verstorbenen einen ihrer eifrigsten und erfolgreichsten wissenschaftlichen Vorkämpfer, der namentlich einzelne Zweige der Agrikulturchemie auf ganz neue Grundlagen gestellt hat. Sein Tod wird überall schmerzliches Bedauern erwecken.

Oesterreich.

Die neue Genossenschaftsmolkerei zu Klagenfurt, der Hauptstadt Kärntens, soll ihren Betrieb am 1. November d. J. beginnen.

Die Molkereischule zu Pichlern-Marienhof, nahe Klagenfurt, ist bei einem die gesammten Wirtschaftsgebäude vernichtenden Schadenfeuer ein Raub der Flammen geworden. Ldw. Mitt. f. Kärnt.

Russland.

Russische Butterausfuhr nach England. Nach einem Bericht des Landwirtschaftlichen Sachverständigen, veröffentlicht in den „Mitteilungen der Deutsch. Landwirtsch.-Gesellschaft", hat sich die englische Einfuhr von Butter aus Russland in einem Jahre, von 1899 auf 1900, von 69500 dz auf 105000 dz gehoben, was zumteil allerdings auf die Zunahme der unmittelbaren Einfuhr geschoben wird. Ferner aber hat Russland auch die Verteidigung der Reinheit seiner Butter selbst in die Hand genommen. Wie früher Dänemark, Schweden, Holland und andere Länder Processe zu führen hatten gegen die englischen Zollbehörden, um ihre Butter von dem Vorwurf der Verfälschung zu reinigen, so hat kürzlich auch Russland durch einen besonderen Kommissar für den guten Ruf seiner Butter gekämpft und dabei in beiden Instanzen den Sieg davongetragen. Das Ergebnis des Processes ist sofort drahtlich an die russische Presse gemeldet worden. Es unterliegt für den Sachverständigen keinem Zweifel, dass die umsichtig und tatkräftig geleiteten Maßregeln zur Förderung der russischen Ausfuhr Erfolge haben werden.

Unterrichtswesen.

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt für die Rheinprovinz. Die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz errichtet in Zülpich in Verbindung mit der dortigen Molkereigenossenschaft eine Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt. Mit dem Bau der Anstaltsräume ist bereits begonnen, dieselbe wird ihre Tätigkeit als Versuchsanstalt jedenfalls schon im Januar 1902 beginnen können, während die Lehranstalt am 1. April 1902 eröffnet werden soll. In der Versuchsanstalt sollen praktische Gebrauchs-Prüfungen von neueren milchwirtschaftlichen Apparaten und Geräten, sowie von neueren Verfahren der Milchverarbeitung und Milchverwertung vorgenommen werden; außerdem soll den Interessenten in der Provinz Rat und Auskunft in allen milchwirtschaftlichen und molkereitechnischen Angelegenheiten durch die Anstalt erteilt werden. Die Aufgabe der Lehranstalt soll sich hauptsächlich auf die Ausbildung von tüchtigen Molkereigehilfen und Betriebsleitern für die vielen kleineren und mittleren Molkereibetriebe der Provinz erstrecken. Das Hauptgewicht der Ausbildung soll auf den praktischen Betrieb gelegt werden; demnächst sollen die Schüler vormittags ausschließlich in der Molkerei Zülpich unter Leitung des Betriebsleiters und des Obermeiers praktisch beschäftigt und mit allen Betriebsarten gründlich vertraut gemacht werden. In den Nachmittagsstunden wird der zum Verständnis der Praxis notwendige theoretische Unterricht über Milchwirtschaft und Molkereitechnik, Buchführung und Abrechnung, Maschinenkunde, sowie im Rechnen und in deutscher Sprache erteilt werden. Die Gehilfen-Kurse werden drei Monate, die Betriebsleiter-Kurse einen Monat umfassen. Zu den Gehilfen-Kursen werden junge Leute aus der Rheinprovinz im Alter von mindestens 18 Jahren zugelassen, die mindestens schon ein Jahr praktisch in Molkereien beschäftigt gewesen sein müssen. In die Betriebsleiterkurse werden nur solche Molkereigehilfen aufgenommen, die an der Anstalt ausgebildet und nach Abschluss des Gehilfen-Kursus mindestens ein Jahr ununterbrochen in der Molkereipraxis mit Erfolg tätig gewesen sind. In den ersten beiden Jahren werden jedoch auch Molkereigehilfen zugelassen, die noch nicht an der Anstalt ausgebildet, aber mindestens 2 Jahre in rheinischen Molkereibetrieben tätig gewesen und nicht unter 20 Jahren alt sind. Alles Nähere ist aus den gedruckten Prospekten der Anstalt ersichtlich, welche Interessenten von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz zu Bonn kostenlos zugesandt werden.

Lehrkurse am Milchwirtschaftlichen Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg. Zur Teilnahme an den Lehrkursen, welche in dem am 30. September d. Js. abgelaufenen elften Unterrichtsjahre abgehalten wurden, hatte der Unterzeichnete 15 Personen zugelassen, von denen 9 als Hospitanten und 6 als Schüler Aufnahme fanden. Die Hospitanten hatten zumeist eine 8jährige praktische Tätigkeit hinter sich, über die sie sich durch gute Zeugnisse ausweisen konnten. Solche Personen, die nicht mindestens 6 Jahre mit gutem Erfolge im Molkereifache gearbeitet haben, werden als Hospitanten überhaupt nicht aufgenommen.

Von den 9 Hospitanten, die die Betriebsleiter-Prüfung nach absolvirtem Lehrgang bestanden, konnten 7 sogleich als Betriebsleiter untergebracht werden, während einer von ihnen sich selbstständig machen wollte und der letzte z. Zt. noch als Meier tätig ist.

Die 6 Schüler hatten vor ihrem Eintritt in Prenzlau den vorgeschriebenen 22monatigen Lehrgang in der Praxis durchgemacht und waren am Schlusse dieser praktischen Lehrzeit von dem Unterzeichneten unter Assistenz zweier Betriebsleiter auf ihre praktische Befähigung geprüft und dann als Schüler aufgenommen worden. Diese sechs Schüler wurden sofort nach beendigtem Lehrgang in Prenzlau als Molkerei-Gehilfen der Praxis wieder überwiesen und arbeiten zur Zufriedenheit ihrer Principale.

Die Reorganisation der Ausbildung unseres Molkerei-Personals, wie sie der Anstaltsleiter seit 2 Jahren durchgeführt hat und welche die Einzelausbildung auf dem praktischen Gebiete des Molkereiwesens bezweckt, bewährt sich gut, und wenn die praktisch sorgsam ausgebildeten Leute dann die theoretischen Schlusskurse mit Erfolg durchgemacht haben, so geht aus dieser getrennten, aber sehr gründlichen Ausbildung ein Beamtenpersonal hervor, das inbezug auf Können und Wissen den heutigen Anforderungen gerecht zu werden vermag.

Der in Prenzlau erteilte Unterricht erstreckt sich im wesentlichen auf folgende Gegenstände: 1. Chemie der Milch, 2. Behandlung der Milch, 3. Die Fehler der Milch, 4. Die Aufrahmungs-Methoden, 5. Die Butterbereitung, 6. Technische und kaufmännische Buchführung für Molkerei-Genossenschaften, 7. Pflege und Fütterung der Milchkühe, 8. Maschinenkunde.

Im Anschluss an die Vorträge über die Chemie der Milch werden im Laboratorium des Instituts die für die Praxis des Molkereibetriebes inbetracht kommenden Milchuntersuchungen demonstrirt, und werden die Zöglinge mit regelmäßigen Uebungen im Laboratorium beschäftigt.

Ferner wird solchen Personen, die am Schluss des Lehrganges die Betriebsleiter-Prüfung ablegen wollen, Unterricht erteilt über das gesammte Genossenschaftswesen, besonders auch über die dem Vorstand und Aufsichtsrat einer Molkerei-Genossenschaft obliegenden Pflichten.

Außerdem erhalten Schüler und Hospitanten nach Bedarf Unterricht in der deutschen Sprache, im Schreiben und im Rechnen. Dieser Unterricht wird von einem Mittelschullehrer erteilt.

Die Anmeldungen zur Aufnahme sind an den Direktor zu richten. Denselben müssen beigefügt werden: 1. ein selbstgeschriebener Lebenslauf, 2. ein polizeiliches Führungsattest, 3. Zeugnisse über den genossenen Schulunterricht, 4. Zeugnisse über die im Molkereiwesen erlangten Kenntnisse.

Solchen jungen Leuten, die zunächst die 22monatige praktische Lehrzeit in einem gut geleiteten Molkereibetriebe der Provinz Brandenburg durchmachen wollen, werden seitens des Unterzeichneten geeignete Lehrstätten nachgewiesen.

Zum Schluss möge noch bemerkt werden, dass die Anstalt im ganzen 275 Zöglinge bisher ausgebildet hat, die bis auf wenige Ausnahmen — als Betriebsleiter größerer Genossenschafts-Molkereien, als Obermeier oder Gutsmeier, wie auch endlich — soweit die jüngeren Leute infrage kommen — als Molkerei-Gehilfen mit Erfolg für das milchwirtschaftliche Gewerbe tätig sind.

Prenzlau, den 15. Oktober 1901.

Der Direktor des Milchwirtschaftlichen Instituts.
du Roi.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Schädlichkeit gekeimter und gefrorener Kartoffeln als Milchviehfutter. Kartoffelabfälle, Keime, unter dem Einflusse von Sonnenstrahlen grün gewordene Teile und die Frühjahrstriebe, enthalten in großen Mengen Solanin, das auch durch Kochen nicht zerstört wird, wie Bissange an einer Herde von achtzehn und an einer solchen von fünfzehn Kühen konstatirte, welche, nachdem sie ein derartiges Futter erhalten, sämtlich an Appetitlosigkeit, Blähsucht, Durchfall und Lähmung der Hinterhand erkrankten. Die üblen Wirkungen von grün gewordenen Kartoffeln hat Bissange vornehmlich an Schweinen beobachtet; die Krankheitssymptome äußerten sich in Appetitlosigkeit, Schlafsucht, Durchfall, taumelndem Gang und Lähmung des Hinterteiles. Mit Eicheln vermischt, schadeten hingegen die grün gewordenen

Kartoffeln garnicht, wahrscheinlich weil das in diesen enthaltene Tannin eine neutralisirende Rolle ausübt.

Gefrorene Kartoffeln sind ebenfalls nicht empfehlenswert. Bissange hat in einigen Monaten gegen hundert mehr oder minder schwere Vergiftungsfälle durch gefrorene Kartoffeln bei Milchkühen beobachtet. Am heftigsten traten die Erkrankungen nach Tauwetter auf und äußerten sich durch Aufhören der Fresslust, Aufhören des Wiederkauens, Blähsucht, Durchfall und Schlafsucht. Es starb keins von den Tieren, aber die Abmagerung und die Abnahme des Milchertrages verursachten sehr erhebliche Verluste. (Journal de la société royale agricole de l'Est de la Belgique Nr. 34/1901 d. Deutsch. Landw. Tierzucht.)

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 26. Oktober 1901. Bei der hohen Preislage wird der Konsum nach Möglichkeit eingeschränkt, aber die Einlieferungen in feiner Ware sind so klein, dass sie sich schlank absetzen lassen.

Der hamburger Markt mit seinen höheren Preisen konnte diese nicht ganz halten und ermäßigte seine Notirung um 2 M., jedoch werden auch dort die Ankünfte bis auf geringe Bestände aus dem Markt genommen. In der ostholsteinischen Auktion wurden 124 M. 57 Pfg. gegen 128 M. 71 Pfg. in der Vorwoche erzielt.

Hamburg notirt 2 M. niedriger, Berlin notirt unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 26. Oktober 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 122 Mk.
Hamburg	bis 123 „

Berlin, 26. Oktober 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W.. Kronenstr. 32.

Die bestehenden hohen Preise haben den Konsum noch weiter eingeschränkt, da sie selbst dem Detail-Händler absolut keinen Nutzen brachten u. er infolgedessen auch das Interesse am Geschäft verloren hat. Wenn dennoch von einem Weichen der Marktlage noch nicht berichtet werden kann, so liegt dies wesentlich an den immer noch sehr kleinen Eingängen feinster Butter. Geringe und abfallende Qualitäten wurden mehr zugeführt u. genügen darin die Eingänge vollkommen der Nachfrage.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 26. Oktober 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 20. Oktober bis 26. Oktober 1901.

				23. Oktober	26. Oktober
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	125—127	125—127
do.	do.	IIa	„ „ „	115—125	118—125
do.	do.	IIIa	„ „ „	105—113	105—113
do.	do.	Abfallende	„ „	95—102	96—102
			Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 25. Oktober 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 123—130, II. Klasse M. 120—122 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Unser Butterhandel war in dieser Woche sehr ruhig. Die hohen Preise für feinste Ware haben den Konsum sehr eingeschränkt und genügte die Nachfrage nicht, um die noch immer kleinen Zufuhren zu räumen. Um den Konsum wieder zu heben, war eine Preisermäßigung notwendig und wurde die Notirung um 2 Mk. ermäßigt. Im Engroshandel wurde für feinste Butter 125 bis 127 M. bezahlt. Feine frische russische Butter, welche knapper zugeführt wurde, konnte zu etwas erhöhten Preisen schlank begeben werden. Kopenhagen notirte unverändert.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 105—112. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 88—96. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 17. Oktober 1901. Butter: I. Klasse 108—110 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Lebhaft.

Berlin, 24. Oktober 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 125—127, IIa M. 112—120, Abfallende M. 100—110, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—90, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 23. Oktober 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1¾ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 5 Drittel zu 127, 8 Drittel zu 126, 27 Drittel zu 125, 17 Drittel zu 124½, 18 Drittel zu 124, 15 Drittel zu 123½, 5 Drittel zu 123 M. Zusammen 1. Klasse 95 Drittel zu 124,57 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 8 Drittel zu 120 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 24. Oktober 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung wurde unverändert auf 132 M. gelassen, der Markt schloss mit geräumten Lägern aber doch schon ruhigerer Tendenz. Diese Stimmung hielt auch in dieser Woche an. Die äußerst hohen Preise haben nach und nach den Konsum doch etwas eingeschränkt, so dass die neuen Zufuhren nicht wie bisher sofort Nehmer finden konnten. Inhaber mussten sich bequemen, mit billigeren Offerten an die Hand zu gehen, doch sind trotzdem bis heute noch nicht sämmtliche Vorräte begeben worden. England meldete uns ruhigere Märkte, Kopenhagen musste daher die beabsichtigte Steigerung der Preise unterlassen, notirt demnach unverändert 110 Kr. = 124 M., bezeichnet die Lage aber noch mit „fest". Das Inland beordert nicht über Bedarf, da, wie gesagt, der Konsum überall bedeutend zurückgegangen ist. Das hiesige Platzgeschäft zeigt dasselbe Bild. Bezahlt wurde für feine Ware im Engroshandel 124—126 M., so dass ein Rückgang unserer Notirung von mindestens 4 M. dringend erforderlich ist.

Der Handel mit russischer Butter war auch in dieser Woche ein recht lebhafter, die frischen Zufuhren waren bedeutend kleiner als bisher, konnten aber zu unveränderten Preisen begeben werden.

Hamburg, den 23. Oktober 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. ———. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—70, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. ———, prima vollfette Stallware M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40 bis 42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Hamburg, 22. Oktober 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Lage im Futtermittelgeschäft ist dieselbe wie in der Vorwoche. Der Verbrauch bleibt nach wie vor hinter den Erwartungen zurück, und wenn Preise sich trotzdem behaupten, so ist dies auf das geringe Angebot des Auslandes zurückzuführen. Eine Ausnahme machen Erdnusskuchen, für welche Marseille die Preise, namentlich für spätere Lieferung, herabgesetzt hat.

Erdnusskuchen 143—151 M., Kokoskuchen 109—128 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 126—130 M., Sesamkuchen 119—132 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 106—135 M., Palmkernkuchen 111—115 M., Leinkuchen 149—155 M., Amerik. Maisölkuchen 120—125 M. per 1000 kg ab hier.

Magdeburg, 24. Oktober 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 118 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 121 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Fest.

Königsberg i. Pr., 24. Oktober 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.). Die Nachfrage in feinsten Qualitäten hat sich inzwischen wesentlich abgeflaut, nachdem die Preise eine Höhe erreicht haben, die dem Dreizehnerstich kein Rendiment mehr läßt.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—110 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 23. Oktober 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 102 M. für den Centner,
Sennbutter . 99 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Gute Nachfrage.

Käse. Monatskäse, Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustand von den Sennereien zur Ablieferung kommt. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

feinst I Allgäuer Limburger vollfett	M.	38—39
feinst I Allgäuer Limburger . . .	„	29—30
prima Allgäuer Limburger . . .	„	27—28
sekunda Allgäuer Limburger . . .	„	25—26
Romadour, vollfett	„	36—38
feinst I Romadour	„	32—33
Weißlack vollfett (Bierkäse) . . .	„	39—40
Weißlack ¾ fett „	„	34—35

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 19. Oktober 1901. Zum Verkauf standen: 5200 Rinder, 1099 Kälber, 13 627 Schafe, 8402 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 63—68; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 50—53; 4. gering genährte jeden Alters 48—49. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 60—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 52—59; 3. gering genährte 46—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—54; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 49—51; 3. mäßig genährte 43—46; 4. gering genährte Färsen und Kühe 37—41. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 69—72; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 64—66; 3. geringe Saugkälber 53—58; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 33—43. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 56—63, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 48—54, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—31. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 60——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 62——; fleischige Schweine 57—59; gering entwickelte 53—56 M., Sauen 54—57 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich schleppend und gedrückt ab und hinterläßt erheblichen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich schleppend. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang schleppend. Es bleibt viel unverkauft. — Der Schweinemarkt verlief schleppend und wird nicht ganz geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62—64 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 61—62 M., Kälber I. Qualität 75—80 M., Doppellender 84—89½ M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 28—29 M., für Kälber 43—46 M., für Schweine I. Qual. 61—63 M., II. Qual. 59—60 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 34—36 M., für Kühe 34—37 M., für Kälber I. Qual. 35—38 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 49—50 M. (Lebendgewicht).

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes. Ausbildung von Molkereipersonal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Stellen-Angebote.

Suche zu sofort einen älteren, verheiratheten

Schweizer.

Gute Zeugnisse und persönliche Vorstellung bevorzugt.

Wunsch, Abbau Lessen, Kreis Graudenz.

Stellen-Gesuche.

Ein in der Molkereibranche erfahrener, tüchtiger

Buchhalter

in gesetzten Jahren sucht

Lebensstellung.

Gefl. Offerten unter **D. P. 6049** an **Rudolf Mosse, Dresden.**

Suche zum 1. November als **Tilsiterkäser** oder **Buttermeier** dauernde Stellung. Offerten u. Gehaltsangabe erbittet **G. Oetiker,** Molkerei Garms, Oldenburg.

Zur Vollendung meiner Ausbildung suche per 1. November anderweitig dauernde Stellung. Bin 20 Jahre alt, kräftig, sauber und fleißig, $1^1/_4$ Jahr praktisch in hiesigem Vollbetriebe mit Weich- und Backsteinkäserei sowie Quargbereitung und Schweinemast thätig. Mit Kontor-Arbeiten bin genau vertraut. Unterziehe mich jeglicher Arbeit.

Fritz Rux,
Dampf-Molkerei Gebr. Lücke, Schöningen i. Br.

Junger, tüchtiger

Gehilfe,

vertraut mit Kessel, Maschine u. Alfa, firm in der Weich- sowie Hartkäserei, sucht zu Anfang November dauernde Stellung. Offerten und Gehaltsangabe erbittet **B. Bluhm,** Molkerei Garms, Oldenburg.

Tüchtiger Gehilfe,
mit besten Zeugnissen und schöner Handschrift, sicherer Rechner, vertraut mit allen Molkerei-Arbeiten, Buchführung, Korrespondenz, der auch befähigt ist Gerichtssachen selbständig zu bearbeiten, sucht Stellung für Annahme und Comtoir oder Betrieb, eventl. auch anderen Vertrauensposten bei 30 Mk. monatl. Gehalt. Offerten unt. **Nr. 3200** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Eine tüchtige Meierin,
die auch im Haushalt thätig ist, findet zum 15. November Stellung.

Meierei Wormditt. Bernet.

Fleißiger Mann,

32 Jahre alt, sucht per sofort od. spät. Stellung **in Molkerei** (bei bescheidenen Ansprüchen), wo ihm Gelegenheit geboten, dieses Fach zu erlernen.

Offerten erbeten unter **H. T. 4189** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Obermeier.
Aelterer, erfahrener Fachmann sucht zum 1. November Stellung als Obermeier oder Expedient.

Offerten unter **52** postlagernd **Eidelstedt.**

Molkerei-Gehilfe,
der seine Militärzeit beendet und mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut ist, sucht zum 1. Nov. Stellung. **K. Guttek, Sommerfeld** b. Göttchendorf, Kr. Pr.-Holland, Ost-Pr.

Vermischte Anzeigen.

Große Auktion

wegen Gutsauflösung in Zernitz bei Buddenhagen am 30. Oktbr. Vormittags $10^1/_2$ Uhr, u. a. eine ziemlich neue Molkerei-Einrichtung mit Göpel- und Dampfbetrieb.

Gustav Holke,
gerichtl. vereid. Taxator u. Auktionator, **Anklam.**

Ein gut erhaltener, gebrauchter

Milchwagen

wird zu kaufen gesucht

Meierei Wormditt. Bernet.

Dampfkäsekessel,

auf 6 HP geprüft, Schweizerform, sehr schön aus Ia. Kupfer gearbeitet, von 900 Liter Inhalt, wird preiswerth verkauft.

Fr. Rast, Käserei Neuenkirch-Luzern, Schweiz.

---

1 3-4 pferd. Dampfmaschine

mit stehend. Quersiederohrkessel, **1 Alfa-Separator,** Mod. 99, 1400 Liter stündl., **1 Butterkneter,** 1,20 Durchmesser, **1 Milchpumpe, 1 Wasserpumpe, 1 Pumpwerk** für Hand- und Kraftbetrieb, alles in bestem Zustande,

verkaufe billig.

Joh. Neßler, Dresden, Falkenstraße. Maschinenbau-Anstalt f. Molk.-Einricht.

Kleineres Grundstück
im Westen von Berlin, $1^1/_4$ Morgen groß, mit Haus und neuem Stall, gegenwärtig zur **Molkerei** mit ca. 20 Kühen benutzt, ist Umstände halber unter günstigen Bedingungen

zu verkaufen.

Gefl. Offerten sub **M. N. 315** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Berlin W. 8** erbeten.

Rheinische Oel-Import-Gesellschaft Duisburg,
Kleinberger & Comp.
erstklass. Bezugsquelle für Oelhändler und Molkereien in Original amerik. Centrifugen- und Separatoren-Oelen, gelb und weiss.

Preussischer Beamten-Verein in Hannover.
(Protektor: Seine Majestät der Kaiser.)

Lebensversicherungs-Gesellschaft für alle deutschen Reichs-, Staats- und Kommunalbeamte, Geistliche, Lehrer, Lehrerinnen, Rechtsanwälte, Aerzte, Zahnärzte, Thierärzte, Ingenieure, Architekten, kaufmännische Beamte u. s. w. u. s. w.

Versicherungsbestand 210 510 627 Mk.,

Vermögensbestand 62 948 000 Mk.,

Ueberschuss im Geschäftsjahre 1900 rund 1 885 779 Mk.

Alle Gewinne werden unverkürzt zu Gunsten der Versicherten verwendet. Betrieb ohne bezahlte Agenten und deshalb die niedrigsten Verwaltungskosten aller deutschen Gesellschaften.

Wer rechnen kann, wird sich davon überzeugen, daß der Verein unter allen Gesellschaften die günstigsten Bedingungen bietet.

Zusendung der Drucksachen erfolgt auf Anfordern kostenfrei durch

Die Direktion des Preussischen Beamten-Vereins in Hannover.

Hehle & Burkhart,
Butter en gros
Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Otto Reichelt,
Buttergrosshandlung,
BERLIN N., Neue Königstr. 37,
sucht regelmässige Lieferanten für **feine und feinste Butter.** Jahresbedarf 5—6 Millionen Pfd. Abrechnung und Kasse wöchentlich.

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.

Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
16 eigene Detail-Geschäfte.

Gebrüder Manns,
Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter
zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
22 eigene Detailgeschäfte.

Buttertonnen,

gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.

Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, **Berlin O.,** Blumenstraße 70.

Feinste Butter

kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse

M. Lehnhardt, Magdeburg.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission
in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig. Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Gebrauchte Buttertonnen

ca. 100 Pfd. Inhalt, gut verböttchert und gereinigt, sowie **Butterkübel** zu 50 und 30 Pfd. Inhalt offerirt bei sofortiger Lieferung zu billigsten Preisen

M. Woith, Böttchermeister,
Berlin W., Steglitzerstr. 79.

Paul Willnow, Speise-Leinöl-Fabrik, **Cöpenick,**
offerirt
Prima Leinkuchen,
ganz und gemahlen,
garantirt rein, aus feinster russischer Steppen-Leinsaat, einmal gepresst.
Referenzen von massgebenden Molkereien stehen zu Diensten.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Echt. Pergamentpapier
Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die

Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Meine vollkommen bewährten, aus einem Stück geprägten

Käseschachteln

empfehle billigst:

Mech. Cart. Fabrik
Fr. Christian
Bad Soden a. T.

Tremser Eisenwerk
Koch & Co., Lübeck.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.
Molkerei-Geräthe
aus bestem Stahlblech angefertigt und dreimal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.
Spezialität: Milchdichte u. diebessichere
Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Feierabend.

Nicht etwa jählings
Mit Sturm und mit Hagelwettern
Tritt dir das Alter entgegen;
Ach! nur mählings,
Wie der stete Regen
Von herbstlichen Akazienblättern.
Gutzkow.

Die Dame mit dem weißen Har.

Erzählung nach dem
Amerikanischen von Adolf Höllerl.

Nachdruck verboten.

Interessante und selbst wunderliche Menschen sind in einem Bade keine seltene Erscheinung und sie erregen an einem solchen Orte weniger Aufsehen als anderswo; denn Krankheit, diese unästhetische Vorschule des Todes, nimmt es mit dem Leben nicht so genau und kümmert sich weder um Reichtum noch unschöne Formen.

An einem der runden, eisernen Tischchen im Parke eines berühmten amerikanischen Bades saßen drei junge Damen, die, alle drei jung, hübsch und elegant, unter den Kurgästen ganz besonders auffielen. Die eine darunter mochte 24 — 25 Jahre zählen. Ihre Augen lachten heiter in die Welt hinein und ihr Gesicht hatte einen frischen, jugendlichen Reiz, aber — und das war das Seltsame und Auffallende bei ihr — das üppige Har war schneeweiß. Was Wunder also, dass sie angestaunt wurde! Einige besonders „wissbegierige" Matronen hatten nicht eher Ruhe, bis sie den Schlüssel zu diesem Rätsel aus ihrem eigenen Munde vernommen hatten. Die Dame mit dem weißen Har war eine berühmte Schauspielerin, und besaß eine wunderschöne Erzählungsgabe, mit der sie, unterstützt durch ein feuriges, erfindungsreiches Talent in der Wahl der Ausdrücke und durch ein herrliches, wohlklingendes Organ, jene Reize zu entfalten fähig war, die man sich bei dieser Art aufregenden Geschichten nur wünschen kann.

Nachdem die „Neugierigen" eines Tages die schöne Dame vom Theater gebeten hatten, ihnen doch die Geschichte ihres Hares zu erzählen, gab sie endlich den Bitten nach und bestimmte hierfür einen Nachmittag in einem der kleinen Salons des Kurhauses. Der Nachmittag rückte heran und die interessante Schönheit erzählte den aufmerksamen Zuhörern folgende wahre Begebenheit:

„Die Saison in San Franzisko nahte sich ihrem Ende und die besseren Mitglieder des California-Theaters dachten daran, noch ungefähr vier Wochen zu Gastspielzwecken zu verwenden, ehe sie sich in alle vier Winde zerstreuten, um entweder den Sommer bis zum Wiederbeginn der Saison in einem der paradiesisch gelegenen Bäder der mexikanischen Küste zuzubringen oder nach New-York oder Europa zurückzukehren.

Unsere Gastspielroute arrangirte sich schnell und angenehm und nach einem Abschiedsessen packten wir unsere Koffer und fuhren froh und munter hinaus ins herrliche Californien. Auf unserer Wanderschaft kamen wir auch durch eine Stadt von 60000 Einwohnern, die wegen ihrer schönen Lage und — ihres Irrenhauses bekannt ist.

Ich habe stets ein großes Interesse an jenen tief Unglücklichen genommen, die der Vernunft beraubt, eingekerkert ein entsetzliches Leben führen müssen. Nicht allein für den Künstler, der den Wahnsinn an der Quelle studirt, um ihn später in seinen Rollen in Geld umzusetzen, bietet der Besuch eines Irrenhauses viel des Interessanten, sondern auch das Herz erhält gleichfalls seinen Anteil mit bei all dem Elend und Jammer; Schmerz und Mitleid fühlen wir mit jenen Unglücklichen, Wehmut und Trauer schleicht sich in unser Herz.

Da der Direktor des Irrenhauses mit großer Bereitwilligkeit unserem Wunsche, das Institut zu besichtigen, nachgekommen war, machten wir uns an einem der nächsten Tage daran, von seiner Erlaubnis Gebrauch zu machen.

Ehe wir die Runde antraten, wurden einige Erfrischungen herumgereicht und pro forma nippten wir von dem Wein, der uns angeboten wurde. Außer dem Direktor und seiner Gattin, sowie einigen Herren und Damen unserer Gesellschaft waren noch drei Herren anwesend, die uns als Aerzte und Assistenten vorgestellt wurden. Unter den letzteren fiel mir namentlich ein junger, schmächtig gebauter Mexikaner auf, der mit seinem dunklen, fremdartigen Gesicht und den schönen melancholischen Augen umsomehr meine Aufmerksamkeit erregte, als er sich um Niemand kümmerte und sich an der Konversation nicht beteiligte.

Er war der Einzige, der sein Weinglas nicht anrührte, und der Direktor behandelte ihn wie einen kranken Sohn, trotzdem er nicht krank aussah. —

Nachdem wir die weiten Räume des kolossalen Hauses besichtigt hatten, schlug der Direktor den Tee vor. Da wir sehr müde waren, so erklärten wir uns alle damit einverstanden. Ich wollte nur noch eines: den prachtvollen Fernblick vom Dache des Hauses genießen.

Meine Begleitung zeigte keine Lust, die sieben Treppen emporzuklimmen, nur Don José, der Mexikaner, der sich während der Promenade durch das Haus stets an meiner Seite gehalten hatte, bot sich an, mich hinaufzuführen. Der Direktor sah ihn forschend an, gab aber dann seine Einwilligung.

Während mich Don José mit echt südlicher Galanterie unterstützte, bemerkte ich, dass er seine Scheu gänzlich abgelegt hatte. Er plauderte mit mir über alle möglichen Dinge auf das Angenehmste.

Wir stiegen, oben angekommen, auf das Dach hinaus und ich bemerkte, dass Don José die Dachluke sorgfältig wieder schloss. „Es ist nur", sprach er galant, „damit Sie nicht etwa unversehens rücklings hinunterstürzen, Sennora. Wir hatten vor einem Jahre einen derartigen Fall."

Ich beachtete ihn weiter nicht und besah mit Entzücken die herrliche Aussicht, die sich vor meinen Augen ausbreitete. Plötzlich fühlte ich mich leicht an meiner Schulter berührt. Erschrocken drehte ich mich um und trat unwillkürlich zurück — dicht an meiner Seite stand der Mexikaner und blickte mich an.

Aber welche Veränderung war mit dem Manne vorgegangen? Waren das dieselben sanften Augen, die mich jetzt mit einer wahrhaft teuflischen Glut durchbohrten?

Eine instinktive Furcht bemächtigte sich meiner und ich wollte, vom Rande des Daches zurücktretend, auf die geschlossene Dachluke zugehen, aber mit dem Sprung eines Tigers war der Mann an meiner Seite und ergriff mein Handgelenk.

„Nicht von der Stelle, Weib" — zischte er zwischen den geschlossenen Zähnen hindurch. „Nicht dort hinunter, sondern hier!" — Und dabei deutete er auf die gähnende Tiefe. Mein Herz stand einen Augenblick still, denn mit Blitzesschnelle hatte sich mir die furchtbare Gewissheit aufgedrängt: „Du bist allein mit einem Wahnsinnigen, außerhalb des Bereiches menschlicher Hilfe — — —"

„Hinunter, hinunter, weißt Du nicht, dass die Luft uns tragen kann wie das Wasser? Hinunter!" — und der Wahnsinnige drängte mich gegen den Rand des Daches.

Mit der Kraft der Verzweiflung wehrte ich mich und stemmte mich gegen ihn, indem ich gellend um Hilfe schrie. „Hinunter — hinunter — es ist nicht schwer — was? — Du willst nicht? — Du sollst — Du musst!" Und der Teufel, aus dessen Gesicht alle Menschenähnlichkeit geschwunden war, griff mit der Rechten in seine Tasche und zog ein Einschlagmesser, ein sogenanntes „Bowiekhife", heraus, während er mich fest mit der Linken gepackt hielt.

Allbarmherziger Gott, will denn keine Hilfe kommen? Mein Gehirn schwankte mir — und der Gedanke, dass ich dann unrettbar verloren sei, verhinderte, dass ich besinnungslos zur Erde stürzte. Inzwischen hatte er das Messer geöffnet. Nun ließ ich seinen Arm los und packte mit beiden Händen seine Rechte unterhalb des Handgelenkes. Die furchtbare Gefahr gab mir die Kraft der Verzweiflung. Das Messer machte Schnitte rechts und links in meine Hände, aber ich hielt fest und jetzt — o Gott sei ewig Dank — jetzt hörte ich Schritte die Dachtreppe heraufkommen.

Aber auch der Wahnsinnige hörte die Schritte und presste mich mit unmenschlicher Gewalt an den Rand des Daches — jetzt Schläge gegen die Dachluke, denn der Mexikaner hatte sie verschlossen — Hilfe, Hilfe — ich fühlte seinen Griff fester, da bekam ich durch eine plötzliche Wendung meinen rechten Fuß frei und kaum wissend, was ich tat, stieß ich ihn mit aller Kraft zurück. Er schwankte — taumelte — ich verlor das Gleichgewicht und stürzte nieder, ihn in meinem Falle mit mir reißend — „Hilfe!" — „Hilfe!" er war dem Dachboden am nächsten — die Schleppe meines Kleides hatte sich in einen großen, hervorstehenden Nagel verwickelt — mit Aufbietung meiner letzten Kraft warf ich mich herum, um mein Kleid von seinem Griff frei zu halten. Er war im Rollen und konnte sich nicht mehr halten — jetzt, jetzt war er am Rande — noch einmal breitete er seine Hände aus — ein furchtbarer Aufschrei — dann verschwand er — ein dumpfer Aufschlag — ein Schrei wie von vielen Stimmen — dann hörte ich nichts mehr — eine wohltätige Ohnmacht hatte sich meiner bemächtigt! — — — — — Als ich erwachte, lag ich im Privatzimmer des Direktors, um mich herum standen mit bleichen Gesichtern die Aerzte und meine Kollegen, meine Hände waren bandagirt, mein Kopf war mir wüst und ich konnte mich nicht gleich besinnen, was geschehen war. Erst nach und nach kam die Erinnerung wieder und mit Schaudern vernahm ich, wie die Retter in der Not die Dachluke in demselben Augenblicke aufgebrochen hatten, als Don José hinunterstürzte, gerade zur rechten Zeit, um mich vor dem gleichen Schicksal zu bewahren.

Die blutige, formlose Masse Josés war einstweilen in einem Gewölbe untergebracht worden.

Als ich aber aufstand und vor den Spiegel trat, um meine Toilette etwas in Ordnung zu bringen, taumelte ich entsetzt zurück, denn mein dunkles Har war in dieser fürchterlichen Viertelstunde schneeweiß geworden!"

Wieviel Licht und wieviel Kraft liefert ein Hektar Land? Diese Frage beantwortet die „Zeitschrift für Spiritusindustrie" in ihrer Nummer 9 von 1901 folgendermaßen: Ein Hektar Kartoffelland, mit einer guten Industriekartoffel bepflanzt, liefert 50 Doppelcentner Stärkemehl, und diese geben 3000 Liter Spiritus. Das Licht einer Petroleum-Familien-Tischlampe mit 1500 Brennstunden im Jahr wird geliefert von 75 Litern Spiritus. Ein Hektar Kartoffelland liefert demnach den Jahresbedarf von 40 Familien-Tischlampen. Ein guter Spiritusmotor gebraucht für 1 Pferdekraft und Stunde 0,4 Liter Spiritus. Eine 10pferdige Lokomobile braucht für die Arbeitsstunde 4 Liter und für den Arbeitstag von 10 Stunden 40 Liter Spiritus. Ein Hektar Kartoffelland liefert also den Spiritus für 75 Arbeitstage einer zehnpferdigen Spirituslokomobile.

Deutschland ist mit seinem Jahresbedarf von über 1000 million Liter Petroleum vom Ausland abhängig; indem wir Wärme, Licht und Kraft aus der Kartoffel nehmen, ersetzen wir das amerikanische Petroleum durch die liebe Sonne, welche unsere Felder bescheint.

Kinder und Streichhölzer. Folgende Bekanntmachung der Polizeidirektion in München dürfte auch für unsere Jugend von Interesse sein: Nach der Brandstatistik wurden im Königreich Bayern in den letzten 5 Jahren 454 Brandfälle nachgewiesenermaßen und weiter 599 Brandfälle aller Wahrscheinlichkeit nach durch Kinder, die mit Streichhölzern unvorsichtig umgingen, veranlasst. Es besteht daher Veranlassung, nachdrücklich darauf aufmerksam zu machen, dass es gesetzlich verboten ist (betr. Verhütung von Feuersgefahr), Kindern, Blödsinnigen, Wahnsinnigen oder Betrunkenen Feuer, Licht oder leicht entzündliche Stoffe anzuvertrauen. Zu letzteren gehören auch die als Kinderspielzeug beliebten bengalischen Zündhölzer, und es ist daher deren Abgabe an Kinder, besonders auf dem Wege des Verkaufes strafbar. Auch in den Familien sind Zündhölzer so zu verwahren, dass sie den Kindern nicht zugänglich sind.

Kasernenhofblüthe. „Sie machen auch Alles verkehrt, Rekrut Zippelmann! Sie würden, glaube ich, als lachender Erbe weinen!"

Der Sonntagsjäger. Professor: „Was hab' ich für den Hasen zu zahlen?" — Wildprethändler: „Nichts, Herr Professor! Ihre Frau Gemahlin hat ihn schon gestern bezahlt!" —

Einträglicher Beruf. Reiche Witwe: „Könnten Sie mir ein Opfer bringen, Herr Assessor, das mir den Beweis Ihrer Liebe zu mir bietet?" — Assessor: „O, meine Gnädige, Ihnen zu Liebe würde ich sogar meinen Beruf wechseln und Rentier werden!"

Mit der Sekundärbahn. „Sie, erreich' ich den Zug nach Brietzen noch?!" — „Ja, ich weiß ja nicht, wie Sie laufen! Der Zug ist vor 13 Minuten abgefahren!"

Die Simulanten. Stabsarzt (beim Frührapport): „Nichts Neues?" — Sanitätsgehilfe: „Melde gehorsamst, nix Neues — nur so a' Simulant ist wieder heute Nacht g'storben!"

Auf Umwegen. Herr: „Ihre Mutter, liebes Fräulein, ist eine nette Frau, die möchte ich gern zu meiner Schwiegermutter machen."

Ein Kunststück. Meister (seinen Lehrjungen mit dem Knieriemen bearbeitend): „Na warte, Junge, Dir werd' ich's lehren, meiner Alten hinter'm Rücken auf der Nase 'rumzutanzen!"

Auch ein Grund. „Sagen Sie mal, warum füttern Sie eigentlich Ihre Hündchen nicht besser?" — „Ja, die fetten sind mir immer gestohlen worden!"

Versprechen. Strolch: „Geld oder Leben!" — Bliemchen: „Ogenblicklich habe ich Se keen Geld, aber ich wer Se in meinem Testament bedenken — —"

Noch schlimmer. „Wenn ich zu spät heim komme, macht mir meine Frau Vorwürfe." — „Und meine Nachwürfe."

Begriffsstutzig. „Herr Huber, Sie müssen unbedingt den Jubilar leben lassen." — „Hab' ich ihn vielleicht umbringen wollen?"

Die Hauptsache. Photograph: „Ihr Bild ist so hübsch geworden, dass ich mich förmlich darin verliebt habe!" — Fräulein: „Sind Sie unverheiratet?"

Er (sich von der Familie verabschiedend): Ich glaube, ich hab' Ihnen schon einmal „Lebe wohl" gesagt, mein Fräulein? — Sie: O bitte, es ist mir immer ein besonderes Vergnügen, Ihnen „Leben Sie wohl" zu sagen. (Comic Cuts.)

Rätsel.

Gelangt das Ganze zum Ersten, so ist es nicht mehr das Zweite.

Kronprinz.

Zahlenwunder. Schreibt man die Zahlenreihe von 1 bis 9 unter Auslassung der 8 auf; vervielfältigt sie mit 9 oder einem Vielfachen von 9 aus der Zahlenreihe von 1 bis 9, also mit 9, 18, 27 u. s. w. bis 81, so bekommt man stets eine Zahlenreihe, die sich aus der 9fachen Wiederholung der Zahlen 1 bis 9 zusammensetzt, je nach der Anzahl von Neunen, die im Vervielfältiger enthalten sind, z. B.

$$12\,345\,679 \times 9 = 111\,111\,111$$
$$12\,345\,679 \times 36 = 444\,444\,444$$
$$12\,345\,679 \times 72 = 888\,888\,888$$

Paul Neubäcker, Danzig,

Kupferschmiede und Apparatebauanstalt.

D. R. P.

Vacuum-Verdampfapparate

zum **schaumfreien** Eindicken von Voll- und Magermilch.

Lebhafte Circulation. — Energische Verdampfung. Leichte Reinigung.

Kein Ueberschäumen.

Nicht Ihresgleichen

Modelle 1901. Spiral.

haben **meine verbesserten**

Centrifugen

und

Butyrometer

zur Fettbestimmung.

Unerreicht in Bezug auf:

Vollendetste Konstruktion,
Genauigkeit,
Leistungsfähigkeit
und
Zweckmässigkeit.

Neurapid.

Nach Vereinbarung Apparate auf Probe.

Man verlange Preislisten.

A. W. Kaniss, Wurzen i. S.

Molkerei-Wagen-Fabrik

von

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133 123.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Chr. Hansen's Technisch-Chemisches Laboratorium.

Fabrikation von Molkereipräparaten. Copenhagen. **Dänemark**

Erfinder des reinen Käselabextractes. Little Falls N. Y., **Nord-Amerika.**

123 Preise erster Klasse. 123 Preise erster Klasse.

Chr. Hansen's Säureentwickler

in Pulverform,

Chr. Hansen's Butterfarbe,

Chr. Hansen's Käsefarbe,

Chr. Hansen's Käselab in Pulver,

Tabletten und flüssiger Form.

} sind die besten und im Gebrauch billigsten Molkereipräparate.

Die Etiquettes der Flaschen und Dosen müssen sämmtlich mit der oben abgebildeten eingetragenen Schutzmarke versehen sein, worauf man besonders achten wolle.

General-Dépôt:

GEBR. ALTVATER, Hildesheim.

Neuester Sterilisirapparat „Fix“

D. R. G. M. 141 119.

Silb. Med. landw. Landes-Ausstellung Darmstadt 1900.

Mit und ohne Dampfentwickler und mit und ohne Vorrichtung zum Verschliessen d. Flaschen im Dampfraum montirt; vereinigt das Praktischste und Beste aller bis jetzt in den Handel gekommenen Apparate, ohne deren Mängel zu besitzen, wie auch die dazu gehörige **Milchflaschen** und **Kannen** für Sterilisation und Rohmilch.

Nitrat-Verfahren „Hydro“!

(Prüfer auf Wasserzusatz.)

Nur ächt, wenn mit dem Namen d. Erfinders Dr. Fritzmann und D. R. G. M. 138 065 versehen.

Prämiirt landw. Landes-Ausstellung Darmstadt 1900.

Licenzen zur vortheilhaftesten Verwerthung der Milch durch Herstellung der **Sanitätsrath Prof. Dr. Biedert'schen Fettmilch;** in ca. 35 grösseren Städten mit bestem Erfolge eingeführt! Ausführliche Prospekte, Preislisten etc. durch den Bevollmächtigten:

W. Schneider, Hoflieferant, Mainz.

Milchtransportkannen

reich verzinnt und feinstem Stahlblech gestanzt,

Rumpf und Obertheil je nahtlos.

Preislisten gratis und franko.

Ostfriesische Molkereigeräthe-Fabrik, Stanzwerk und Kupferschmiederei

J. Bartels & Co., Emden.

Eis-Maschinen-Fabrik

Quiri & Cie.

Schiltigheim (Els.)

liefert als Specialität

Kühl-Anlagen

für

Molkereien.

Alleinverkauf unserer kleineren Maschinen für Nord-Ost-Deutschland:

W. H. Kaufmann,

Ingenieur in **Tegel-Berlin.**

Alleinverkauf unserer kleineren Maschinen für Nord West-Deutschland:

Semmler & Gsell,

G. m. b. H. in **Dortmund.**

Weltausstellung Paris
Grand Prix und
goldene Medaille.

Kennzeichen

für Vieh,

in 12 verschiedenen Konstruktionen.

Tätowirapparate.

H. Hauptner,

BERLIN NW.,
Luisenstr. 53.
Proben und Kataloge kostenfrei.

Apotheker Rothmann's

Praeparate

sind die besten.

Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungs-pulver.

Chemische Fabrik

B. Rothmann,

BERLIN SO.,

Neander-Strasse 3.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **M. Heinsius Nachfl.** in **Leipzig** betr. **„Eugling, Handbuch für die praktische Käserei“**, beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 44. Berlin, 2. November 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Studien über das Ranzigwerden der Butter.

Von Orla Jensen, I. Assistent des bakteriologischen Laboratoriums der schweizerischen landwirtschaftlichen Versuchs- u. Untersuchungsanstalten in Bern

(Fortsetzung.)

Aus den bisherigen Untersuchungen geht hervor, dass die Veränderungen, welche gewöhnliche Butter unter normalen Verhältnissen erleidet, von ganz anderer Natur sind, als diejenigen, welche das Sonnenlicht verursacht. Ein noch nicht erwähnter Unterschied besteht darin, dass die freien Fettsäuren in gewöhnlicher ranziger Butter, wie Bondzynski und Rufi[3]) zuerst gezeigt haben, hauptsächlich nicht flüchtige Fettsäuren sind, während sie in der dem Sonnenlichte ausgesetzten Butter nach Duclaux vornehmlich flüchtige Fettsäuren sind. Letztere Tatsache wird durch den Umstand, dass Butyrin sich leicht im Sonnenlicht zersetzt, bestätigt, wie folgender Versuch beweist:

2,4430 g Tributyrin mit der Säurezahl 88,4 wurden während eines Monats dem Sonnenlichte exponirt und wogen dann 2,1698 g. Diese titrirten 14,35 kbcm $^1/_{10}$ Normallauge, was einer Säurezahl von 66,1 entspricht. Die Säurezahl des Butyrins ist also scheinbar kleiner geworden. Dieses Verhältnis ändert sich jedoch stark, wenn man die verflüchtigte Buttersäure, 0,2732 g, inbetracht zieht. Diese entspricht 31,05 kbcm $^1/_{10}$ Normallauge. Im ganzen würde die ursprüngliche Butyrinmenge, wenn keine Verflüchtigung stattgefunden hätte, 14,35 + 31,05 kbcm $^1/_{10}$ Normallauge zur Sättigung gebraucht haben, was einer Säurezahl von 185 entspricht. Das Butyrin hat somit in der Tat eine viel bedeutendere hydrolytische Spaltung erlitten, als das Butterfett unter den gleichen Verhältnissen; dass letzteres nicht auch wie die nur wenige Millimeter dicke Schicht Butyrin im vorliegenden Versuch große Verluste an Buttersäure erleidet, hat Duclaux, wie schon erwähnt, gezeigt.

[3]) Landwirtschaftl. Jahrbuch der Schweiz. 1899, S. 114.

Ferner unterscheidet sich die im Sonnenlichte verdorbene Butter von ranziger Butter durch den Mangel an Buttersäureestern; die Unterschiede zwischen diesen zwei Sorten verdorbener Butter sind somit mannigfaltig. Der Uebersicht halber habe ich sie in folgender Tabelle zusammengestellt:

	Farbe	Geruch und Geschmack	Abnahme der Jodzahl	Aldehydreaktion	Zunahme der Säurezahl	Die gebildeten freien Fettsäuren sind:	Buttersäureester
Gewöhnl. ranzige Butter	Unverändert	Ranzig	Keine oder geringe	Schwache	Starke	Hauptsächlich nicht flüchtig	+
Butter im Sonnenlichte verdorben	Weiß	Talgig	Starke	Starke	Schwache	Hauptsächlich flüchtig	0

Ob die Fette in demselben Sinne wie die Butter ranzig werden können, ist noch sehr fraglich; nach den Untersuchungen von Ritsert, Spaeth[4]) und A. Schmid ist es wahrscheinlicher, dass die Veränderungen der Fette gewöhnlich in ähnlicher Richtung sich bewegen, wie diejenigen der dem Sonnenlichte ausgesetzten Butter. Der Ausdruck „ranziges Fett" sollte daher überhaupt gemieden werden. Eine Zwischenstellung zwischen Fetten und Butter nimmt die Margarine ihrer Herstellungsweise zufolge ein. In einer fast kein Kasein enthaltenden Margarineprobe, welche ich untersuchte, stieg die Säurezahl im Laufe von 2 Monaten von 2,6 nur auf 3, sie verhielt sich also in dieser Beziehung eher wie Fett als wie Butter. Der Geschmack der Margarine hatte sich im genannten Zeitraum jedoch bedeutend verschlechtert.

Was speciell die Kohlensäure der Luft betrifft, kann man sich kurz fassen, nachdem man gesehen hat, dass der Sauerstoff der Luft selbst unter den günstigsten Bedingungen nicht imstande ist, die Butter ranzig zu machen. Ritsert hat ja gezeigt, dass reine Kohlensäure noch schwächer als reiner Sauerstoff hydrolytisch wirkt, und da erstere in der Luft nur in sehr starken Verdünnungen vorkommt, kann man völlig davon abstrahiren, jedenfalls wenn man mit gewöhnlicher keimhaltiger Butter zu tun hat. Ob Butter, welche keine schädlichen Keime enthält, nach sehr langer Zeit bei Zimmertemperatur, gegen das direkte Sonnenlicht geschützt, unter dem Einfluss des Sauerstoffes und der Kohlensäure der Luft verderben könnte, wie es mit den reineren Fetten geschieht, ist dagegen sehr wahrscheinlich, aber dieses zu untersuchen fällt außerhalb des Rahmens meiner Arbeit, in welcher ich nur beabsichtige, mich mit dem bei Zimmertemperatur immer schnell verlaufenden Ranzigwerden gewöhnlicher Butter zu beschäftigen.

Die Bedeutung der Enzyme und der Mikroorganismen für das Ranzigwerden der Butter.

Nachdem wir jetzt gesehen haben, dass der Sauerstoff und die Kohlensäure der Luft keine direkte Rolle beim Ranzigwerden der Butter spielen, können von den 4 Faktoren, die diesen Process hervorzurufen imstande wären, nur noch ein natürliches Milchsteapsin und Mikroorganismen inbetracht kommen. Reinmann vermutete die Existenz eines Milchsteapsins, weil Sterilrahmbutter, welche durch Zusatz von ranziger Butter schnell ranzig wurde, mit den von ihm

[4]) Zeitschrift für analytische Chemie, 1896, S. 471.

aus gewöhnlicher Butter reingezüchteten Mikroorganismen geimpft, nach seiner Ansicht diese Veränderung nicht erlitt. Dieses ist aber auch der einzige Grund, den er hierfür angeben kann, denn alle andern Tatsachen sprechen dafür, dass es Mikroorganismen sind und nicht Milchenzyme, welche die Butter ranzig machen. Erstens die in der Praxis so wohl bekannte und auch von Lafar, v. Klecki und H. Schmidt durch bakteriologische und chemische Untersuchungen bestätigte Tatsache, dass gesalzene Butter sich viel besser konservirt als ungesalzene; Kochsalz beeinträchtigt aber stärker die Mikroorganismen als die Enzyme. Zweitens die von Stockmeyer[1]) und besonders Reinmann bewiesene Tatsache, dass ein hoher Gehalt an Kasein und Milchzucker das Ranzigwerden beschleunigt. Diese zwei Stoffe können ja nur den Mikroorganismen, aber nicht den Enzymen nützlich sein. Und drittens können wir die Tatsache, dass Butter bei völligem Luftabschlusse nicht ranzig wird, nur dadurch erklären, dass das Ranzigwerden durch luftbedürftige Mikroorganismen verursacht wird und nicht durch Enzyme, denn solche beanspruchen, so viel man weiß, mit Ausnahme der Oxydasen, — und das ist ja zur Genüge festgestellt, dass das Ranzigwerden der Butter nicht auf einer Oxydation beruht, — keinen Sauerstoff.

Für die Lösung vorliegender Aufgabe hat Verf. es deshalb nicht für notwendig erachtet zu untersuchen, ob frischgemolkene Milch überhaupt ein Steapsin enthalte, um so weniger, als er in seinen zwei letzten Arbeiten[2]) gezeigt hat, dass die Milch ein Enzym (die Galaktase) enthalten kann, ohne dass dieses in der Praxis eine nennenswerte Rolle zu spielen braucht, sondern ich habe es gleich versucht, die Rolle der Mikroorganismen festzustellen; denn würde man beweisen, dass einzelne der in ranzig werdender Butter vorkommenden Mikroorganismen das Ranzigwerden verursachen können, würde man gleichzeitig die einzige Stütze für die Annahme eines Milchsteapsins wegnehmen.

Um zu untersuchen, welche von den vielen in der Butter befindlichen Mikroorganismen die Erreger des Ranzigwerdens sein könnten, muss man erstens zwischen zufälligen Gästen und immer vorkommenden Arten unterscheiden und zweitens unter den letzteren diejenigen aussuchen, welche das Butterfett zersetzen können unter gleichzeitiger Bildung eines oder beider der für das Aroma ranziger Butter charakteristischen Körper, nämlich der flüchtigen Fettsäuren und ihrer Ester.

Schneidet man ein im Dunkeln gehaltenes Stück Butter in verschiedenen Stadien des Ranzigwerdens an, so kann man die Bildung einer von der Oberfläche ausgehenden durchscheinenden Schicht beobachten. Diese Schicht, welche der Butter eine dunklere Farbe verleiht, dringt immer tiefer hinein, und ist die Butter nur 1 bis 1,5 cm dick, wie die hier im Handel gebräuchlichen 100 und 125 g wiegenden Stücke, so kann im Laufe von ein par Monaten das ganze Stück durchscheinend werden. Dieser Vorgang erinnert stark an den Reifungsprocess der Weichkäse und hat auch die gleiche Ursache, nämlich eine allmähliche Umbildung des Kaseins. Dieser Eiweißkörper wird von den an der Oberfläche gedeihenden Mikroorganismen nach und nach durchscheinend gemacht und zum Teile gelöst und verzehrt. An einem zwischen Deckglase und Objektträger gegen das Licht gehaltenen Schnittpräparate sieht man am besten den Unterschied zwischen der durchscheinenden Schicht und der noch unveränderten Butter. Mikroskopisch sieht man, dass die Hyphen des auf der Oberfläche ranziger Butter nie fehlenden Oidium lactis gerade bis zu der Grenzlinie gewachsen sind. Bestimmt man die Säurezahl in der durchscheinenden Schicht und in der inneren Masse, so findet man sie in ersterer viel höher als in letzterer; ein nicht allzu dünnes Stück Butter kann sogar auf der Oberfläche stark ranzig und im Innern noch ganz gut sein. Das Ranzigwerden ist also eine von der Oberfläche ausgehende Erscheinung, was auch damit übereinstimmt, dass Butter bei Luftabschluss nicht ranzig wird. Die Mikroorganismen, welche sich an diesem Processe beteiligen, müssen deshalb stark luftbedürftig sein, ein Umstand, der die bakteriologische Untersuchung bedeutend vereinfacht, da obligat anaërobe Bakterien nunmehr außer Betracht fallen. Schon Lafar hat darauf aufmerksam gemacht, dass die Butter viel mehr Keime an der Oberfläche als im Inneren enthält. Ob die Keime der Oberfläche verschieden von denjenigen des Inneren sind, ist dagegen noch nicht festgestellt. Ich lasse hier einige Beispiele folgen, welche die bakteriellen und chemischen Unterschiede zwischen diesen zwei Teilen der Butter zeigen.

Da schädliche Mikroorganismen sich in Butter sehr gut vermehren können, während die Gesamtkeimzahl abnimmt, können einfache bakteriologische Zählungen ohne gleichzeitige qualitative Untersuchungen eine ganz falsche Vorstellung von den bakteriellen Vorgängen in der Butter liefern, ich habe mich deshalb bemüht, mir immer so weit möglich Rechenschaft darüber zu geben, welche Arten in den verschiedenen Stadien des Ranzigwerdens vorherrschend sind. In den Tabellen ist neben den Gesammtkeimzahlen auf den zwei erwähnten Gelatinesorten nur die Anzahl der aus einem Kubikcentimeter Butter entstandenen Kolonien von verflüssigenden Bakterien und Oidium lactis ermittelt, weil diese Kolonien die einzigen sind, die man mit annähernder Sicherheit für sich zählen kann. Hierbei möchte ich doch bemerken, dass Zählungen von Oidium lactis nur sehr approximativen Wert besitzen, weil dieser Mikroorganismus eine zähe, schwer zu zerkleinernde Haut bildet.

Die Butterproben wurden gleich in sterile, mit Filtrirpapier zugebundene Gläser getan und, um direkte Oxydationsprocesse auszuschließen, in einem dunklen Schranke aufbewahrt. Um nicht Oberfläche und Inneres zu vermischen, ließ ich die Proben ihre ursprüngliche Form behalten. Für die Bestimmung der Säurezahlen wurde jedesmal eine nicht zu kleine Querscheibe abgeschnitten, die Oberfläche wurde von der inneren Masse getrennt und jeder Teil für sich in geschlossenen Kolben bei Brüttemperatur dickflüssig gemacht und mehrmals durchgeschüttelt. Darauf wurden etwa 5 bis 10 g in die ebenfalls verschließbaren tarirten Wägekölbchen eingegossen. Nur auf diese Weise ist es möglich, übereinstimmende Säurezahlen zu erhalten, denn jede Schicht der Butter ist in verschiedenem Grade zersetzt, je nach ihrer Entfernung von der Oberfläche. Die auf die angegebene Weise untersuchten Butterproben rührten alle von verschiedenen Bezugsquellen her und wurden in ganz frischem Zustande eingekauft. Die erste Probe war eine Süßrahmbutter (Centrifugenbutter), sie wurde in meiner Gegenwart geknetet, erhielt die Form eines 8 cm dicken und 30 cm langen Cylinders und wurde in einen entsprechenden sterilen, nur an einem Ende offenen Glascylinder getan, welcher mit sterilem Filtrirpapier zugebunden wurde. Folgende Tabelle zeigt die Resultate der Untersuchungen dieser Butter im Laufe von sechs Wochen.

Süßrahmbutter	Oberfläche				Inneres			
	Gesammtkeimzahl	Verflüssigende Bakterien für 1 kbcm	Oidium lactis für 1 kbcm	S. Z.	Gesammtkeimzahl	Verflüssigende Bakterien für 1 kbcm	Oidium lactis für 1 kbcm	S. Z.
Sogleich	2 500 000 4 600 000	 660 000	1 200	1,7	2 500 000[3]) 4 600 000	 660 000	1 200	1,7
Nach 3 Tagen	35 000 000 59 000 000	 1 000 000	8 800	3,8	19 000 000 12 000 000	 220 000	400	3,4
Nach 1 Woche	8 240 000 19 000 000	 120 000	10 000	8,5	18 000 000 20 000 000	 60 000	0	3,8
Nach 2 Wochen	6 000 000 7 000 000	 12 000	100 000	15,2	4 000 000 6 000 000	 2 000	0	5,4
Nach 4 Wochen	4 000 000 4 500 000	 0	200 000	16,3	1 000 000 560 000	 0	0	6,1
Nach 6 Wochen	1 600 000		40 000	19,2	480 000		0	9,8 4,9

Diese Tabelle zeigt, dass die Mikroorganismen in Süßrahmbutter, die bei Zimmertemperatur (18 bis 20 ° C.) aufbewahrt wird, sich schnell vermehren, sowohl an der Oberfläche, wie auch im Innern, und im vorliegenden Falle schon nach 3 Tagen ihren Kulminationspunkt erreicht haben, um dann wieder allmählich abzunehmen. Dieser Kulminationspunkt fällt mit dem den säureempfindlichen Bakterien hinderlichen Säuregrad zusammen (welcher gewöhnlich einer Säurezahl des betreffenden Teiles der Butter von etwa 4 entspricht) und wird daher um so schneller erreicht, je mehr fettspaltende Keime die Butter von Anfang an enthält, und je besser sich diese entwickeln können (viele Nährstoffe, kein Kochsalz und eine günstige Temperatur).

Die Tabelle zeigt ferner, dass verflüssigende Bakterien und Oidium lactis im Innern der Butter immer abnehmen, während dieselben an der Oberfläche sich eine Zeit lang vermehren. Der Kulminationspunkt der verflüssigenden Bakterien fällt hier mit dem Kulminationspunkt der Gesammtkeimzahl zusammen. Der Kulminationspunkt von Oidium lactis tritt erst später ein.

Die verflüssigenden Bakterien im Innern der Butter bestanden wesentlich aus Kokken von sehr schwankender Größe, welche die Milch unter Säurebildung zur Gerinnung brachten und in allen Beziehungen mit dem Micrococcus acidi lactici (Krüger[4]) übereinstimmten. Neben diesen Kokken kamen auch ganz kleine (0,4 : 1 μ)

[1]) Benedikt, Analyse der Fette. 1892. S. 391.

[2]) Studien über die Enzyme im Käse. Landw. Jahrbuch der Schweiz. 1900. S. 197. Ueber die Einwirkung proteolytischer Enzyme auf die Käsereifung. Ebenda. 1901. S. 197.

[3]) Da bei der frisch gekneteten Butter kein Unterschied zwischen der Oberfläche und dem Innern vorhanden sein kann, wurden hier diese zwei Teile nicht jeder für sich untersucht.

[4]) Centralblatt für Bakteriologie 1890, S. 425.

unbewegliche, nicht sporenbildende, schwach verflüssigende Bacillen vor. Sie bringen die Milch zur Gerinnung ohne Säurebildung und peptonisiren sie demnächst. In Molkenagarstichkulturen wachsen sie den Stichkanal entlang, breiten sich aber besonders auf der Oberfläche mit einem schwach fleischroten Schimmer aus; auf anderen Nährböden bilden sie keinen Farbstoff. Da dieser Bacillus öfters in der Butter gefunden wird, werde ich ihn Bacillus microbutyricus liquefaciens nennen. In den oberflächlichen Schichten vorliegender Butter kamen die verflüssigenden Kokken auch vor, aber die Hauptmenge der verflüssigenden Bakterien bestand hier aus Bacillus fluorescens liquefaciens und Bacillus prodigiosus; diese letzteren waren es, die sich in den ersten Tagen vermehrt hatten. Die Abnahme von Oidium lactis an der Oberfläche der Butter stand in Verbindung mit einer bedeutenden Zunahme einer später zu beschreibenden Cladosporiumform. Diese, welche ich Cladosporium butyri nennen werde, scheint also Oidium lactis allmählich überwuchern zu können. Die nicht verflüssigenden Mikroorganismen in der Butter, sowohl im Innern als auf der Oberfläche, bestanden anfänglich, wie zu erwarten war, hauptsächlich aus echten Milchsäurefermenten, wie Bacterium lactis acidi und Streptokokken, aus Aërogenesvarietäten (die häufigste in den von mir untersuchten Butterproben vorkommende Aërogenesvarietät war ein 1 : 3—4 μ großer, stark gasbildender Bacillus, welcher die Milch in 3 Tagen bei Brüttemperatur zur Gerinnung bringt) und aus ähnlichen auch unbeweglichen Bakterien ohne Einwirkung auf Milch. Die letzteren sind luftbedürftiger als die Aërogenesvarietäten, in einer Stichkultur wachsen sie nämlich mit Vorliebe auf der Oberfläche, während sie sich im Stichkanal nur spärlich entwickeln; sie sind wahrscheinlich mit dem Bacillus lactis innocuus (Wilde) verwandt. In den späteren Stadien traten die Milchsäurebacillen, besonders Bacillus α (Freudenreich) und verschiedene Hefeformen (Mycodermaarten und milchzuckervergärende Hefen) in den Vordergrund. In dieser Butter wurden auch Streptothrix alba, Streptothrix chromogena und Penicillium glaucum gefunden.

Die oberflächliche Schicht der Butter schmeckte schon nach drei Tagen unangenehm und war nach einer Woche deutlich ranzig. Das Innere schmeckte erst nach 4 Wochen unangenehm und war nach 6 Wochen noch nicht eigentlich ranzig. Bei der letzten Untersuchung wurde die Butter in drei Portionen, die Oberfläche (die durchscheinende Schicht), die Schicht unmittelbar unter derselben und die innerste Masse, geteilt. Die Säurezahlen dieser drei Portionen 19,2, 9,8 und 4,9 zeigen deutlich, daß das Ranzigwerden der Butter von der Oberfläche ausgeht.

Hervorzuheben ist, dass die Oberfläche ranziger Butter trotz ihres großen Reichtums an Oidium lactis und Cladosporium butyri nur dann sammtartig wird, wenn die Butter in einem feuchten Raum aufbewahrt wird, sonst kommt es nicht zur Bildung von Luftfäden, und mit bloßem Auge sieht man gar nichts, höchstens einige von Cladosporium herrührende dunklere Flecken. Was Penicillium glaucum, dessen Sporen nur selten in der Butter fehlen, betrifft, so kommt es bei zu hoher Trockenheit gar nicht zur Entwicklung. Ein interessantes Beispiel in diesen Beziehungen war gerade das vorliegende lange Butterstück, das sich wie gesagt in einem nicht viel weiteren Glascylinder befand. Gegen das Filtrirpapier zu konnte das Wasser der Butteroberfläche besser verdunsten als gegen das geschlossene Ende des Cylinders. Die Butter wies deshalb gegen das letztere zu eine makroskopisch immer deutlicher werdende und an Penicillium glaucum immer reichhaltigere Rasenbildung von Oidium lactis und Cladosporium butyri auf.

Die zweite Probe war eine aus spontan gesäuertem Rahm hergestellte Butter (Bauernbutter) und hatte die Form eines 5 cm breiten und 18 cm langen rechtwinkligen Prismas.

Wie die Tabelle zeigt, findet keine deutliche Bakterienvermehrung in dieser Butter statt, und die anfängliche Säurezahl ist ziemlich hoch, Erscheinungen, die daher rühren dürften, dass der Keimgehalt schon im sauren Rahm sein Maximum erreicht hatte und in demselben eine schwache Spaltung des Butterfettes stattgefunden hatte. In dieser Butter war auch die Flora etwas einfacher als in der Süßrahmbutter. In letzterer können nämlich alle Milchbakterien vorkommen, bei Sauerrahmbutter sind dagegen schon im Rahme die säureempfindlichen Bakterien unterdrückt worden, aber andererseits hat Oidium lactis sich stark darin vermehrt, ein Verhältnis, das aus Gründen, die ich später erklären werde, die geringe Haltbarkeit der Butter aus spontan gesäuertem Rahme verursacht.

Die verflüssigenden Bakterien in vorliegender Butter waren hauptsächlich Bacillus microbutyricus liquefaciens und nur in untergeordneter Menge Bacillus fluorescens liquefaciens, der in frischer Süßrahmbutter immer in großer Menge vertreten ist. Die nicht verflüssigenden Mikroorganismen waren wie in der Süßrahmbutter Milchsäurefermente, Arten der Aërogenesgruppe, Hefen, Oidium lactis und Cladosporium butyri. Auch in dieser, wie in allen von mir untersuchten Butterproben wurde das Bacterium lactis acidi allmählich von Milchsäurebacillen verdrängt. Dieses Verhältnis, welches um so interessanter ist, weil das Gleiche im Käse stattfindet, dürfte wohl vornehmlich von den ausgeprägteren anaërobischen Eigenschaften der Milchsäurebacillen herrühren und vielleicht auch von ihrer größeren Fähigkeit, sich als Kaseinfermente anzupassen. Nach einer Woche war diese Butter ranzig an der Oberfläche und nach zwei Wochen auch im Innern. (Schluss folgt.)

Süßrahmbutter	Oberfläche				Inneres			
	Gesammtkeimzahl	Verflüssigend Bakterien für 1 kbcm	Oidium lactis für 1 kbcm	S. Z.	Gesammtkeimzahl	Verflüssigend. Bakterien für 1 kbcm	Oidium lactis für 1 kbcm	S. Z.
Sogleich	13 000 000 11 000 000	20 000	80 000	4,4	13 000 000 11 000 000	20 000	80 000	4,4
Nach 1 Woche	16 000 000 12 000 000	20 000	580 000	6,3	2 000 000 2 000 000	12 000	20 000	5,9
Nach 2 Wochen	16 000 000	5)	200 000	27,9	2 000 000	5)	400	11,1
Nach 4 Wochen	3 000 000 2 480 000	0	480 000	37,5	640 000 80 000	0	0	11,1

5) Auf den Molkengelatineplatten wurden keine verflüssigende Bakterien gefunden. Gewöhnliche Gelatineplatten wurden diesmal nicht gegossen.

Fütterungsversuche mit Milchschafen und Ziegen über den Einfluss des Nahrungsfettes auf Menge und Zusammensetzung der Milch.

Ausgeführt an der Versuchsstation Hohenheim in den Jahren 1900 und 1901 von C. Beger, P. Doll, G. Fingerling, E. Hancke, H. Sieglin, W. Zielstorff und A. Morgen (Referent).*)

Die Frage, welchen Einfluss das im Futter enthaltene Fett auf die Milchproduktion, speciell auf den Fettgehalt der Milch, ausübt, ist bekanntlich schon sehr vielfach, aber auch mit ganz wechselnden Resultaten bearbeitet worden. Während einige Forscher (Lehmann, Soxhlet u. A.) eine bedeutende Steigerung des Fettgehaltes der Milch durch Erhöhung des Nahrungsfettes fanden, konnten andere (z. B. Wing, Hagemann) einen solchen Einfluss nicht konstatiren, und wieder andere (Albert) beobachteten wohl eine Steigerung des procentischen Fettgehaltes der Milch, nicht aber der absoluten Fettmenge. Endlich fehlt es auch nicht an älteren Angaben, wonach durch Beigabe von Fett eine Verminderung des Fettgehaltes der Milch eintrat. Diese widersprechenden Ergebnisse gaben die Veranlassung zu den vorliegenden Versuchen, die noch nicht abgeschlossen sind, und über welche daher an dieser Stelle nur vorläufig kurz berichtet werden soll.

Abweichend von den meisten früheren Versuchen, bei welchen eine Normalration mit der gleichen Ration unter Beigabe von Fett, also mit einer fettreichen Ration verglichen wurde, wählten wir bei unseren Versuchen den umgekehrten Weg, indem wir die Normalration mit einer extrem fettarmen Ration in Vergleich stellten. Die Versuche wurden mit Milchschafen der ostfriesischen Rasse und mit einer Ziege ausgeführt. Die einzelnen Perioden dauerten 14 bis 20 Tage, die Tagesmilch wurde vollständig analysirt. Vor jeder Periode, bezw. zwischen zwei Perioden, war eine Zwischenfütterung eingeschaltet, welche im ersten Jahr etwa 10 Tage, im zweiten Jahr aber 15 bis 20 Tage dauerte, um den Einfluss der vorhergehenden Fütterung sicher zu vermeiden. Das Normalfutter bestand aus Heu, welchem zur Ergänzung der Nährstoffe im ersten Jahr Sesamkuchen und Stärkemehl, im zweiten Jahr getrockneter Kleber, Stärkemehl und Erdnussöl beigegeben wurde. Das fettarme Futter wurde hergestellt aus Stärkemehl, Kleber, Zucker und extrahirtem Strohstoff der Coswiger Fabriken oder einem diesem ähnlichen Material als Füllmasse. Die Rationen im Jahr 1900 waren etwas schwächer als diejenigen im Jahr 1901, letztere enthielten für 1 Tag und Stück von ungef. 50 kg Lebendgewicht im Durchschnitt 167 g verdauliches Eiweiß und 600 g verdauliche stickstofffreie Stoffe inkl. Fett. Der Fettgehalt betrug bei der fettarmen Ration rund 10 g, bei der fettreichen 50 bezw. 76 g. Die Tiere verzehrten das Futter im Allgemeinen sehr gut, so dass nur minimale Reste verblieben und die Aufnahme an den einzelnen Nährstoffen in allen Perioden bis auf

*) Chemiker-Zeitung 1901. S. 951.

wenige Gramm die gleiche war. — Die Versuche ergaben folgendes Resultat:

Tabelle I.

Das fettarme Mischfutter ergab in g für den Tag weniger (—) oder mehr (+) als die Normalration mit Heu:

Versuch 1900	Milch	Trockensubstanz	Fett	Zucker	Asche	Stickstoff
Tier I	— 21	— 7,97	— 7,79	— 0,58	— 0,03	+ 0,071
Tier II	— 82	— 13,22	— 7,46	— 3,09	— 0,65	— 0,378
Versuch 1901						
Tier VII . . .	— 226	— 57,93	— 32,21	— 12,84	— 1,17	— 1,896
Tier VIII . . .	+ 10	— 5,60	— 8,47	+ 1,53	+ 0,04	+ 0,042
Mittel aller 4 Tiere	— 80	— 21,13	— 13.98	— 3,67	— 0,45	— 0,540

Aus diesen Zahlen ist ein Einfluss des Nahrungsfettes auf den Fettgehalt der Milch, bezw. auf die für 1 Tag in der Milch producirte Menge Fett unverkennbar. Die größeren Werte für die einzelnen Milchbestandteile bei Tier VII sind die Folge des bedeutenden Minderertrages an Milch, stehen aber zu einander in ganz ähnlichem Verhältnis, wie die Zahlen der anderen Versuche. Der Einfluss des Nahrungsfettes tritt um so mehr hervor, als die in der Milch producirte Fettmenge um rund 14 g bei der Normalration höher war, dagegen die Menge der anderen Milchbestandteile nur eine geringe Zunahme aufweist. Da aber auch der Milchertrag durch das fettarme Futter erniedrigt wurde, so ist die Verminderung der Milchbestandteile zumteil auch hierdurch bedingt. Dass dies aber nur in geringem Maße der Fall ist, zeigen die nachfolgenden Zahlen über die Zusammensetzung der Trockensubstanz der Milch:

Tabelle II.

Die Trockensubstanz der Milch enthielt bei fettarmem Mischfutter in Proc. weniger (—) oder mehr (+) als bei Normalfutter mit Heu:

	Fett	Zucker	Asche	Stickstoff
Tier I	— 9,2	+ 2,7	+ 0,7	+ 0,9
Tier II	— 5,1	+ 0,3	+ 0,1	+ 0,5
Tier VII	— 9,4	+ 2,9	+ 1,1	+ 0,8
Tier VIII	— 4,5	+ 2,2	+ 0,2	+ 0,2
Mittel aller 4 Tiere . .	— 7,1	+ 2,0	+ 0,5	+ 0,6

Aus diesen Zahlen ist der Einfluss des Nahrungsfettes sehr deutlich ersichtlich, indem bei fettarmem Futter die Trockensubstanz der Milch im Mittel 7,1 Proc. Fett weniger enthielt, während der Gehalt an allen anderen Milchbestandteilen ein etwas höherer war; es hat also eine einseitige Einwirkung auf den Fettgehalt der Trockensubstanz der Milch stattgefunden. Da die Möglichkeit nicht ausgeschlossen war, dass die hier beobachtete Wirkung des fettarmen Futters nicht durch den Mangel an Fett, sondern durch die sonstige Beschaffenheit dieses Futters (physikalische Beschaffenheit, Mangel an Reizstoffen u. s. w.) hervorgebracht sein konnte, so wurden im Jahre 1901 Perioden eingeschaltet, bei denen die Tiere das gleiche fettarme Mischfutter unter Beigabe von so viel Fett, als im Normalfutter enthalten war, erhielten. Ein Vergleich mit der Normalration aus Heu ergab folgendes Ergebnis:

Tabelle IIIa.

Das Mischfutter unter Beigabe von Fett ergab in g für den Tag weniger als die Normalration mit Heu:

	Milch	Trockensubstanz	Fett	Zucker	Asche	Stickstoff
Tier VII	206	43,29	18,16	10,33	1,57	2,054
Tier VIII . . .	67	10,78	4,88	2,97	0,43	0,390
Mittel beider Tiere	137	27,04	11,52	6,65	1,00	1,222

Tabelle IIIb.

Die Trockensubstanz der Milch enthielt bei Mischfutter mit Fettzusatz in Proc. weniger (—) oder mehr (+) als bei Normalfutter mit Heu:

	Fett	Zucker	Asche	Stickstoff
Tier VII . . .	— 1,4	+ 1,0	+ 0,1	0,0
Tier VIII . . .	— 0,9	+ 0,2	+ 0,1	+ 0,1
Mittel beider Tiere	— 1,2	+ 0,6	+ 0,1	+ 0,05

Aus Tabelle IIIa ist ersichtlich, dass das Mischfutter, auch unter Beigabe von Fett, nicht die gleiche Wirkung wie das Normalfutter gehabt hat, ferner, dass die beiden Tiere sich auch verschieden verhielten. Das Mischfutter + Fett hat eine geringere Menge Milch und Milchbestandteile erzeugt. Dagegen ergeben die Zahlen über die Zusammensetzung der Trockensubstanz (Tabelle IIIb) bei diesem Versuch, dass das Mischfutter unter Beigabe von Fett eine Milch von fast der gleichen Zusammensetzung der Trockensubstanz erzeugt hat wie das Normalfutter; allerdings ist noch eine geringe Verminderung des Fettgehaltes vorhanden, aber diese ist so unbedeutend, dass der Schluss wohl gerechtfertigt ist, dass die bei den oben mitgeteilten Versuchen festgestellte bedeutende Verminderung der Fettmenge in der Milch nicht durch die sonstige Beschaffenheit des Mischfutters, sondern durch den Mangel an Fett in demselben verursacht worden ist. Diesen Einfluss des Fettes zeigt auch sehr gut ein Vergleich derjenigen Perioden, bei welchen einerseits fettarmes Mischfutter, andererseits das gleiche Futter unter Beigabe von Fett verabreicht wurde:

Tabelle IVa.

Das fettarme Mischfutter ergab in g für den Tag weniger (—) oder mehr (+) als das gleiche Futter unter Beigabe von Fett:

	Milch	Trockensubst.	Fett	Zucker	Asche	Stickstoff
Tier VII . . .	— 20	— 14,64	— 14,05	— 2,01	+ 0,40	+ 0,158
Tier VIII . . .	+ 77	+ 5,18	— 3,59	+ 4,50	+ 0,47	+ 0,432
Mittel beider Tiere	+ 29	— 4,73	— 8,82	+ 1,25	+ 0,44	+ 0,295

Tabelle IVb.

Die Trockensubstanz der Milch enthielt bei fettarmem Mischfutter in Proc. weniger (—) oder mehr (+) als bei dem gleichen Futter + Fett:

	Fett	Zucker	Asche	Stickstoff
Tier VII . . .	— 8,0	+ 1,9	+ 1,0	+ 0,8
Tier VIII . . .	— 3,6	+ 2,0	+ 0,1	+ 0,1
Mittel beider Tiere	— 5,8	+ 2,0	+ 0,6	+ 0,5

Die vorstehenden Zahlen über die producirte Menge Milch und Milchbestandteile zeigen wiederum das verschiedene Verhalten der beiden Tiere, indem das Tier Nr. VII, welches überhaupt bei allen Versuchen sehr viel stärker auf das Futter reagirte, bei der fettarmen Ration sowohl Milch, als auch Trockensubstanz, Fett und Zucker weniger producirte und nur bei der Asche und dem Stickstoffgehalt ein geringes Plus aufweist; dagegen hat das Tier Nr. VIII bei dem fettarmen Futter mehr Milch und mehr Milchbestandteile, mit Ausnahme des Fettes, geliefert, und gerade hier kommt, indem das Fett der einzige Bestandteil ist, welcher in geringerer Menge producirt wurde, wiederum der einseitige Einfluss des Nahrungsfettes sehr deutlich zum Ausdruck. Dies ist noch mehr der Fall bei den Zahlen über die Zusammensetzung der Trockensubstanz, wo bei beiden Tieren ein, wenn auch verschiedenes Minus an Fett, dagegen ein Plus an allen anderen Bestandteilen vorhanden ist.

Es braucht wohl nicht besonders hervorgehoben zu werden, dass in allen Fällen, wo eine Beigabe von Fett stattfand, die äquivalente Menge Kohlenhydrate fortgelassen wurde, so dass die gesammte Menge der stickstofffreien Stoffe bei allen Versuchen die gleiche war; dass ferner zur Ermittlung der durch das Fortschreiten der Laktation bewirkten Depression in der Schlussperiode eines jeden Versuches die gleiche Ration wie in der Anfangsperiode gegeben wurde, sowie endlich, dass bei jedem Tier die Aufeinanderfolge der einzelnen Perioden eine verschiedene war, um Einflüsse der Laktation auszuschließen.

Es wurden auch noch einige Versuche in der Weise ausgeführt, dass zu dem Mischfutter eine größere Menge Fett, als im Normalfutter vorhanden war, hinzugefügt wurde. Gegen diese hohe Fettgabe verhielten sich wiederum die beiden Tiere verschieden. Das Schaf Nr. VII erwies sich dankbar gegen diese größere Fettgabe, denn es wurden durch dieselbe 12,46 g Fett in der Milch mehr producirt, als durch die geringere Fettgabe, und es lieferte auch dieses fettreiche Mischfutter eine Milch, deren Trockensubstanz fast genau dieselbe Zusammensetzung wie bei der Normalfütterung besaß. Das Schaf Nr. VIII dagegen reagirte in umgekehrter Richtung auf die hohe Beigabe von Fett, indem durch dieselbe, im Vergleich mit der geringen Fettgabe, sowohl die Milchmenge, wie auch die Milchbestandteile, besonders auch die Fettmenge, vermindert wurde. Dieses Schaf befand sich in einem guten Körperzustande und neigte mehr zur Fettbildung als das Schaf Nr. VII, welches sein Lebendgewicht während des Versuchs weniger veränderte. Hiernach scheint die Möglichkeit vorzuliegen, dass der Körperzustand des Tieres von Einfluss auf die Wirkung des Nahrungsfettes auf das Fett der Milch ist. Es soll diese Frage noch weiter geprüft werden, wie überhaupt diese Versuche mit einem umfangreicheren Material im nächsten Jahr noch fortgesetzt und vervollständigt werden sollen. — Mit einer Ziege konnte nur ein orientirender Versuch ausgeführt werden, welcher im wesentlichen das gleiche Resultat ergab; das fettarme Futter lieferte in einem Tage 7,75 g Milchfett weniger, als das gleiche Futter mit Fettbeigabe.

Unsere Versuche haben, so weit sie bis jetzt zum Abschluss gebracht werden konnten, folgende Resultate ergeben:

1. Das Nahrungsfett, verabreicht in Form von Sesamkuchen oder als Erdnussöl, übt unter gewissen Bedingungen einen sehr erheblichen Einfluss auf den Fettgehalt der Milch aus, woraus zu schließen ist, dass es wenigstens bis zu einem gewissen Grade als Material für die Bildung des Milchfettes dienen kann.

2. Wird in einer Ration mit einem Nährstoffverhältnis von 1 : 3,6 bis 3,7 und einem Gehalt von rund 1 g Fett auf 1 kg Lebendgewicht die Fettmenge, unter Ersatz durch die äquivalente Menge Kohlenhydrate, bis auf $^1/_5$, also 0,2 g auf 1 kg Lebendgewicht, vermindert, so bewirkt dies eine Verminderung des producirten Milchfettes um rund 14 g für Tag und Tier, entsprechend 34 Proc. der bei Normalfutter producirten Fettmenge (bezw. 8,8 g = 19 Proc. der bei gleichem Mischfutter unter Beigabe von Fett producirten Menge).

3. Durch Verminderung des Nahrungsfettes wird der Fettgehalt der Trockensubstanz der Milch im Mittel um 7,1 Proc. vermindert, während der Gehalt an Zucker, Asche und Stickstoff nicht nur keine Verminderung, sondern bei allen Versuchen eine Erhöhung erfuhr. Die Wirkung des Nahrungsfettes ist also eine einseitige; eine Vermehrung desselben, bis zu einer gewissen Grenze, erhöht allein die Menge des Milchfettes, nicht aber die der anderen Bestandteile.

4. Es scheint, als ob der Einfluss des Nahrungsfettes auf die Bildung des Milchfettes sich nur bis zu einer gewissen Grenze in dem unter 1 bis 3 erwähnten Sinne geltend macht, dagegen eine Vermehrung des Nahrungsfettes über diese Grenze hinaus eine ganz verschiedene, durch die Individualität des Tieres bedingte Wirkung ausüben kann. Darauf deutet das verschiedene Verhalten der beiden Versuchstiere bei der hohen Fettgabe von ungef. 1,5 g auf 1 kg Lebendgewicht, während bis zu der Grenze von 1 g Fett beide Tiere im gleichen Sinne auf das Futter reagirten.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Verordnung betr. den Fett-, Wasser- und Salzgehalt der Butter. Der Bundesrat ist durch § 11 des Gesetzes vom 15. Juli 1897 ermächtigt, das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten von Butter, deren Fettgehalt eine bestimmte Grenze nicht erreicht oder deren Wasser- und Salzgehalt eine bestimmte Grenze überschreitet, zu verbieten. Im Interesse der einheimischen Buttererzeugung, des Handels mit Butter nach dem Auslande und im Inlande und im Interesse der Verbraucher ist jetzt dem Bundesrat von der Regierung nach Anhörung des Kaiserl. Gesundheitsamts, der landwirtschaftlichen Körperschaften und Vertretungen des Handels folgende Verordnung zum Beschluss vorgelegt worden: „Butter, welche in 100 Gewichtsteilen weniger als 80 Proc. Fett, oder mehr als 16 Gewichtsteile Wasser, oder mehr als 3 Gewichtsteile Salz enthält, darf gewerbsmäßig nicht verkauft oder feilgeboten werden."

Zum berliner Milchkriege schreibt die Milchcentrale: „In letzter Woche sind 41 Milchpachtungen vergeben worden. Am 27. Oktober macht die Milchcentrale 19 neue Filialgeschäfte auf, so dass nunmehr in 25 Geschäften die Produkte der Milchcentrale verkauft werden. Auf Inserate, welche eine Anzahl von Genossenschaften der Milchcentrale, die ihre Milch noch zu verpachten haben, in verschiedenen berliner Zeitungen veröffentlichten, haben sich 26 bis 42 berliner Milchhändler gemeldet, darunter wiederholt die Firma C. Bolle. Mit dem Milchüberflusse des Handels ist es daher eitel Spiegelfechterei; nach wie vor herrscht tatsächlich eine sehr große Milchnot in Berlin, und die Milchcentrale lässt jetzt in jeder Woche eine Reihe von Geschäften eröffnen, um dem Publikum ihre gute Ware zu verkaufen. Unsere Läden haben einen immer größeren Umsatz, und wer die Vollmilch von der Milchcentrale gekauft hat, wird sicherlich von derselben nicht wieder abgehen. Der Vorstand der Milchcentrale bedauert lebhaft, dass er nunmehr durch den Vorstand der Milchhändlervereine gezwungen ist, die Filialgeschäfte aufzumachen; wenn man aber, wie es der Vorstand der Milchcentrale getan hat, fortgesetzt die Hand zum Frieden reicht und trotzdem nichts als Beschimpfungen zur Antwort erhält, wenn die vereinigten Milchhändler Berlins, die wenigstens ¾ aller Milch als Halbmilch zu Vollmilchpreisen dem Publikum angedreht haben, am 24. Oktober im „Vorwärts" einen Aufruf gegen die Milchverteuerungspläne der Milchbauern erlassen, so ist der Vorstand gezwungen, nunmehr an das Publikum heranzutreten und seine Milch selbst zu verkaufen.

Plänkeleien im Milchkriege. Kommerzienrat C. Bolle hat gegen den Vorstand der Centrale für Milchverwertung Herrn Oekonomierat Ring wegen seiner Behauptung, die Bolle'sche Molkerei habe Halbmilch in den Handel gebracht, Klage wegen unlauteren Wettbewerbs und Beleidigung eingereicht.

Die Sache der märkischen Bauern im berliner Milchkriege muss nicht schlecht stehen, wenn man folgende Notiz des „Berliner Tagebl.", das zu den schärfsten Gegnern der Milchcentrale gehört, beachtet:

„Die Milchcentrale, bekanntlich die Vereinigung märkischer Milchproducenten, geht nunmehr, nachdem sich auch die letzten Verhandlungen mit einem der größten Milchgeschäfte Berlins zerschlagen haben, energisch damit vor, ihre Milch direkt an das Publikum zu vertreiben. Die Verzögerung dieses Schrittes ist, wie wir hören, lediglich seitens des Vorstandes der Erwägung entsprungen, dass die Milchcentrale ursprünglich die feste Absicht gehabt hat, nicht selbst in Berlin Milchhandel zu betreiben. Auch die Untersuchungen der Milch in den berliner Milchgeschäften, welche bekanntlich als Schlussresultat ergeben haben, dass wenigstens ⅚ aller in Berlin verkauften Milch Halbmilch und nicht Vollmilch gewesen ist, trotzdem Vollmilchpreise vom Publikum dafür gezahlt werden mussten, sind lediglich zu dem Zweck seitens des Vorstandes der Milchcentrale angestellt worden, um dem Polizeipräsidium bezw. dem Ministerium den Beweis zu liefern, dass der Handel mit Halbmilch durchaus verwerflich ist. Die Veröffentlichung der Milchuntersuchungen ist erst erfolgt, nachdem seitens der Milchhändler die bekannten Angriffe auf die Milchcentrale veröffentlicht und socialdemokratische Versammlungen gegen dieselbe veranlasst worden sind. Man wird bei noch so vorsichtiger Beurteilung den märkischen Milchbauern das Recht nicht abstreiten können, ihre Ware direkt an das berliner Publikum zu vertreiben."

Hohe Einkaufspreise für Milch werden augenblicklich von den infolge des Milchkrieges von Milch entblößten berliner Händlern geboten und gezahlt. Die „Elbinger Zeitung" schreibt, dass einige danziger Milchhändler das Gebot von 15 Pfg. für das Liter ab Danzig und Dirschau ohne Fracht angenommen haben; frei Berlin stelle sich diese westpreußische Milch auf 19 Pfg. Da die Beschaffenheit so weit verschickter Milch nicht gerade die beste sein wird, dürfte es den Händlern schwer werden, trotz dieser Aushilfe den gegenwärtigen Zustand lange aufrecht zu erhalten.

Auch für märkische Milch wird auf kurze Lieferverträge ein sehr hoher Preis geboten. Die Milchcentrale schreibt darüber:

„Wir warnen unsere Genossenschafter dringend, auf folgende Offerten einzugehen, die uns soeben auf das Pult gelegt werden:

„Ich bewillige für Milch höchste Preise; für November-December 2 Pf. Ueberpreis (über Centralpreis, also 15½ Pf. frei Berlin)."

Diese Offerte wird von einer der größten Molkereien Berlins verbreitet, d. h. mit anderen Worten: Wir zahlen Euch Bauern jetzt 15½ Pfg. bis Weihnachten, um von der Milchcentrale nichts abzunehmen und dieselbe zu ruiniren und dann nach Weihnachten, wenn Milch im Ueberfluss vorhanden ist, und die Centrale nicht mehr existirt, schlachten wir Euch einzeln ab. — Alle Achtung vor diesem Geschäftsgebahren! Aber wir glauben nicht, dass auch nur ein einziger Milchbauer sich durch diese Offerte blenden lässt In Berlin muss die Centrale der einzige Großhändler bleiben, und dass der Milchbedarf der verbündeten Händler noch nicht so ganz voll gedeckt ist, wie sie es schildern, geht deutlich aus dieser Offerte hervor und aus der Tatsache, dass auf jede ausgeschriebene Milchpachtung wenigstens 30 Bewerber auftreten. Außerdem hat die Generalversammlung ausdrücklich vorgeschrieben: „Für die Zeit des Milchkrieges darf in Berlin und Vororten lediglich die Milchcentrale Milch verkaufen. Jeder Genosse hat das Recht, seine Milch mit 13½ Pf. frei Berlin, aber nur auf ein Jahr zu verpachten. Jede kürzere Verpachtung ist daher für die Genossenschafter ausgeschlossen."

Zum Unsinn der Halbmilch. Der Molkereibesitzer Höhn aus Stralsund war angeschuldigt worden, sich gegen eine Polizeiverordnung vom 29. Januar 1894 vergangen zu haben, die bestimmt, dass die Milchgefäße mit einer ihrem Inhalte (Milchsorte) entsprechenden Bezeichnung versehen sein sollen. Das Schöffengericht erkannte gegen den Angeklagten auf eine Geldstrafe und die Strafkammer verwarf die Berufung. Es war festgestellt worden, dass eines Tages von den Milchwagen des Angeklagten Milch aus einem Gefäß mit der Aufschrift „Halbmilch" verkauft worden war, während die Untersuchung ergab, dass die Milch so gut war, dass sie den Anforderungen entsprach, welche die Polizeiverordnung an Vollmilch stellt. Die Strafkammer erachtete trotzdem den Angeklagten für strafbar, weil nach der Polizeiverordnung Inhalt und Aufschrift übereinstimmen müssen. Diese Entscheidung focht der Angeklagte beim Kammergericht an, das indessen auf Zurückweisung des Rechtsmittels erkannte, da die Vorentscheidung ohne ersichtlichen Rechtsirrtum ergangen sei.

Allgemeine hygienische Milchversorgung Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Der Reichsanzeiger bringt unter diesem Titel folgende Bekanntmachung des berliner Handelsgerichts. Der Sitz der Gesellschaft ist Berlin. Gegenstand des Unternehmens ist der Erwerb, die Nachsuchung und Verwertung von Patenten betreffend die Anwendung der Kältetechnik in der Milchwirtschaft sowie auch anderer für die Milchwirtschaft wichtiger Patente. Das Stammkapital beträgt 150 000 Mk. Geschäftsführer ist Kaufmann Karl Geller zu Berlin. Die Gesellschaft ist eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Der Gesellschaftsvertrag ist am 3. September und 15. Oktober 1901 festgestellt. Sind mehrere Geschäftsführer bestellt, so wird die Gesellschaft durch mindestens zwei Geschäftsführer oder durch einen Geschäftsführer und einen Prokuristen vertreten.

Außerdem wird bekannt gemacht: Die Gesellschaft übernimmt von den nachstehend aufgeführten zehn Personen, welche bisher für gemeinschaftliche Rechnung die stille Gesellschaft „Eismilch" betrieben haben, deren Aktiva und Passiva nach der Bilanz vom 30. Juni 1901, welche wie folgt abschließt: Patent- und Musterschutzkonto 91 120,23 Mk., Mobilien und Utensilien 877,65 Mk., Inventar-Konto 5297,90 Mk., zusammen 97 295,78 Mk.; davon Kapital-Konto 70 000 Mk., Schuldbuch-Konto 27 295,78 Mk., zusammen 97 295,78 Mk.

Für diese Uebernahme hat die Gesellschaft eine Vergütung von 70 000 Mk. Siebzigtausend Mark zu gewähren, welche den einzelnen Gesellschaftern der stillen Gesellschaft „Eismilch" auf die von ihnen in die neue Gesellschaft mit beschränkter Haftung zu machenden Stammeinlagen mit folgenden Beträgen angerechnet wird: 1. Herrn Alfred Lent, Berlin, 10 000 Mk., 2. Herrn Oberstleutnant a. D.

Stephan v. Dewitz gen. v. Krebs, Friedenau, 15 000 Mk., 3. Herrn Paul Helm, Yokohama, 5000 Mk., 4. Herrn Amtsrat P. Köster, Coldingen b. Rethen a. Leine, 3000 Mk., 5. Frau Witwe Sabine v. Dewitz gen. v. Krebs, Gotha, 4000 Mk., 6. Herrn Dr. Johannes Nietner, Groß-Lichterfelde, 12 000 Mk., 7. Herrn Ingenieur Wilhelm Helm, Berlin, 11 000 Mk., 8. Herrn Direktor Dr., Ritter u. Edler von Grueber, Vienenburg, 2000 Mk., 9. Herrn Ingenieur Max Kotzemann, Düsseldorf, 5000 Mk., 10. Herrn W. E. Rüsche, Brüssel, 3000 Mk., zusammen 70 000 Mk.

Die Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen durch den Deutschen Reichsanzeiger.

Oesterreich.

* **Neue Molkerei in Brünn.** Deutsche Bauern Mährens errichten in der Landeshauptstadt eine neue Molkerei, zu der am 6. Oktober der Grundstein gelegt wurde. Der damit verbundnen Feier wohnte u. a. auch der Statthalter von Mähren bei.

Oesterr. Landw. Wochenbl.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Verbreitung der Tuberkulose durch Butter. Untersuchungen, welche die Herren Dr. F. Herr und Dr. M. Berrinde im hygienischen Institut der Universität Breslau über die Verbreitung von Tuberkelbacillen in der Butter angestellt hatten, führten zu folgenden von der Zeitschrift für Hygiene und Infektionskrankheiten, 38. Jahrgang, 1901, mitgeteilten Ergebnissen. Unter 45 Butterbezugsquellen lieferten 11,1 Proc. tuberkelbacillenhaltige Butter. Eine Quelle lieferte dauernd infektiöse Butter, während bei anderen der Befund wechselnd war. Bei 15 Butterproben wurden tuberkelbacillenähnliche Stäbchen in Reinkultur erhalten. Bei inficirter Milch können Tuberkelbacillen in der aus ihr gewonnenen Magermilch, Buttermilch, Sahne, Butter und im Schlamm sich finden. Butter und Centrifugenschlamm sind am stärksten infektiös. Der nach den bisherigen Butteruntersuchungen sich ergebende annähernde Durchschnittswert für die Verseuchung von Buttergewinnungsstellen beläuft sich auf 60 von 444, oder auf 13 Proc. Wie aber Dr. Herr aufs neue zeigt, ist die Gefahr der Verbreitung von Tuberkulose durch den Genuss von tuberkelbacillenhaltiger Butter durch Pasteurisiren des Rahms zu beseitigen. Das Pasteurisiren des letzteren hat bei einer Wärme von 75 bis 90 Grad keinen nachteiligen Einfluss auf die Beschaffenheit der Butter. Der Kochgeschmack des Rahms geht nicht in die Butter über. Ein fünf Sekunden langes Pasteurisiren des Rahms bei 85 Grad Celsius beseitigt die Gefahr der tuberkulösen Infektion vollständig. Für die Praxis empfiehlt sich ein Pasteurisiren des Rahms bei 85 Grad mit einer Dauer von zwei Minuten. Dafür ist die Anwendung von Pasteurisirvorrichtungen mit sogen. gezwungener Rahmführung Bedingung.

Handel und Verkehr.

Die Umwandlung der Korporation der berliner Kaufmannschaft in eine Handelskammer wurde am 26. v. durch die Hauptversammlung der Korporationsmitglieder beschlossen. Die Milchwirte haben an diesem Beschluss ein lebhaftes Interesse, da Zustände, wie sie bei der Butternotirung noch vor einem Jahre herrschten und nun hoffentlich für immer beseitigt sind, unter der Verantwortlichkeit einer Handelskammer mit amtlichem Charakter ganz undenkbar sind.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 2. November 1901. Die Marktlage hat sich in der Berichtswoche nicht geändert. Die Einlieferungen in feiner Ware decken kaum die geringe Nachfrage und erzielen unveränderte Preise. Dagegen ist abfallende Ware nach wie vor schwer unterzubringen.

Der hamburger Markt, bisher höher als der berliner, konnte die bisherigen Preise nicht halten und ermäßigte seine Notirung um 3 Mk. In der ostholsteinischen Auktion wurden 122,87 Mk. gegen 124,57 Mk. in der Vorwoche erzielt.

Berlin notirt unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 2. November 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 122 Mk.
Hamburg	bis 121 „

Berlin, 2. November 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Der Verlauf des dieswöchentlichen Geschäfts zeigt gegen das der letzten Woche keine Aenderung. Der Bedarf ist nur klein und war es zum Schluss des Monats noch mehr, wie bisher. Trotzdem war an ein Weichen der Preise hier nicht zu denken, da die Folgen der schlechten Futterernte sich in den geringen Einlieferungen, zumal wirklich feinster Butter, andauernd bemerkbar machen. Dieselben bleiben nach wie vor klein und reichen kaum selbst für den kleinen Bedarf.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 2. November 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 27. Oktober bis 2. November 1901.

				30. Oktober	2. November
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	125—127	124—127
do.	do.	IIa	„ „ „	116—124	116—125
do.	do.	IIIa	„ „ „	107—114	105—113
do.	do.	Abfallende	„ „	92—98	95—103
			Tendenz:	Fest.	Fest.

Hamburg, Grimm, den 1. November 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 120—127, II. Klasse M. 115—119 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 105—112. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 88—97. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Die letzte Ermäßigung der Butternotirung genügte nicht, um den Handel zu beleben. Die Preise bleiben nach wie vor zu teuer für den Konsumenten und kaufen die Detaillisten bedeutend weniger. Ebenso hält sich auch das Inland sehr zurück und bezieht in Erwartung niedrigerer Preise nur das Notwendigste. Im Engroshandel ist 119 bis 123 M. bezahlt worden, doch konnte dazu nicht geräumt werden. Abfallende Butter bleibt fast unverkäuflich, da frische, feinere russische Butter vorgezogen wird. Letztere bleibt gut gefragt und wird 103 bis 107 M. für solche bezahlt. — Kopenhagen meldete einen flauen Markt mit einem Rückgnnge von 3 Kr. Unsere Notirung erfuhr eine Ermäßigung von 3 M.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 31. Oktober 1901. Butter: I. Klasse 105—107 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Ruhig.

Berlin, 31. Oktober 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg **Ia** M. 125—127, **IIa** M. 112—120, Abfallende M. 100—110, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—90, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 30. Oktober 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 19 Drittel zu 124, 19 Drittel zu $123^1/_2$, 13 Drittel zu 123, 7 Drittel zu $122^1/_2$, 6 Drittel zu 122, 6 Drittel zu $121^1/_2$, 7 Drittel zu 121, 2 Drittel zu 120 M. Zusammen 1. Klasse 79 Drittel zu 122,87 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 18 Drittel zu 117,22 M. — 3 Drittel nachträglich zu 120 M. Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 31. Oktober 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Man ermäßigte die letzte Notirung nur um 2 M., also auf 130 M.; die Lage blieb eine ruhige, die Vorräte von feiner Butter konnten nicht überall geräumt werden. Die Gründe, die für diese sehr kleine Reducirung maßgebend gewesen, sind in den fortgesetzten unmotivirten Treibereien der zu bewilligenden Preise im Lande zu suchen. Es ist notwendig, dass die Notirungen so stramm als möglich gehalten werden, wenn man mit dem bisher befolgten Princip weiter auskommen will. So wird man auch morgen gezwungen sein, nur einen weiteren mäßigen Preisfall, der vielleicht 3 bis 4 M. betragen wird, eintreten zu lassen, trotzdem das Geschäft auch in dieser Woche ein stilles gewesen ist. Die Qualitäten lassen außerdem, der Jahreszeit entsprechend, viel zu wünschen übrig, so dass wirklich allerfeinste Molkereibutter ziemlich knapp ist. Weniger feine Marken bleiben auch heute noch reichlich angeboten und drücken natürlich auf die allgemeine Lage des Marktes. Dieselbe Tendenz zeigen auch andere inländische Plätze. Die vorliegenden englischen Berichte lauten durchweg wenig ermutigend, Kopenhagen musste daher seine Notirung um 3 Kr. (notirt 107 Kr. = $120^1/_2$ M.) ermäßigen, und wird auch dort der Markt mit „ruhig“ bezeichnet.

Ein recht lebhafter Handel entwickelte sich in dieser Woche mit russischer Butter, die frischen Zufuhren konnten sofort begeben werden und erzielten 104 bis 108 M. Zum Schluss der Woche hat die Nachfrage allerdings etwas nachgelassen und es muss hier der weitere Verlauf abgewartet werden.

Hamburg, den 30. Oktober 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Nachdem längere Zeit der Konsum in Käsen nie sehr befriedigend zu bezeichnen war, zeigt es sich jetzt, dass derselbe plötzlich in recht fühlbarer Weise stockt, was wohl zur Hauptsache auf die große Arbeitslosigkeit zurückzuführen ist. Die Preise konnten sich dessenungeachtet noch einigermaßen behaupten.

Westpreuß. Schweizerkäse: Bei mäßigen Zufuhren ruhiges Bedarfsgeschäft.

Tilsiter Käse: In vollfetter Ware sind größere Zufuhren zu verzeichnen, jedoch vorzugsweise in zweiten oder abfallenden Sorten, welche nicht schlank placirbar. In halbfetter Ware wurden überwiegend sekunda Qualitäten dem Markte zugeführt, welche wenig gefragt.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. ———. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—70, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. ———, prima vollfette Stallware M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40 bis 42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Hamburg, 29. Oktober 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Erdnußkuchen 142—151 M., Kokoskuchen 109—127 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 126—131 M., Sesamkuchen 119—128 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 106—136 M., Palmkernkuchen 111—116 M., Leinkuchen 149—153 M., Amerik. Maisölkuchen 120—126 M. per 1000 kg ab hier.

Halle, den 31. Oktober 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche war das Geschäft, wie häufig kurz vor Monatswechsel, ruhig. Die Eingänge waren knapp, so daß tadellose Marken zu fast unveränderten Preisen gesucht blieben. Harte und bröcklige Qualitäten konnten trotz billigeren Angebots nur mit Mühe verkauft werden.

Wirklich feinste Molkereibutter 128 M.
I „ 120—127 „
II „ 110—115 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 31. Oktober 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 118 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 121 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.
Tendenz: Sehr fest.

Königsberg i. Pr., 31. Oktober 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.). Das Geschäft hat sich dermaßen verflaut, daß ein größerer Preisrückgang unausbleiblich ist.
Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—108 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 30. Oktober 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.
Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:
Süßrahmbutter 102 M. für den Centner,
Sennbutter . 99 „ „ „
Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Gute Nachfrage.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 26. Oktober 1901. Zum Verkauf standen: 3865 Rinder, 1047 Kälber, 11 182 Schafe, 7502 Schweine.
Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 63—68; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—55; 4. gering genährte jeden Alters 50—52. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 60—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 54—58; 3. gering genährte 48—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—54; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 51—52; 3. mäßig genährte 45—50; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—43. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 75—77; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 70—74; 3. geringe Saugkälber 53—60; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 40—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 56—63, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 38—46, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—32. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 64—65; fleischige Schweine 60—62; gering entwickelte 57—59 M., Sauen 58—59 M.
Verlauf und Tendenz des Marktes:
Das Rindergeschäft wickelte sich im allgemeinen glatt ab. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang in guten Lämmern fest, im übrigen schleppend. Es bleibt Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief glatt und wurde geräumt.
In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 61—64 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 61—62 M., Kälber I. Qualität 76—80 M, Doppellender 84—91 M.
In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 36—37 M., für Kühe I. Qual. 30—32 M., II. Qual. 28—29 M., für Kälber 43—46 M, für Schweine I. Qual 61—63 M., II. Qual. 59—60 M. (Lebendgewicht).
In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe 34—37 M., für Kälber I. Qual. 34—37 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 49—50 M. (Lebendgewicht).

Stellen-Angebote.

Eine tüchtige Meierin, die auch im Haushalt thätig ist, findet zum 15. November Stellung.
Meierei Wormditt. Vernet.

Stellen-Gesuche.

Ingenieur,
Specialist für Kraft- und Handcentrifugen moderner Systeme, im Molkereiwesen bewandert, wünscht seine jetzige Stellung als Leiter der gesammten Fabrikation zu ändern. Offerten unter **R. S. 145** an die Exped. d. Bl. erbeten.

Erfahrener Obermeier,
26 Jahre alt. 8 Jahre beim Fach, 4 Jahre Obermeier, in einer größeren städtischen Molkerei thätig gewesen, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut, sucht, gestützt auf Ia. langjährige Zeugnisse und Empfehlungen, zum sofortigen oder späteren Antritt dauernde Stellung. Gefl. Offerten an **Zoch, Breslau,** Leuthenstr. 44 II, erb.

Tüchtiger, erfahrener Fachmann, welcher zuletzt eine Molkerei selbständig geführt hat, sucht zu sofort oder später dauernde Stellung als
Obermeier
oder übernimmt die Leitung einer mittleren Molkerei, wo Verheirathung gestattet ist. Ausld. nicht ausgeschlossen. Gefl. Offerten erb. **E. Wissigkeit, Elbing,** Fischerstr. 3 II.

Erfahrener Meier, 6 Jahre beim Fach, mit Maschinen, Butterei, Käserei, Milchuntersuchung sowie Herstellung von Kindermilch vertraut, sucht Stellung als
erster Meier
oder für Milchannahme und Kontor. Großstädtischer Betrieb in Süddeutschland bevorzugt. Gefl. Offerten erbittet **P. Kattau, Stümswalde** bei Hirschfeld, Ostpr.

Suche zum 1. November als **Tilsiterkäser** oder **Buttermeier** dauernde Stellung. Offerten u. Gehaltsangabe erbittet **G. Oetiker,** Molkerei Garms, Oldenburg.

Strebsamer, militärfreier
Gehilfe,
mit sämmtlichen Molkereimaschinen, Herstellung feiner Butter, verschiedener Sorten Käse, Milchuntersuchung und Buchführung vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, bei soliden Ansprüchen bald Stellung.
A. Lange, Röblau pr. Willenberg, Ostpreußen.

Zur Vollendung meiner Ausbildung suche per 1. November anderweitig dauernde Stellung. Bin 20 Jahre alt, kräftig, sauber und fleißig, 1¼ Jahr praktisch in hiesigem Vollbetriebe mit Weich- und Backsteinkäserei sowie Quargbereitung und Schweinemast thätig. Mit Kontor-Arbeiten bin genau vertraut. Unterziehe mich jeglicher Arbeit.
Fritz Ruz.
Dampf-Molkerei Gebr. Lücke, Schöningen i. Br.

Junger, tüchtiger
Gehilfe,
vertraut mit Kessel, Maschine u. Alfa, firm in der Weich- sowie Hartkäserei, sucht zu Anfang November dauernde Stellung. Offerten und Gehaltsangabe erbittet **B. Bluhm,** Molkerei Garms, Oldenburg.

Tüchtiger Gehilfe,
mit besten Zeugnissen und schöner Handschrift, sicherer Rechner, vertraut mit allen Molkerei-Arbeiten, Buchführung, Korrespondenz, der auch befähigt ist Gerichtssachen selbständig zu bearbeiten, sucht Stellung für Annahme und Comtoir oder Betrieb, eventl. auch anderen Vertrauensposten bei 30 Mk. monatl. Gehalt. Offerten unt. **Nr. 3200** an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Hehle & Burkhart,
Butter en gros
Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.
Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
16 eigene Detail-Geschäfte.

Pasteurisirapparate „Triumph".
Andr. Bjerring,
FLENSBURG.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.
Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co Elberfeld.
Muster frei.

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig. Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Echt. Pergamentpapier
Ia weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die
Pergamentpapier-Fabrik Ratingen bei Düsseldorf.

Gebrüder Manns,
Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter
zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
22 eigene Detailgeschäfte.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und goldene Medaille.
Hauptners Schnell-Scheer-Maschine
liefert beste u. billigste Schur bei Pferden, Rindern u. Schafen in 30, 15 u. 5 Min.
D.R.P. & Jllustrirte Kataloge gratis.
H. Hauptner, Berlin N.W. 6.

Stanz- und Emaillir-Werke,
vorm. Carl Thiel & Söhne, Akt.-Ges.,
Lübeck.
Specialität:
Molkerei-Geräthe.
3 Mal im Vollbade verzinnt.
Transportkanne 19c
mit patent. Hochschieber in allen Größen. Aus bestem Stahlblech gestanzt, sehr kräftig, absolut dicht schließend.
Specialitäten:
Patentirte Milchtransportkannen. Milchkühler. Milchbassins. Milchsterilisir- u. Pasteurisir-Apparate.
Neuere Auszeichnungen:
1893. Chicago: Höchste Auszeichnung.
1894. Dresden: Goldene Medaille.
1895. Lübeck: Silberne Staatsmedaille und goldene Ausstellungsmedaille.
1897. Berlin: Nahrungsmittel-Ausstellung, Goldene Medaille.
Illustrirte Preisliste gratis und franco.

Molkerei-Buchführung entworfen von Dieterichs & Mertens, HANNOVER.
Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.
Sämmtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die
Hannov. Geschäftsbücher-Fabrik W. Oldemeyer Nachf. Hannover.

DÜRKOPP-Gas- u. Benzin-Motore.
Beste, billigste, bequemste Kraft!
DÜRKOPP & Co A.-G. Bielefeld.

Pumpen aller Arten.
Verschiedenste Grössen u. Anordnungen f. Antrieb durch Menschen-, Thier- od. Elementarkraft.
Saug-, Saug- u. Hebe-, Saug- u. Druck-, Spritz-, Tiefbrunnen-Pumpen. Rotirpumpen. Widder. Röhrenbrunnen.
Saug- u. Hebe-pumpen. Garvens. Saug- u. Druck-pumpen.
Alle Grössen u. Anordnungen
Commandit-Gesellschaft für Pumpen- & Maschinenfabrikation
W. GARVENS
WÜLFEL vor HANNOVER
BERLIN, Kanonierstr. 1
KÖLN, Unt. Goldschmied 10/16
HAMBURG, Gr. Reichenstr. 23
WIEN, Walfischgasse 14.
Illustr. Cataloge portofrei.
GARVENS' PUMPEN
auch erhältlich durch alle Maschinenhandlungen u. s. w.

Das Praktischste, Dauerhafteste u. Billigste
für Milchtransport und Molkereien ist die in allen Industriestaaten patentirte
Milchkanne aus Eichenholz
mit Metallverschluß. Mehrfach prämiirt.
Preislisten, Prospekte u. amtliche Gutachten kostenfrei.
H. Marth, Maschinenfabrik,
Berlin-Neuhaldensleben.
Comptoir: Berlin W., Motzstraße 72.

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.
Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungspulver.
Chemische Fabrik B. Rothmann,
BERLIN SO.,
Neander-Strasse 3.

Act.-Ges. Dresdner Gasmotoren-Fabrik
vorm. Moritz Hille
Telegramm-Adresse: Maschinenfabrik Hille, Dresden.
Dresden-Altstadt
Eisenstuckstr. 4 und Nossenerstr. 3,
empfiehlt ihre anerkannt vorzüglichen Gas-, Generatorgas-, Petroleum-, Benzin-, Spiritus-, Naphta- u. Acetylengas-Motoren,
Spiritus-, Petroleum- und Benzin-Locomobilen,
Motorfahrzeuge für sportliche und gewerbliche Zwecke.
Fernsprecher: Amt I, No. 114.
Wir bitten genau auf unsere Firma zu achten.

Wegelin & Hübner, Act.-Ges., Abtheilung: **Vaass & Littmann, Halle a. S.,**
liefert als **langjährige** Specialität:
Eis- u. Kühlmaschinen
zur **Fabrikation** von Milcheis u. Wassereis sowie zur **Kühlung** von Milch, Rahm, Lagerräumen für Milchprodukte etc. nach vereinfachtem und in der Praxis vorzüglich bewährtem System.
Als Referenz dienen die gelieferten Anlagen für die **Molkereigenossenschaften** in:
Rodenkirchen, Jaderberg, Krummhörn-Pewsum, Strückhausen, Wiefelstede, Prenzlau, Gnesen, Stargard i. P., Landsberg a. W., Stettin, Guhrau (Bez. Breslau), Genthin, Delitzsch etc. etc.

Feierabend.

„Der Seele Gedanken und Sinnen können niemand denn Gott offenbar sein. Darum es umsonst und unmöglich ist, jemand zu gebieten und zu zwingen, sonst oder so zu glauben. Es gehört ein anderer Griff dazu, die Gewalt tut's nicht."

Martin Luther.

Down!

Jagd-Humoreske von Teo von Torn.

Nachdruck verboten.

Wenn jemand seinen Beruf verfehlt hatte, so war es der Provisor Hans Eberhard Klunke. Anstatt Salben zu schmieren und Ricinusöl abzuwiegen, hätte er Jäger oder Forstmann sein müssen — nach seiner Ueberzeugung wenigstens. Andere dagegen hielten es im Stillen für ein großes Glück, dass der Herr Provisor sich nur jeden zweiten Sonntag auf die freie Natur loslassen konnte; denn bei der letzten Viehzählung hatte in der engeren und weiteren Umgebung des Städtchens der Bestand an Ziegen und Kälbern ohnehin einen starken Rückgang verzeichnet.

Der Revierförster erklärte mit großer Bestimmtheit, dass dem einzigen Hasen, welcher nachweislich den Schroten des Provisors erlegen war, das Leben schon reinweg zuwider sein müsse — so war er dem Pharmaceuten auf die Flinte gehuppelt. Trotzdem prangte seither über dem Stammtisch im „Blauen Frosch" der stolze Vers:

Es lebe, was auf Erden
Stolzirt in grüner Tracht,
Die Wälder und die Felder —
Hans Klunke und die Jagd!

Diese Ovation hatte dem Provisor ungezählte Runden gekostet; aber was tut man nicht alles bei solchen festlichen Gelegenheiten — und außerdem pumpte der Froschwirt bis zu den griechischen Kalenden.

Hans Eberhard Klunke war eben damit beschäftigt, seine ruhmreiche Flinte für den morgigen freien Sonntag zurechtzumachen — für diesen Sonntag, der auch noch nach einer andern Richtung hin eine folgenschwere Entscheidung bringen musste. Er putzte und ölte so interessirt hinter dem Receptur-schrank, dass er gar nicht darauf achtete, wie schon seit einiger Zeit ein kleiner Junge vor dem Ladentische stand. So oft der Doppellauf neben dem Schranke sichtbar wurde, machte der Kleine ängstliche Augen und hob den Arm schützend über den ungekämmten Flachskopf. Die Sache kam ihm augenscheinlich gefährlich und verdächtig vor — und als schließlich der Provisor auf ein Hämatogen-Plakat anlegte, um sich im Zielen zu üben, krähte der Bengel entsetzt auf und tauchte blitzschnell hinter der Tonbank unter.

„Ist da wer!?" fragte der Provisor, indem er vortrat und verblüfft mit den Augen suchte.

„Jaaaaa" — heulte der Junge und sicherte bis zur Nasenspitze aus seinem Versteck hervor, um beim Anblick des Gewehrs sofort wieder zu verschwinden.

„Herrjee, Fritze!" rief Klunke lachend und geschmeichelt ob des Respekts, den seine Knarre einflößte „Komm mal vor; was willst Du denn?"

Er stellte die Flinte bei Seite und beugte sich über den Ladentisch, wo der Kleine einen Nickel hochreckte und angstvoll hervorstieß:

„For'n Froschen dop — dop — doppelsohlenkauendes Nashorn! Und denn soll ich von Fräulein Lene Kranz fragen, ob Sie allein sind!"

„Junge!" schrie der Provisor mit leuchtenden Augen, indem er dem allmählich sich emporwagenden Knaben einen Papierbeutel mit Natron bicarbonicum hinschob. „Natürlich bin ich allein! Ganz allein! Wo ist denn meine Kousine?"

Der Bote ließ sich aber auf keine weiteren Details ein, sondern ergriff sein „Nashorn" und schoss hinaus. Wenige Minuten später, die Klunke aufgeregt dazu benutzte, seine Manschetten überzustreifen und die braune Tolle forsch aufzukämmen, betrat ein reizendes junges Mädchen die Apotheke. Zunächst sah sie sich ängstlich um und warf auch noch einen besorgten Blick durch die Türfenster auf die Straße — dann aber legte sie errötend ihre Händchen in die beiden respektablen Pranken, welche Hans Eberhard Klunke ihr entgegenstreckte.

„Ach Lenchen — ist das ein Glück und eine Ueberraschung!"

„Hans — — wenn uns jemand sieht! Aber da ich gerade in der Stadt bin, musste ich Dich sprechen. Kommst Du morgen?"

„Ob ich komme, Herzenskousinchen! Der Lefaucheux wird schon in Stand gesetzt"

„Nimm mir's nicht übel, Hans," erwiderte die kleine Gutsbesitzerstochter, indem sie das Mäulchen verzog, „aber musst Du denn immer den Schießprügel mitbringen? Du kommst doch meinetwegen, nicht wahr? Und Papa lacht immer so sonderbar, wenn Du zu Wald gehst — — schon gestern hat er angeordnet, dass die Hunde angebunden und alle Schafe von der Weide getrieben werden, falls Du kommen solltest —"

Hans Klunke zog eine sauersüße Grimasse; dann aber fasste er sich und erklärte:

„Daran erkenne ich meinen Onkel. Aber lass nur, Lenchen — er ist blos neidisch auf mein Waidmannsheil. Und von morgen ab kann ich mit Deinem Papa ganz anders reden, als bisher. Heute Abend bekomme ich mein Gehalt, und morgen bringe ich ihm die letzten zwanzig Mark, die ich ihm schulde — dann sind die dreihundert runter, und ich habe ihm den Nachweis erbracht, dass ich nicht nur Schulden machen, sondern sie auch bezahlen kann!"

„Gott sei Dank!" sagte das junge Mädchen mit warmem Aufblick: „sieh mal, Hans, es ist ja nicht wegen des Geldes. Du weißt, dass es Papa auf die par hundert Mark nicht ankommt — er will doch nur wissen, ob Du Dich gebessert hast und ob er mich Dir anvertrauen kann!"

„Weiß ich, Herzl, weiß ich — und nach der Richtung hin hat der Alte ganz recht. Deshalb habe ich ja auch die ganzen Monate gespart, was durchaus nicht so leicht war bei hundert Mark Salair —"

„Armer Hans! Papa wird es ja nun wohl genug sein lassen der Prüfungen. Hoffentlich! Einige Sorgen habe ich aber doch noch, weißt Du. Papa ist jetzt immer so missgestimmt. Da er wieder seinen Rheumatismus hat, kann er nicht auf die Jagd, und inzwischen wildern die Bauern auf seinem Revier. Namentlich der Neumayer Huber haust so schrecklich, dass Papa schon eine Belohnung ausgesetzt hat für den, der ihn erwischt."

„Lene — ich komme morgen!" rief der Provisor begeistert. „Wenn den Kerl einer abfängt, dann bin ich es! Und nun gieb mir einen Kuss als Abschlagszahlung auf die Belohnung!"

„Aber Hans — wo denkst Du hin; hier, wo jeden Augenblick — — —"

Trotzdem hielt sie still, als Hans Eberhard Klunke ihr einen herzhaften Kuss auf die roten Lippen drückte. Dann machte sie sich los und huschte davon — — und trotz des späten Nachmittags war es von Stund an hell und sonnig in der Einhorn-Apotheke.

Der Domänenpächter Joseph Kranz war wirklich nicht bei guter Laune. Die Hasenjagd war eröffnet — dabei saß er mit einbandagirtem Bein in der Nähe des Ofens, und wenn der Wind gut stand, dann konnte er hören, wie es lustig in seinem Revier knallte. Die Leiden des seligen oder unseligen Tantalus waren gar nichts gegen das, was der alte Kranz empfand, und dazu die Wut, die Wut! Wenn einem von den Hallunken wenigstens etwas nachzuweisen gewesen wäre! Aber die Kerls waren ja schlau wie die Füchse.

Unter diesen Umständen hatte Hans Eberhard keinen guten Empfang. Und die Stimmung verschlechterte sich, als der Provisor nach einer wohlgesetzten Anrede die restlichen zwanzig Mark feierlich überreichen wollte und — das Geld nicht fand. Er drehte alle Taschen um — — nichts.

„Na such' nur nicht weiter," höhnte der alte Herr, „der Wirt vom „Blauen Frosch" wird schon wissen, wo das Geld geblieben ist. Kannst ja mal vorfragen, wenn Du wieder zu Hause bist!"

„Aber ich versichere Dich," sagte Hans Klunke kleinlaut und verstört, indem er nochmals seine Taschen befühlte. „Ich weiß es ganz genau — es war eine Rolle mit Zwanzigpfennigstücken im Betrage von zwanzig Mark — — ich habe sie noch in der Hand gehabt, als ich auf dem Herwege durch den Wald auf den Hasen anlegte —"

„Den Du natürlich getroffen hast!" sagte der Landwirt, indem er seinen Neffen grimmig anfeixte.

„N—nein — — das gerade nicht; aber ich hätte ihn getroffen, wenn die Flinte nicht versagt hätte! Und dann kam mir der Neumayer dazwischen —"

„Der Neumayer!!" fuhr der alte Herr auf. „In meinem Revier! Und er hat eine Flinte bei sich gehabt oder einen Hund?!"

„Eine Flinte nicht — wenigstens habe ich keine gesehen — aber einen Hund glaube ich sicher. Als er mich sah, hat er ihn gerufen: Down!"

„Und hast Du den Köter nicht gesehen?"

„Leider nicht — ich habe mir alle erdenkliche Mühe gegeben; denn ich wusste wohl, wenn wir den Mann mit einem Hund abfassen, so ist er geliefert. Also habe ich die Töle fortwährend gelockt und gerufen. Und sogar bei seinem Namen, den ich doch vorhin gehört hatte. Down! schrie ich einmal über das andere, Down!! Komm' her, Downchen, Down!! Aber — — ja aber, was hast Du denn?" unterbrach der Provisor seine dramatische Schilderung, indem er verblüfft auf seinen Onkel blickte, der in Lachkrämpfen schrie und sich wand.

„Junge!" rief der Landwirt. „Pillendreher, vernagelter! Down — hat er Neumayer's Köter gelockt, Down! Ja, weißt Du denn nicht, dass Down soviel heißt wie „nieder!" oder „kusch!"? O Du Pomadenhengst von einem Nimrod! Downchen! Down!!" Wieder warf sich der alte Herr in seinen Lehnstuhl zurück und lachte, dass die Wände dröhnten.

Die Heiterkeit war so geräuschvoll, dass Lenchen Kranz herzueilte — und sie kam gerade recht zu einem Schlusstableau, das ihren sonst so griesgrämigen Herrn Papa schier umwarf vor Lachen.

Hans Eberhard Klunke hatte, halb entrüstet, halb beschämt, nach seiner Büchsflinte gegriffen, um die Stätte seiner Blamage zu verlassen. In der Erregung fuchtelte er mit dem Schießprügel und — patsch — klirr — ein Regen von Zwanzigpfennigstücken ergoss sich über den Fußboden. Der Provisor hatte im Jagdeifer anstatt einer Patrone die Geldrolle in den Lauf geschoben.

Nachdem der alte Herr sich die Tränen aus den Augen gewischt, stammelte er:

„Den musst Du nehmen, Lenchen! Den und keinen andern! Ein Mann, der nicht nur seine Schulden bezahlt, sondern einem sogar in Bar 'was vorschießt, ist eine gute Partie!"

Der alte Fritz und die Majestätsbeleidigung. Ein Statsminister legte dem König einst, so erzählt Thiébault in seinen Erzählungen von Friedrich II., ein schweres Verbrechen von Majestätsbeleidigung vor, wonach ein berliner Bürger sich in unerhört kühnen Reden über die Person des Königs und zwar in öffentlichen Gesellschaften vergangen und dadurch schweres Aergernis erregt haben sollte. „Was sagte er denn?" fragte Friedrich. — „Majestät, er sagt Dinge, die man vor den Ohren des Königs nicht wiederholen darf." — „Ich muss aber doch wissen, was er sagt, damit ich meine Anordnungen danach treffen kann. Sprechen Sie ruhig." — „Sire, er redet von Ihnen nur in Ausdrücken, wie Tyrann, Despot und dergleichen. Es beseelt ihn offenbar ein grimmiger Hass." — „Und was ist das für ein Mann?" — „Er heißt . . ." — „Ich frage Sie nicht nach seinem Namen," fiel der König schnell ein, „daran liegt mir gar nichts. Ich möchte nur wissen, was er ist." — „Es ist ein berliner Bürger." — „Sein Stand interessirt mich ebenso wenig. Ich wünsche nur zu erfahren, über welche Mittel und Hilfsquellen er verfügt. Kann er zweimalhunderttausend Mann auf die Beine bringen?" — „O nein, Sire, es ist ein Privatmann, der von einigen tausend Talern Rente lebt und sonst kein Vermögen hat." — „O, das giebt mir meine Ruhe wieder," meinte der König lächelnd. „Sie begreifen, wenn dieser Mensch, der mich augenscheinlich nicht liebt, Heere gegen mich ins Feld stellen könnte, so müsste ich natürlich Maßregeln ergreifen. Da er aber so gänzlich machtlos ist, kann ich ihn ruhig weiter schimpfen lassen." Sprach's und ging zum nächsten Fall über . . .

Uebergang. Kastellan (nachdem er den Fremden eine romantische Geschichte der alten Raubritter erzählt hat, auf die Trinkgelderbüchse zeigend): „Meine Herrschaften, kehren wir jetzt wieder zur Gegenwart zurück."

Der Pantoffelheld. Fremder (der vom Wirt einen Hausschlüssel eingehändigt erhält, weil das Hotel schon um zehn Uhr geschlossen wird): „Wenn das meine Alte wüsste!"

Humor des Auslandes.

Landarzt: Also, ich lasse Ihnen diese Medizin da, davon nehmen Sie nach jeder Mahlzeit einen Esslöffel voll. — Patient (zögernd): Ja, Herr Doktor, ja, — aber die Mahlzeiten — könnten Sie die nicht auch gleich dalassen? (Answers.)

Mrs. Pepperday (zu ihrem zweiten Ehegespons): Mein unvergesslicher Percy war ein viel verständigerer Mann als Du, das darfst Du mir glauben. — Mr. Pepperday: Das stimmt, — (seufzend) der ist gestorben! (Harper's Bazar.)

Miss Gusher: Wie schrecklich und martervoll muss es für eine berühmte Sängerin sein, wenn sie wahrnimmt, dass der Glanz ihrer Stimme erlischt. — Mr. Tyred: Noch viel martervoller aber ist's, falls sie es nicht wahrnimmt. (Sunday Strand.)

„Hör' mal, Du hattest mir doch versichert, Deine Frau mache Briefe an Dich niemals auf und nun hat sie's beim meinigen doch getan." — „„Ich weiß schon, wer hat Dich aber auch geheißen, „vertraulich" drauf zu schreiben?"" (Bluettes.)

Tonny's Sonntagsschullehrerin ist eine hübsche junge Dame. Jüngst frug sie ihn, ob er wisse, was ein Wunder sei. „Gewiss," entgegnete der Kleine, „Mama sagte erst gestern, wenn Sie nicht den neuen Pastor heirateten, das wäre ein Wunder." (The Weekly Scotsman.)

Köchin (zu ihrer Freundin): Warum hast Du denn Deinen Trompeter laufen lassen? — Ich konnte es nicht mehr aushalten, er schmeckte zu sehr nach Messing. (Söndags Nisse.)

Maude: Du spielst schon wieder Tennis in der Sonne. Denkst Du denn gar nicht, wie Dein Teint aussehen wird? — Jennie: O, das tut nichts, ich bin ja verlobt. (Harper's Bazar.)

Rätsel.

Zahlen-Quadrat. Stelle die Zahlen

1	2	3
4	5	6
7	8	9

so um, dass je drei Zahlen, wagerecht oder senkrecht zusammengezählt 15 ergeben.

Auflösung:

4	3	8
9	5	1
2	7	6

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende **Molkerei-Zeitung Berlin** werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 45. **Berlin, 9. November 1901.** **11. Jahrg.**

Inhalt:

Studien über das Ranzigwerden der Butter.

Von Orla Jensen, I. Assistent des bakteriologischen Laboratoriums der schweizerischen landwirtschaftlichen Versuchs- u. Untersuchungsanstalten in Bern
(Schluss.)

Die folgenden Untersuchungen beschäftigen sich mit geformten Butterstücken; diese sind sehr dünn, es ist daher der Unterschied zwischen Oberfläche und Innerem geringer als in den früheren Beispielen. Da in erster Linie die Mikroorganismen der Oberfläche für das Ranzigwerden inbetracht kommen, hat Verf. diese bei den ersten Analysen jeder dieser Butterproben untersucht. Bei diesen Versuchen war die Zimmertemperatur um etwa 2° C. niedriger als früher, was eine langsamere Veränderung der Butter verursachte. Die Tabelle bezieht sich wieder auf eine Süßrahmbutter.

Die bakteriellen Vorgänge sind hier ganz die gleichen wie in der früher untersuchten Süßrahmbutter. Auch hier wurde Oidium lactis auf der Oberfläche zuletzt von Cladosporium butyri verdrängt. Nach 4 Monaten war das ganze Butterstück durchscheinend geworden, weil Oidium lactis zu dieser Zeit bis zu der Mitte hineingewachsen war. Im Innern wurde eine dem Bacillus microbutyricus (Hellström)[6] ähnliche Bakterie gefunden, die anderen nicht verflüssigenden Mikroorganismen waren sonst die gewöhnlichen, anfänglich Bacterium lactis acidi und Arten der Aërogenesgruppe, später mehr Milchsäurebacillen und Hefen. Die verflüssigenden Bakterien in dieser Butter waren Bacillus fluorescens liquefaciens und Micrococcus acidi lactici, im Innern und nach 4 Monaten an der Oberfläche nur der letztere.

Die Tabelle, welche auch die freien flüchtigen Fettsäuren angiebt, zeigt, dass diese nur eine geringe Menge der sämtlichen freien Fettsäuren ausmachen, die Hauptmenge derselben muss deshalb nicht flüchtig sein. Hiermit ist indessen nicht bewiesen, dass beim Ranzigwerden der Butter besonders die Glyceride der nicht flüchtigen Fettsäuren gespalten werden, denn die Säurezahlen sowohl der gesamten

[6]) Centralblatt für Bakteriologie. 1900. Abt. II. S. 683.

Süßrahmbutter		Gesammt-Keimzahl	Verflüssigende Bakterien für 1 kbcm	Oidium lactis für 1 kbcm	G. S. Z.	F. S. Z.	S. Z. V.
Oberfläche	Sogleich	880 000 1 140 000	140 000	0	2,0	0,3	6,7
	Nach 1 Woche	17 000 000 18 000 000	2 000 000	10 000	4,9	0,4	12,3
	Nach 1 Monat	2 000 000 2 200 000	420 000	60 000	10,7	0,5	21,4
	Nach 2 Monaten	2 300 000 2 380 000	100 000	120 000	18,6	0,5	37,2
	Nach 4 Monaten	1 180 000 840 000	60 000	2 800	23,4	1,0	23,4
Inneres	Nach 2 Monaten	640 000 660 000	320 000	0	8,0	0,9	8,9
	Nach 4 Monaten	180 000 400 000	0	2 400	12,2	0,9	13,6

wie auch der flüchtigen Fettsäuren geben nur die Differenz an zwischen den gebildeten freien Säuren und demjenigen Teil derselben, welcher zu Ammoniak und anderen basischen Bestandteilen gebunden oder von den Mikroorganismen verzehrt worden ist. Besonders erleidet die Menge der freien flüchtigen Fettsäuren auf diese Weise einen beträchtlichen Verlust, denn nicht nur verbinden sie sich als die stärkeren und die in Wasser löslichen Fettsäuren zuerst mit dem in den Wassertropfen der Butter gebildeten Ammoniak, sondern sie werden auch, wie Jos. Hanus und Alb. Stocky[7]) bewiesen haben, mit Vorliebe von den Mikroorganismen verzehrt. Große Irrtümer begeht man, wenn man diese Verhältnisse nicht berücksichtigt; das richtigste Verfahren, um zu unterscheiden, welche Glyceride während des Ranzigwerdens der Butter besonders gespalten werden, wäre deshalb stets, das noch unzersetzte Butterfett zu untersuchen. Da dieses jedoch sehr umständlich ist, habe ich auf anderem Wege eine annähernde Lösung dieser Frage gesucht. Erstens muss man sich darüber klar werden, was die Säurezahlen eigentlich bedeuten. In dieser Beziehung geben uns die Verseifungszahl und die Reichert-Meißl'sche Zahl des Butterfettes gewisse Anhaltspunkte. Nehmen wir den Normalfall, in welchem das Butterfett die Verseifungszahl 230 und die Reichert-Meißl'sche Zahl 28 hat. Da ich die freien flüchtigen Fettsäuren durch Destillation mit Wasserdampf bestimme, muss man nach Richard Meyer[8]) die Reichert-Meißl'sche Zahl um 25 Proc. erhöhen, damit sie meiner Untersuchungsmethode entspreche, sie wird also etwa 35 betragen. Aus diesen Zahlen lässt sich berechnen, dass, wenn 100 Proc. eines Butterfettes rein hydrolytisch gespalten wären, es annähernd eine Gesammtsäurezahl von 410 und eine Säurezahl der flüchtigen Fettsäuren von 70 haben müsste, und und eine Butter mit 85 Proc. Butterfett eine Gesammtsäurezahl von 349 und eine Säurezahl der flüchtigen Fettsäuren von 60.

[7]) Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel. 1900. Heft 19.

[8]) Benedikt, Analyse der Fette. 1892. S. 105.

Ferner sieht man, was der Hauptzweck dieser Berechnungen ist, dass, wenn alle Bestandteile eines Butterfettes gleichmäßig gespalten werden, „das Säurezahlverhältnis (S. Z. V.)“, d. h. das Verhältnis zwischen der Gesammtsäurezahl und der Säurezahl der flüchtigen Fettsäuren etwa 5,8 sein muss. Vorstehende Tabelle, welche auch dieses Verhältnis angiebt, zeigt, dass es, so lange die Butter noch kein Oidium lactis enthält, nicht weit von der berechneten Zahl ist, und dass es mit der Vermehrung dieses Pilzes bedeutend steigt; es scheint also, dass alle Glyceride der Butter ziemlich gleichmäßig gespalten werden, dass aber Oidium lactis allmählich die freien flüchtigen Fettsäuren verzehrt. Den kleineren Säurezahlverhältnissen im Inneren der Butter entspricht auch eine geringe Menge von Oidium lactis. Dass die mit dem Aelterwerden der Butter stattfindende Zunahme der Säurezahlverhältnisse nicht in wesentlichem Grade von einer Verdunstung der flüchtigen Fettsäuren herrührt, werde ich später beweisen, ebenfalls werde ich in späteren Versuchen die Fehler, welche die in der Butter vorkommende Milchsäure bei diesen Berechnungen verursacht, eliminiren. Um festzustellen, wie viel von den gebildeten flüchtigen Fettsäuren in Form von Salzen gebunden worden ist, destillirt man die Butter mit Wasserdampf mit einem konstant zu haltenden Volumen 1/2 procentiger Schwefelsäure. Ganz frische Butter giebt auf diese Weise destillirt nicht mehr flüchtige Fettsäuren als sonst, wodurch bewiesen wird, dass die verdünnte Schwefelsäure an und für sich ohne Einwirkung auf unzersetztes Butterfett ist, und dass frische Butter kein Ammoniak enthält. Aeltere Butterproben geben dagegen immer eine etwas höhere Menge flüchtiger Fettsäuren mit verdünnter Schwefelsäure als nur mit Wasser destillirt, was uns zeigt, dass dieselbe immer (Ammoniak-) Salze der flüchtigen Fettsäuren enthalten. Der 4 Monate alte innere Teil der vorliegenden Butter gab mit Wasser destillirt, wie die Tabelle zeigt, als Säurezahl der flüchtigen Fettsäuren 0,9, mit 1/2 procentiger Schwefelsäure destillirt dagegen 1,1, welche letztere Zahl einem Säurezahlverhältnis von 11,1 entspricht.

Die vierte 2 cm dicke Butterprobe war eine Sauerrahmbutter, die aus nicht pasteurisirtem mit Reinkulturen von Milchsäurefermenten angesäuertem Centrifugenrahme hergestellt worden war.

Die Butter enthielt von Anfang an nebst 100 000 Bacillus fluorescens liquefaciens und 4000 Cladosporium butyri per cc fast nur Milchsäurefermente (Bacterium lactis acidi und Streptokokken). Nach einer Woche hatten Bacillus fluorescens liquefaciens, Aërogenes- und Coliarten sich stark vermehrt und die echten Milchsäurefermente in gleichem Maße abgenommen. Die durchscheinende Schicht betrug 0,5 mm und schmeckte schon unangenehm. Nach 2 Monaten, zu welcher Zeit die durchscheinende Schicht 4 bis 5 mm betrug, bestanden die Mikroorganismen an der Oberfläche wesentlich aus Oidium lactis, Cladosporium butyri und Hefen und im jetzt auch verdorbenen Innern aus Hefen und Milchsäurefermenten. Nach 4 Monaten wurde die Butter nur chemisch untersucht. Wie die Säurezahlen (s. Tabelle im Original) zeigen, machen auch hier die freien flüchtigen Säuren einen nur geringen Teil der gesammten freien Säuren aus, und zwar ist dieses Verhältnis mehr ausgesprochen an der Oberfläche als im Innern. Die vier Monate alte oberflächliche Schicht dieser Butter gab mit verdünnter Schwefelsäure destillirt als Säurezahl der flüchtigen Fettsäuren 1,2, welche Zahl einem Säureverhältnis von 19,1 entspricht.

Die fünfte 1 cm dicke Butterprobe war eine Süßrahmbutter, sie wurde nur einmal nach 2 Monaten untersucht und war dann ganz durchscheinend und stark ranzig geworden. Die verflüssigenden Mikroorganismen waren Bacillus fluorescens liquefaciens und Bacillus microbutyricus liquefaciens, die übrigen bestanden aus Milchsäurefermenten, Hefen, Oidium lactis und Cladosporium butyri.

Die sechste Butter wurde vom Verf. im Laboratorium aus frischem Rahme auf die gleiche Weise hergestellt, wie die später zu besprechende Sterilrahmbutter. Wie die Tabelle (s. Orig.) zeigt, zeichnet sie sich durch eine starke Vermehrung und darauffolgende schnelle Abnahme der verflüssigenden Bakterien (Bacillus prodigiosus und ganz besonders Bacillus fluorescens liquefaciens) aus. Sie verdarb sehr schnell.

Bezüglich der unter verschiedenen Versuchsbedingungen gehaltenen, im vorigen Abschnitte behandelten Butterproben könnte es von Interesse sein, in Erfahrung zu bringen, welche Mikroorganismen sich bei Luftabschluss entwickeln. Anaërobe Bedingungen hatten die Mikroorganismen nicht nur in den Versuchen, in welchen die Butter in ganz gefüllten, verschlossenen Pulvergläsern aufbewahrt wurde, sondern auch in denjenigen Versuchen, in welchen das Butterfett in geschmolzenem Zustande auf der Oberfläche schwamm, also in der Butter im Sonnenlichte und im Brütschranke. Wir werden mit der Butter in der Tabelle I. S. 506 anfangen. Hier enthielt die Portion b nach einer Woche nur eine Hefeart und Bacillus α; da letzterer sich nur auf den Molkengelatineplatten entwickelt, versteht man, warum diese Platten und die gewöhnlichen Gelatineplatten bezüglich der Keimzahl so große Unterschiede aufweisen. Von diesen zwei Mikroorganismen starb Bacillus α unter Einwirkung der gebildeten Milchsäure und des Sonnenlichtes zuerst ab, und nach 4 Wochen enthielt diese Butterportion nur noch Hefen.

Die Portion d derselben Tabelle enthielt bei allen drei Untersuchungen Bacillus α, Hefen und eine geringe Menge Oidium lactis. Keine von diesen Portionen enthielt verflüssigende Bakterien, obwohl die gleiche Butter unter normalen Verhältnissen aufbewahrt eine große Anzahl Bacillus prodigiosus und Bacillus fluorescens liquefaciens aufwies.

Die Butterportion b in der Tabelle enthielt nach 4 Wochen nur Bacillus α und einen Streptokokkus, der auch Milchsäure bildet, ohne jedoch die Milch zur Gerinnung zu bringen. Nach 10 Wochen war sie vollkommen steril.

Die Portion c in derselben Tabelle enthielt nach einer Woche Bacillus α, Proteus Zenkeri, Hefen und Oidium lactis. Nach 4 Wochen war Oidium verschwunden und nach 10 Wochen blieb nur noch Bacillus α.

Die Portion f der gleichen Butter enthielt ebenfalls nach 10 Wochen nur noch Bacillus α. Keine von diesen Butterportionen zeigte auf den Platten verflüssigende Bakterien, trotzdem die Originalbutter reich an Bacillus fluorescens liquefaciens war.

Ferner enthielt Butter III, bei Luftabschluss aufbewahrt, nach 5 Wochen nur Bacillus α und Bacterium lactis acidi, während dessen die gleiche Butter bei Luftzutritt aufbewahrt, die ganze Reihe der bereits öfters erwähnten typischen Butterorganismen nebst Proteus Zopfii und Bacillus fluorescens non liquefaciens zeigte.

Aus diesen Untersuchungen sieht man, dass in Butter, die bei Luftabschluss aufbewahrt wird, sich die gleichen Mikroorganismen entwickeln, wie in den inneren Teilen der in gewöhnlicher Weise aufbewahrten Butter, also wesentlich nur Milchsäurefermente und Hefen. Bei Brüttemperatur scheint jedoch Oidium lactis eine Zeitlang unter anaëroben Bedingungen gedeihen zu können.

Während es sehr lange dauert, bevorder Milchzucker in gewöhnlicher Butter vergoren wird, war in den im Sonnenlichte und im Brütschranke aufbewahrten nicht sterilen Butterproben schon nach zwei Wochen kein Milchzucker mehr. Dieses lässt sich durch folgende drei Gründe erklären: Erstens dadurch, dass die milchzuckervergärenden Fermente (Milchsäurebakterien und Hefen) durch das Schmelzen des Butterfettes alle frei werden und daher besser auf die ebenso freigewordenen Nährstoffe einwirken können. Zweitens durch die höhere Temperatur, welche diese Versuchsbedingungen bieten, und drittens durch die geringe Spaltung des Butterfettes. Die starke hydrolitische Spaltung, welche gewöhnliche Butter erleidet, schafft dagegen ungünstige Bedingungen für das Neutralisiren der Milchsäure und damit für das Vergären des Milchzuckers. Die Anhäufung der gebildeten Milchsäure verursacht sogar wie in Milch ein allmähliches Absterben der gewöhnlichen Milchsäurebakterien. Ein hochinteressantes Beispiel in dieser Hinsicht bot eine Butterprobe, welche mir Herr E. Holm, I. Assistent des landwirtschaftlichen Versuchs-Laboratoriums in Kopenhagen, gütigst übersandte. Die betreffende Probe war von der besten Marke (Nr. 76) der 180. Butterausstellung des Versuchs-Laboratoriums. Sie war aus pasteurisirtem, mit Blauenfeldt und Tvede'schem Säurewecker angesäuertem Rahme hergestellt worden. Dieser Säurewecker soll nach Tvede[9]) nicht nur Milchsäurefermente, sondern auch Hefen enthalten. Die Butter war leicht gesalzen und wurde in der ersten Zeit bei niedriger Temperatur aufbewahrt. Sie war zwei Wochen alt, als ich sie empfing und stellte dann sozusagen eine Reinkultur von Hefen dar; die Milchsäurefermente waren ganz abgestorben. Die Butter zeigte sich sehr haltbar. Die Einfachheit der Flora dieser Butter zeigt, was durch das dänische Butterherstellungsverfahren erreicht werden kann.

Aus vorliegenden und aus anderen hier nicht angeführten bakteriologischen Untersuchungen lässt sich Folgendes über hiesige Süßrahmbutter, die bei Zimmertemperatur aufbewahrt wird, schließen:

Im Innern der Butter: Hier findet im Laufe von wenigen Tagen eine Vermehrung verschiedener milchsäurebildender Bakterien und Hefen statt, welche später wieder abnehmen. Verflüssigende Bakterien und Oidium lactis nehmen immer ab. (Micrococcus acidi lactici zeigt doch bisweilen eine schwache Vermehrung.)

An der Oberfläche: Hier zeigt sich gleichzeitig mit der Zunahme der Gesammtkeimzahl eine kurzdauernde Vermehrung vom Bacillus fluorescens liquefaciens und öfters auch von Bacillus prodigiosus. Oidium lactis, Cladosporium butyri und Hefen vermehren sich viel langsamer, aber überwuchern dann auch zuletzt alles andere.

In Sauerrahmbutter findet keine Zunahme der Gesammtkeimzahl statt, weil die Abnahme der Milchsäurefermente, welche von

---

[9]) Queensland Agricultural Journal. 1900.

Anfang an schon ihr Maximum erreicht haben, die Zunahme anderer Mikroorganismen kompensirt. Sie verhält sich sonst in bakterieller Beziehung auf ähnliche Weise wie die Süßrahmbutter.

In dem zweiten Abschnitt seiner Arbeit untersucht der Herr Verfasser die Frage, welche von den in der Butter stets vorkommenden Mikroorganismen das Butterfett unter gleichzeitiger Bildung von flüchtigen Fettsäuren oder Estern derselben zersetzen können. Bezüglich der umfangreichen Analysenbelege muss auf die Originalarbeit im Schweizerischen landwirtschaftlichen Jahrbuch verwiesen werden. Hier können nur die Versuchsergebnisse selbst mitgeteilt werden. Der Herr Verfasser studirte zunächst das Verhalten der nicht verflüssigenden Bakterien und fand, dass die in der Butter vorkommenden nicht verflüssigenden Bakterien kein oder nur ein so geringes Fettspaltungsvermögen besitzen, dass sie für das Ranzigwerden der Butter kaum inbetracht kommen können.

Anders verhielten sich die verflüssigenden Bakterien. Zwei ihrer Arten, nämlich Bacillus fluorescens liquefaciens und Bacillus prodigiosus, besitzen ein sehr starkes Fettspaltungsvermögen. Bei Zusatz der ersteren Art zu Sterilrahmbutter stieg die Gesammt-Säurezahl von 1,2 nach 2 Monaten auf 37,9, wobei sich ergab, dass dieser Bacillus die Glyceride der Butter gleichmäßig zersetzt und dass, wenn er Fettsäuren verzehrt, er die flüchtigen nicht vorzieht. Bei gleichzeitiger Impfung mit milchzuckervergärender Hefe neben Bacillus fluorescens liquefaciens stieg die Gesammt-Säurezahl von 1,2 auf 45,1 nach zwei Monaten. Die Veränderungen, welche diese Butter erlitten hat, sind nicht wesentlich verschieden von denjenigen der vorhergehenden Butter. Da der Bacillus fluorescens liquefaciens in der Butter immer die Konkurrenz mit den Milchsäurebakterien aufnehmen muss, war es von Interesse zu erfahren, ob er auch unter diesen natürlichen Bedingungen das Butterfett ebenso stark zersetzen könne. In zwei darauf hinzielenden Versuchen wurde die eine Butterprobe wie gewöhnlich mit Wasser gewaschen, die zweite dagen mit fünfprocentiger Milchzuckerlösung, um die Milchsäurefermente zu begünstigen. Dabei stieg die Gesammt-Säurezahl in der gewaschenen Butter von 1 auf 20,5 nach zwei Monaten, in der gleichen, aber mit Milchzucker versetzten Butter von 1,3 auf 12,9 nach zwei Monaten. Dabei ergab sich, dass die Milchsäurebakterien der Vermehrung des Bacillus fluorescens liquefaciens nicht hinderlicher sind, als milchzuckervergärende Hefen im vorigen Versuche, dass aber die gebildete Milchsäure, besonders in der mit Milchzucker versetzten Butter, hemmend auf die hydrolytische Spaltung einwirkt. Wichtig ist es, dass unter diesen Bedingungen die Menge der freien flüchtigen Fettsäuren bei weitem nicht so hoch steigt und dass damit der Geschmack und der Geruch der Butter viel besser bleiben. Die Milchsäurefermente sind deshalb von der größten Bedeutung für die Haltbarkeit der Butter. Interessant in diesen Versuchen ist auch die große Vermehrung von 140 000 in 1 g auf 40 000 000 bez. von 220 000 auf 55 000 000 nach Verlauf einer Woche, welche Bacterium lactis acidi in Gesellschaft mit einer peptonisirenden Bakterie zeigt. Dass es, wenn es allein in Sterilrahmbutter vorkommt, sich nur schwach vermehrt, möchte der Verfasser dem Mangel an löslicher, stickstoffhaltiger Nahrung zuschreiben; bei der Sterilisirung des Rahms wird natürlicherweise ein bedeutender Teil der löslichen Eiweißstoffe koagulirt.

In einem nachfolgenden Versuch wurden der mit Bacillus fluorescens liquefaciens geimpften Butter durch Waschen mit einer 25procentigen Kochsalzlösung 2,9 Proc. NaCl einverleibt. Diese für gesalzene Butter nicht ungewöhnliche Salzmenge reichte vollkommen hin, die Vermehrung dieses Bacillus zu verhindern und damit die Butter zu konserviren. Die Gesammt-Säurezahl stieg in 2 Monaten von 1,2 an der Oberfläche nur auf 1,8, im Innern nur auf 1,5.

Es erscheint fast unglaublich, dass die verwendete Salzmenge eine so große Wirkung ausüben könne, aber man darf nicht vergessen, dass diese Salzmenge ganz auf das Wasser der Butter entfällt. Vorliegende Butter enthielt in frischem Zustande 13,4 Proc. Wasser, und das Wasser also 21,6 Proc. NaCl, eine genügende Menge, um fast alle Bakterien in ihrem Wachstum zu verhindern. Auch Bacillus prodigiosus zeigte, wie erwähnt, ein starkes Fettspaltungsvermögen. In damit geimpfter Butter stieg die Gesammtsäurezahl von 1,0 in zwei Monaten auf 54,9 an der Oberfläche und auf 31,9 im Innern.

Sodann untersuchte Verfasser die Streptothricheen in ihrem Verhalten auf Butter. In mit Streptothrix chromogena geimpfter Butter stieg die Gesammtsäurezahl von 1,4 nach zwei Monaten auf 4,2, die Spaltung des Butterfettes war also nicht bedeutend, aber von einem so unangenehmen Erdgeruch begleitet, dass die Butter schon nach einer Woche ungenießbar wurde. Uebrigens ist dieser Mikroorganismus derselbe, auf dem der Erdgeruch, welcher besonders im Waldboden so oft beobachtet wird, beruhen soll.

Hierauf hat der Verfasser die in Butter vorkommenden Hefegruppen studirt, sie zeigten kein Fettspaltungsvermögen.

Die Schimmelpilze sind, wie schon bekannt war, imstande, das Butterfett zu zersetzen. Der Verfasser zeigt, dass dies namentlich der Fall ist durch die vereinigte Wirkung mit anderen Mikroorganismen. Butter wurde durch die vereinigte Wirkung von Oidium lactis und Bac. fluor. liquef. oder Bac. prodig. schneller zersetzt, als von einem dieser drei Mikroorganismen allein. Dabei zeigte sich, dass Oidium lactis die von den zwei genannten Bakterien gebildete Menge flüchtiger Fettsäuren bedeutend herabzusetzen vermag. Oidium lactis wirkt also, trotz seines großen Fettspaltungsvermögens unter gewissen Verhältnissen gegen das Ranzigwerden der Butter.

Bei den Untersuchungen mit Cladosporium butyri ergab sich, dass dieser Pilz die Butter nicht so stark zu zersetzen vermag, wie Oidium lactis und dass er die gebildeten flüchtigen Fettsäuren in gleichem Maße wie letzteres wieder verbraucht. Er ruft in der Butter einen deutlichen Geruch nach Buttersäureestern hervor. Um zu sehen, was für eine Rolle der Milchzucker bei dieser Esterbildung spielt, stellte Verfasser eine mit Cladosporium geimpfte und mit Milchzuckerlösung gewaschene Sterilrahmbutter her. Diese roch weder nach einer Woche, noch nach zwei Monaten nach Estern, sie schmeckte ganz wie eine mit Oidium schwach geimpfte Butter. Der Umstand, dass der Milchzucker die Esterbildung verhinderte, zeigt erstens, dass es nützlich sein kann, der Butter Milchzucker zuzusetzen, ein Verfahren, welches auch Verwendung findet, und zweitens, dass der Alkohol der Ester nicht auf Kosten dieser Zuckerart entsteht.

Bezüglich dieser Zersetzung des Butterfettes glaubt Verfasser aufgrund seiner Untersuchungen den Satz aufstellen zu können:

Mikroorganismen, welche ein Fettspaltungsvermögen besitzen, aber nicht imstande sind, gebundenes Glycerin anzugreifen, spalten das Butterfett ohne Esterbildung (Bacillus fluorescenc liquefaciens, Bacillus prodigiosus und Oidium lactis). Mikroorganismen, die nicht nur mit einem Fettspaltungsvermögen, sondern auch mit der Fähigkeit ausgestattetsind, das gebundene Glycerin anzugreifen, spalten das Butterfett unter vorübergehender Esterbildung (Cladosporium butyri und Penicillium glaucum), und endlich Mikroorganismen, die kein Fettspaltungsvermögen, dagegen in größerem oder geringerem Maße die Fähigkeit besitzen, gebundenes Glycerin anzugreifen, bilden nur Ester (gewisse Mykodermaarten).

Die Hauptergebnisse seiner Arbeit fasst Verfasser in folgenden Sätzen zusammen:

Die Luft spielt eine direkte Rolle bei dem Verderben der Butter nur, wenn diese dem Sonnenlichte oder einer höheren Temperatur ausgesetzt ist. Die Butter wird dann oxydirt und bekommt dadurch einen sehr unangenehmen Geruch und Geschmack, aber sie wird nicht ranzig.

Ranzig wird die Butter nur durch die Einwirkung gewisser Mikroorganismen. Da diese alle luftbedürftig sind, schreitet das Ranzigwerden der Butter von außen nach innen, ganz wie die Reifung der Weichkäse. Für das Konserviren der Butter ist es somit angezeigt, sie hermetisch zu verpacken oder jedenfalls ihr eine so geringe Oberfläche wie möglich zu geben, d. h. sie in großen Stücken z. B. in den sogenannten Dritteln) aufzubewahren. Soll die Butter zum Zwecke des Kleinverkaufes in kleine Stücke geformt werden, so ist die Würfelform wegen ihrer relativ kleinen Oberfläche den üblichen flachen Formen vorzuziehen.

Die Mikroorganismen, welche unter gewöhnlichen Verhältnissen das Ranzigwerden der Butter hervorrufen, sind Oidium lactis, Cladosporium butyri, Bacillus fluorescens liquefaciens und zuweilen auch Bacillus prodigiosus. Alle spalten sie das Butterfett. Die flüchtigen Fettsäuren werden anfänglich von den Bakterien und später durch das Zusammenwirken der zwei Schimmelpilze gebildet. Durch dieses Zusammenwirken entstehen auch die Buttersäureester.

Mittels Kochsalzes kann man die Bildung von flüchtigen Fettsäuren und mittels Milchzuckers die Esterbildung einschränken. Ob man durch vereinigte Wirkung dieser zwei Substanzen das Ranzigwerden ganz vermeiden könnte, wäre noch zu untersuchen.

Bei dem häufigen Vorkommen von Bacillus fluorescens liquefaciens und Bacillus prodigiosus im Wasser ist anzunehmen, dass sie mit dem Wasser in die Butter gelangen. Da jedoch Bacillus fluorescens liquefaciens weit häufiger als Bacillus prodigiosus im Wasser anzutreffen ist, wird man ihn auch viel öfter in der Butter finden.

Was Oidium lactis und Cladosporium butyri betrifft, so stammen sie, wie dies bei jeder Schimmelpilzinfektion der Fall ist, ohne Zweifel aus der Luft. In der Luft der Molkereien werden sie, jedenfalls Oidium lactis, immer reichlich vorhanden sein.

Um eine haltbare Butter herzustellen, muss man deshalb die Milch, den Rahm und die Butter so wenig wie möglich mit Wasser in Berührung bringen und der Luft aussetzen. Wie die Versuche gezeigt haben, vermindert man durch Ansäuren des Rahmes die Gefahr, die eine Wasserinfektion mit sich bringt, in bedeutendem Maße, doch muss man zu diesem Zwecke wirkliche „Reinkulturen" von Milchsäure-

fermenten verwenden, denn mit unreinen Säureweckern riskirt man, eine starke Schimmelpilzinfektion herbeizuführen

Durch Pasteurisirung des Rahmes bei 85° C. zerstört man alle die für die Haltbarkeit der Butter schädlichen Mikroorganismen; kühlt man aber nachher den Rahm ab, indem man ihn in dünner Schicht über den Kühlapparat bei unbehindertem Luftzutritt herabrinnen lässt, und bewahrt ihn in offenen Gefäßen längere Zeit auf, so setzt man ihn einer Luftinfektion aus, und wäscht man ferner die Butter mit ungekochtem Wasser, so läuft man die Gefahr einer Wasserinfektion. Das ganze Pasteurisiren kann somit unter ungünstigen Verhältnissen ganz illusorisch gemacht werden.

Will man mit Sicherheit arbeiten, so wird es notwendig sein, den pasteurisirten Rahm in geschlossenen, von sterilisirter Luft durchströmten Kühlern abzukühlen, die Rahmtonne immer gut zugedeckt zu halten, und die Butter nur mit ausgekochtem Wasser in Berührung kommen zu lassen.

Zuletzt möchte ich noch die dem Verpackungsmateriale anhaftende Ansteckungsgefahr in Erinnerung bringen, ein Thema, welches in der Arbeit von R. Grippenberg „Untersuchungen über Schimmelbildung bei Lagerbutter“[10]) gründliche Behandlung gefunden hat.

Jahresbericht über die von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover im Jahre 1900 veranstalteten Butterprüfungen.

Von Molkerei-Instruktor Ernst Kleinschmidt, Hannover.

Die von dem Vorstand der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover am 21. September 1899 beschlossene Veranstaltung von regelmäßig sich wiederholenden Butterprüfungen sind im Jahre 1900 in 3 Rundgängen zur Durchführung gekommen. Prüfungen haben stattgefunden:

In Stade	am	1. März	23. Juli	30. Oktober
„ Bremen	„	3. „	21. „	1. November
„ Hildesheim	„	6. „	14. „	7. „
„ Hannover	„	8. „	12. „	27. Oktober
„ Osnabrück	„	10. „	17. „	9. November
„ Göttingen	„	12. „	10. „	5. „
„ Uelzen	„	14. „	19. „	25. Oktober
„ Emden	„	—	25. „	2. November

Angemeldet waren zu sämmtlichen Prüfungen 365 Butterproben: zu der ersten: 106 Proben, zu der zweiten: 121 Proben, zu der dritten: 138 Proben.

Obige 365 Butterproben verteilen sich wie folgt:

	Rundgang	I.	II.	III.	Summa
Hauptvereinsbezirk	Hannover	12	20	22	54
„	Göttingen	12	17	17	46
„	Hildesheim	24	24	23	71
„	Osnabrück	4	5	5	14
„	Arenberg-Meppen	9	7	9	25
„	Lüneburg	19	20	24	63
„	Bremervörde	22	18	20	60
„	Ostfriesland	4	10	9	23
		106	121	129	356

dazu kommen noch 9 Proben, welche von Oldenburger Molkereien zur Prüfung in Bremen am 1. November eingegangen waren, so dass die Gesammtzahl der Proben 365 beträgt.

Die Prüfungen wurden zum größten Teile von 2 Kaufleuten und 2 Betriebsleitern durchgeführt, nur bei 3 Prüfungen trat wegen plötzlicher Verhinderung je eines Richters der Unterzeichnete als Stellvertreter ein. Bei den meisten Prüfungen war auch ein Vertreter des betreffenden landwirtschaftlichen Hauptvereins, ebenso bis auf eine Professor Dr. Vieth-Hameln, und bei allen Prüfungen der Unterzeichnete zugegen. Die Genannten beteiligten sich auch an der Prüfung der Proben.

Die Prüfungen wurden in der Art durchgeführt, dass die Richter zuerst den Gesammtcharakter der Butter feststellten und hierauf:

1. den Geschmack (Reinheit, Aroma, Salz),
2. den Geruch,
3. die Ausarbeitung (Wasser- und Milchgehalt),
4. die Konsistenz (Härtegrad und Streichbarkeit),
5. das Aussehen (Reinheit, Farbe, Schimmer)

prüften.

Aus diesen Urteilen wurde dann das Prädikat der Butter und zur näheren Präcision desselben noch eine Punktzahl bestimmt. Die festgestellten Urteile wurden sofort in das hierfür bestimmte Formular eingetragen und nach der Prüfung den einzelnen Molkereien in Abschrift mitgeteilt. Auf einzelne Prüfungen wurden $1^1/_2$ bis 2 Stunden verwendet, eine Zeit, welche jede Uebereilung ausschließt und eine ruhige und eingehende Beurteilung sicherte. Die Herkunft der Butter war allen Beteiligten stets unbekannt, da die einzelnen Proben nur mit Nummern versehen sind.

---

[10]) Milch-Zeitung 1899. Nr. 40—41—42.

Als Verpackungsmaterial wurden bei dem ersten Rundgang Holzkistchen, bei den späteren Pappschachteln verwendet. Letztere sind wesentlich billiger und haben sich recht gut bewährt.

Von den 365 angemeldeten Proben gelangten 347 zur Beurteilung, 18 Proben waren nicht eingelaufen. Außerdem waren zu verschiedenen Prüfungen noch Versuchsproben eingesandt worden. Es gelangten im ganzen 370 Proben zur Beurteilung. In der Gesammtzusammenstellung sind aber nur die vorher angemeldeten und rechtzeitig abgeschickten Proben berücksichtigt, deren Zahl 339 betrug. Auf die 8 Prüfungsorte verteilt, ergiebt sich folgendes Prüfungsergebnis:

Es haben erhalten die Prädikate:

		hochfein	fein	gut	abfallend
In Stade:	1. Prüfung:	—	3=23 %	6=46 %	4=31 %
	2. „	—	1= 8 „	8=67 „	3=25 „
	3. „	1=11 %	2=22 „	5=56 „	1=11 „
		1=11 %	6=17 %	19=56 %	8=24 %
In Bremen:	1. Prüfung:	—	2=14 %	9=64 %	3=22 %
	2. „	—	3=25 „	7=58 „	2=17 „
	3. „	—	—	10=45 „	12=55 „
		—	5=11 %	26=54 %	17=35 %
In Hildesheim:	1. Prüfung:	—	5=22 %	17=74 %	1= 4 %
	2. „	—	9=45 „	10=50 „	1= 5 „
	3. „	—	4=18 „	14=64 „	4=18 „
		—	18=28 %	41=63 %	6=9 %
In Hannover:	1. Prüfung:	—	3=25 %	6=50 %	3=25 %
	2. „	1= 8 %	2=15 „	7=54 „	3=23 „
	3. „	—	6=33 „	10=56 „	2=11 „
		1= 8 %	11=25 %	23=54 %	8=19 %
In Osnabrück:	1. Prüfung:	—	3=23 %	4=31 %	6=46 %
	2. „	—	3=21 „	8=58 „	3=21 „
	3. „	—	—	10=91 „	1= 9 „
		—	6=16 %	22=58 %	10=26 %
In Göttingen:	1. Prüfung:	1= 8 %	2=17 %	7=58 %	2=17 %
	2. „	1= 6 „	4=25 „	10=63 „	1= 6 „
	3. „	1= 6 „	5=29 „	11=65 „	—
		3= 7 %	11=24 %	28=62 %	3= 7 %
In Uelzen:	1. Prüfung:	—	3=19 %	8=50 %	5=31 %
	2 „	—	1= 8 „	5=38 „	7=54 „
	3. „	1= 5 %	1= 5 „	13=59 „	7=31 „
		1= 5 %	5=10 %	26=51 %	19=37 %
In Emden:	1. Prüfung:	—	—	—	—
	2. „	—	2=22 %	4=45 %	3=33 %
	3. „	1=17 %	1=17 „	4=66 „	—
		1=17 %	3=20 „	8=53 %	3=20 %

Bemerkt muss hier werden, dass im ersten Rundgange in Emden eine Prüfung nicht abgehalten werden konnte, da nur 4 Anmeldungen vorgelegen haben. Diese 4 Proben, von welchen nur 3 eingelaufen waren, sind der ersten Prüfung in Bremen zugeteilt worden. Es haben somit 23 Prüfungen stattgefunden und haben diese das folgende Gesammtergebnis ergeben:

	hochfein	fein	gut	abfallend
1. Prüfung:	1= 1 %	21=20 %	57=56 %	24=23 %
2. „	2= 2 „	25=23 „	59=54 „	23=21 „
3. „	4= 3 „	19=15 „	77=61 „	27=21 „
	7= 2 %	65=19 %	193=57 %	74=22 %

Dieses Resultat muss als recht zufriedenstellend bezeichnet werden. Zu weiteren Vergleichen oder Schlussfolgerungen soll dasselbe vorläufig nicht dienen, da die Einrichtung der Butterprüfungen noch zu neu ist und die Beteiligung noch zu gering war im Vergleich zu der Anzahl der bestehenden Molkereien in Hannover. Inbezug auf die Haltbarkeit der Butter kann das Gesammtergebnis als „gut“ bezeichnet werden, denn nur 74 Proben oder 22 Proc. sind als abfallend beurteilt worden, während 265 Proben oder 78 Proc. die Prädikate hochfein, fein und gut erhalten hatten. Unter letzteren sind selbstverständlich noch ein Teil, welche mehr oder weniger Geschmacks- und Bearbeitungsfehler hatten, aber trotzdem im Handel und zum direkten Konsum noch gut zu gebrauchen sind. Bei 112 Proben wurden Betriebsfehler, wie überarbeitet, mangelhaft oder ungenügend bearbeitet, zu trocken, zu weich, schmierig, trübe, matt, bunt und streifig festgestellt. Vielfach konnten diese Fehler auf die heiße Sommerperiode, sowie auf eine starke und oft einseitige Rübenköpfe- und Rübenblätterfütterung im Herbste zurückgeführt werden. So bleibt ein verhältnismäßig geringer Teil, deren mangelhafte Beurteilung auf eigentliche Betriebsfehler hinweist. Können auch manche Geschmacksfehler, wie säuerlich, sauer, unrein, altschmeckend, manchmal auch ölig, talgig und fischig durch Betriebsfehler, wie schlechte Rahmbehandlung, Unreinlichkeit im Betriebe, ungenügendes Abspülen nach der Verwendung von Soda u. s. w. hervorgerufen werden, so sind diese Fehler doch auch häufig in mangelhafter Milch zu suchen. Es gelingt nur in den wenigsten Fällen, die Ursachen bei den Butterprüfungen mit Bestimmtheit festzustellen.

Bei 127 Proben ist der Geschmack mit fein, sehr gut, gut, sehr rein, rein, mit Aroma bezeichnet worden. Als Geschmacksfehler sind genannt bei: 51 Proben: sauer, säuerlich; 51 Proben: unrein, futterig, rübig; 36 Proben: milchbitter, futterbitter, salzbitter, bitter; 22 Proben: ölig, fischig; 14 Proben: talgig; 14 Proben: altschmeckend; 12 Proben:

käsig; 11 Proben: fettig, geil; 5 Proben: ranzig; 4 Proben: zu stark gesalzen; 2 Proben: rauchig; 2 Proben: milchig.

Wie aber schon bemerkt, sind die meisten dieser Fehler nicht so stark aufgetreten, dass die Butter eine abfällige Beurteilung hätte erfahren müssen.

Fischige, stark ölige, stark bittere, stark saure und unreine, sowie ranzige Qualitäten sind alle mit „abfallend" beurteilt worden.

Die Fragebogen, welche mit wenigen Ausnahmen eingegangen sind, waren ziemlich zufriedenstellend beantwortet. Nur die Fragen inbezug auf Erwärmung der Vollmilch oder des Rahms zum Zweck der Pasteurisirung lassen in der Beantwortung zu wünschen übrig. In 118 Fällen, in welchen die Frage korrekt beantwortet war, wird mit Erhitzungsgraden von 50 bis 95° C. und Kühltemperaturen von 4 bis 16° C. gearbeitet. Es ist aber anzunehmen, dass die Frage nicht immer korrekt beantwortet ist, dass vielmehr noch in einer grösseren Anzahl von Betrieben mit hohen Temperaturen gearbeitet wird. Infolgedessen ist es nicht gut möglich, vergleichende Schlüsse zu ziehen. Nach den gemachten Beobachtungen kann man allerdings sagen, dass das Arbeiten mit hohen Temperaturen und tiefes Kühlen im allgemeinen eine bessere und haltbarere Butter liefert.

Die Qualität der Milch ist teils als gut, teils als unbefriedigend angegeben, besonders oft kommt unreine, säuerliche und bittere Milch vor. Zum grössten Teile liegen hier wohl Fehler in der Milchbehandlung vor, nachteilige Einflüsse der Fütterung kommen im allgemeinen weniger zur Geltung. Die an die Prüfung sich anschliessenden Versammlungen waren im Winter und im Sommer schwach besucht, während bei dem dritten Rundgange eine erfreuliche Zunahme zu verzeichnen ist. Auf jeder Versammlung wurde zuerst von dem Unterzeichneten der Ausfall der vorausgegangenen Prüfung mitgeteilt und die einzelnen Urteile, soweit notwendig, eingehend besprochen. Hierauf kamen verschiedene Themata zur Besprechung, und haben diese häufig zu sehr eingehenden Debatten geführt. Bei dem letzten Rundgange wurde auf allen Versammlungen von Professor Dr. Vieth im Auftrage der Landwirtschaftskammer die Frage zur Besprechung gestellt, ob die Beibehaltung der Butterprüfungen erwünscht sei und ob bejahenden Falles 2 oder 3 Prüfungen abgehalten werden sollten. An allen Orten wurde dem Wunsche Ausdruck gegeben, die Prüfungen beizubehalten und dieselben im Winter, Sommer und Herbst abzuhalten.

Bei den Prüfungen haben sich beteiligt: 63 Molkereien 3 mal, 48 Molkereien 2 mal, 59 Molkereien 1 mal.

Von diesen 170 Molkereien waren 153 Genossenschafts-Molkereien und 17 Privat-Betriebe oder Einzelbesitzer. Für die Butterprüfungen im Jahre 1901 ist eine wesentliche Mehrbeteiligung zu erwarten, da die Vorteile solcher Prüfungen nach und nach in weiteren Kreisen immer mehr Beachtung gefunden haben. Solchen Molkereien, welchen die Urteile abhanden gekommen sein sollten, und welche diese nochmals in Abschrift wünschen, werden dieselben von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover, Hannover, Leopoldstr. 11/13, auf Wunsch zugesandt.

Ueber den sibirischen Butterhandel

macht die in Petersburg erscheinende Handels- und Industrie-Zeitung folgende Mitteilungen:

Die Buttererzeugung Sibiriens wird hauptsächlich in den von der Eisenbahn durchschnittnen Bezirken, zwischen den Flüssen Tobol, mit der Stadt Kurgan, und Ob, mit der Stadt Krivoshtchekova, d. i. auf eine Entfernung von ungef. 1175 km, und auf einem Gebiet von nahe an 400 000 qkm betrieben. Die Anwendung der Milchschleuder begann i. J. 1893, im Bezirk Kurgan. Eine i. J. 1895 in Kurgan abgehaltne landw. Ausstellung gab Veranlassung zu weitrer Ausbreitung des neuen Betriebszweigs, und die i. J. 1899 in Petersburg veranstaltete Molkerei-Ausstellung lenkte die Aufmerksamkeit des Auslands auf die sibirische Butter. Nunmehr ist die Milchschleuder über den ganzen vorher bezeichneten Bezirk in mehr oder minder grosser Zahl verbreitet. Welcher Umschwung durch die neue, mit fortlaufendem Absatz verbundne Betriebsweise hervorgerufen worden ist, möge aus dem Umstand geschlossen werden, dass die nur im Sommer bereitete Butter nur einmal, im Herbst, zu Markt gebracht wurde.

Den ersten Anstoss zu dem neuartigen Betrieb gaben Ausländer, die Aufkaufsstätten für Butter in Kurgan, Omsk und andern Orten eröffneten. Diese Handelsleute kauften entweder die Butter fest für eigne Rechnung gegen Barzahlung, oder sie übernahmen die Verkaufsvermittlung gegen eine Barzahlung von 90 v. H. des ungefähr geschätzten Werts. Dadurch wurde der Buttereibetrieb derartig belebt, dass in vielen Kirchspielen gemeinsame Molkereien errichtet wurden. Die Landwirtschaftsgesellschaft zu Moskau kam der Bewegung durch Errichtung von Zweiggesellschaften in Kurgan, Tomsk und Omsk zuhilfe. Ausstellungen und Versammlungen vermittelten ein Einvernehmen zwischen den Landwirten und den Ausfuhrhändlern und gaben Gelegenheit die Massregeln zu erörtern, die zu treffen seien, um die Butter möglichst unter Vermeidung des Zwischenhandels nach England gelangen zu lassen.

Bisher hatte die Ausfuhr noch mit mancherlei Schwierigkeiten, insbesondere bezüglich der Eisenbahnversendung, zu kämpfen. So musste noch im letzten Sommer eine Menge Butter aus der Umgegend von Omsk, wegen unzulänglicher Zahl der verfügbaren Eiswagen, in gewöhnlichen Güterwagen verfrachtet werden. Die Folge war, dass ein Teil der Butter, nach Zurücklegung eines Wegs von 3500 km, nämlich der Entfernung von Omsk bis Reval, kaum mehr als Nahrungsmittel zu gebrauchen, mehr einer Wagenschmiere ähnlich war. Die Unzulänglichkeit der Eiswagen ergiebt sich aus folgender Betrachtung. Vorhanden waren 160 solcher Wagen, 125 davon in Dienst von rigaer Firmen für den besondern nach Riga geführten Butterzug, von wo die Butter in Dampfern unmittelbar nach London verschifft wird. Ein Eiswagen fasst rund 7 t Butter Rohgewicht und ist vom Ob bis nach der Ostsee mindestens 14 Tage unterwegs. Da er die gleiche Zeit zur Rückfahrt braucht, so kann ein Wagen in den 17 Sommerwochen nur 4 Reisen machen und auf diesen im ganzen nur 29 t Butter befördern. Folglich können die 160 Eiswagen, die von den verschiednen Stationen zwischen Kurgan und Ob, d. i. einer Strecke von ungef. 1175 km, den Sommer über höchstens 4650 t, oder rund 270 t wöchentlich befördern. Soviel aber wird von Omsk allein gestellt, das i. J. 1900 den fünften Teil der gesammten sibirischen Butter liferte. Die übrigen vier Fünftel, die hauptsächlich auf Kurgan, Ob, Tatorsskaja und Kaimsk entfallen, müssen in gewöhnliche Güterwagen verladen werden. Zwar sucht man auch in diesen durch Zwischenstellung von Eisbehältern Kühlung zu schaffen, doch kann der Zweck, wegen der Wärmedurchlässigkeit der Wagen, entweder nur sehr unvollkommen, oder nur mit einem unverhältnismässig grossen Aufwand von Eis, das nicht überall und immer in der erforderlichen Menge zu Verfügung steht, erreicht werden.

Hieran anschliessend sei bemerkt, dass die unmittelbare Einfuhr russischer Butter nach England im August 1901 59 991 cwts gegen 26 818 cwts im August 1900, also mehr als das Doppelte betragen hat, während die Einfuhr aus Deutschland mit 678 cwts im August 1900 auf 323 cwts im August 1901 zurückgegangen ist. Von Dänemark wurden im gleichen Monat eingeführt 1900 118 496 cwts, 1901 144 062 cwts; wie viel russische Butter in dem Mehrbetrag von über 25 000 cwts enthalten war, ist nicht festgestellt.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Beendigung des Milchkrieges in Sicht. Die Milchcentrale schreibt, dass sie zum 2. November in Berlin 40 Läden eröffnet hat und dass bis dahin 210 000 Liter verpachtet sind. „Ueber 60 000 Liter Milch werden in der Molkerei Schillingstr. 12 verarbeitet, etwa 50 000 Liter Milch werden in Berlin verkauft und etwa 100 000 Liter Milch verarbeiten noch die verbündeten Molkereien. Mit anderen Worten: Innerhalb vier Wochen ist für die Milchcentrale der Milchkrieg insofern beendet, als die letzten 100 000 Liter in weiter zu mietenden Läden zum Verkauf gelangen werden, falls inzwischen die Milchhändler es nicht vorziehen, weitere Pachtungen abzuschliessen.

Ob es richtig ist, was in unseren Bureaus in den letzten Tagen erzählt wurde, dass der kleine Milchhändler seine Milch von der Centrale bezieht, während ein grosser Teil Grossisten ihr Milchgeschäft aufgegeben haben, können wir nicht beurteilen. Eines aber wissen wir genau. Es wird heute in der Mark Brandenburg infolge des Milchkrieges auf jedem Gute und in jedem Dorfe etwa höchstens $^2/_3$ der Milch producirt, die früher nach Berlin geliefert wurde und zwar aus den einfachsten Gründen, die es giebt: Heu kostet 5 M., Stroh kostet 3 M.; und wenn auch die Kartoffelernte schliesslich gut ausgefallen ist, so ist es viel einfacher Heu und Stroh zu diesen Preisen zu verkaufen, als Milch zu machen.

Wenn daher von den Führern der Milchhändler behauptet wird, dass im Januar eine Milchschwemme eintreten würde, wie alle Jahre, so beweist dieses lediglich, dass die Milchhändler keine Ahnung haben, mit welcher Futternot draussen im Lande gekämpft wird und wie jeder Wirt seinen Viehbestand auf das Aeusserste reducirt.

Zum Schlusse noch die Bemerkung, dass, nachdem das Publikum die Güte der Vollmilch der Milchcentrale erprobt hat, von allen Seiten an die Milchcentrale täglich Briefe einlaufen, die Aufmachung von mehr Geschäften fordern. Die Milchcentrale kommt diesem Wunsche mit schwerem Herzen nach, denn jeder weitere Tag des Kampfes und jeder Laden, den sie aufmacht, bringt ihr zwar Vorteil, aber den irregeführten Milchhändlern Nachteil. Aber zuletzt ist sich jeder selbst der Nächste, und so geht der Milchkrieg seinem Ende

entgegen. Täglich erhalten wir Dutzende von Zuschriften nicht blos aus der Mark, sondern aus dem ganzen Lande mit dem Inhalt: Festhalten, nicht einen Schritt nachgeben, das ganze Land sieht auf Euch!

Wir danken allen unseren Freunden auf diesem Wege für die vielen guten Wünsche, die die Milchcentrale fortgesetzt erhält und bitten unsere Genossenschafter im Lande, den groben Unwahrheiten des Milchhandels energisch entgegen zu treten."

Ein „Witz". Wir lesen im „Kl. Journal": „Damit dem sehr ernst zu nehmenden Milchkriege auch die heitere Seite nicht fehle, werden wir am nächsten Sonnabend den „Milchkriegball" erleben. Der „Verein berliner Milchkrieger" feiert ihn in Wendt's Klubhaus, Königsgraben Nr. 14a, und zwar aus Anlass der schon erlittenen und noch zu erleidenden Niederlagen der Milchcentrale. Die auszuhungernden berliner Milchkrieger hat offenbar der Humor nicht verlassen, denn sie haben sich extra einen „Sahnenwalzer" komponiren lassen, um nach seinen Klängen das Tanzbein zu schwingen. Eine Kälber-Polonaise geht der Milchpause voran."

Die Deutsche Tages-Ztg. bemerkt dazu: „Kälber-Polonaise? Hm! Die „Milchkrieger" haben sich damit selbst so gut eingeschätzt, dass wir sie schonen wollen."

„Wie können Rieselgüter für die Versorgung der Großstädte mit guter Kindermilch behufs Herabminderung der Säuglingssterblichkeit nutzbar gemacht werden?" Ueber diese Frage sprach am 29. v. in Berlin in der Sitzung der Deutschen Gesellschaft für öffentliche Gesundheitspflege Dr. med. Auerbach. Die Kindermilch, so führte er aus, ist zu teuer, als dass sie von den Arbeiterfamilien für die künstliche Ernährung der Säuglinge verwendet werden könnte. Durch diesen Mangel ist aber die hohe Säuglingssterblichkeit verursacht; denn die Erfahrung in wohlhabenderen Familien lehrt, dass es möglich ist, Säuglinge auch bei künstlicher Ernährung in die Höhe zu bringen, vorausgesetzt, dass ihnen gute Kindermilch gereicht wird. Die private Wohltätigkeit ist nicht imstande, die Säuglinge der Armen mit guter Kindermilch zu versehen. Hier muss die Allgemeinheit eingreifen. Der städtischen Verwaltung bietet sich die Gelegenheit, hier im allgemeinen Nutzen zu stiften. Die berliner Arbeiterfamilien beziehen die Milch zur Ernährung der Säuglinge aus den zahlreichen kleinen Molkereien in der Stadt. Die Molkereibesitzer verwenden zur Fütterung der Milchkühe sehr viel Rieselgras. Die Grasfütterung hat aber ihre Schäden. Einwandfreie Kindermilch kann nur bei Trockenfütterung, Heufütterung, gewonnen werden. Wie wäre es, wenn die Stadt dafür sorgte, dass an die Molkereibesitzer anstatt des Rieselgrases Heu abgegeben wird? Es kommt darauf an, das Rieselgras mit Hilfe von besonderen Vorkehrungen zu trocknen. Das hat wegen des starken Wassergehaltes des Rieselgrases seine Schwierigkeiten. Nach vergeblichen Versuchen mit den Trockenmaschinen in Zuckerfabriken hat Dr. Auerbach neuerdings eine Vorkehrung angegeben, von der er annimmt, dass sie imstande sei, unter bestimmten Vorbedingungen, auch das wasserreiche Rieselheu in großen Mengen zu trocknen. Nach seinem Voranschlage würde sich das Verfahren rentiren.

In der Besprechung führt Stadtrat Marggraff aus, dass die Stadt Berlin seit bald 20 Jahren den von Dr. Auerbach besprochenen Gegenstand verfolgt. Er selbst habe im Inlande und Auslande Umschau nach einem Apparat zum Trocknen von Rieselgras gehalten, aber keinen gefunden. Im Auftrage der Stadt sind mehrfach Versuche aufgrund von Vorschlägen, die der Gemeinde unterbreitet wurden, gemacht worden; aber niemals war ein Erfolg zu verzeichnen. Es sei wohl möglich, dass man ein Verfahren herausbekommt, das Rieselgras zu trocknen. Zu so umfassenden Einrichtungen, wie für die Rieselgrastrocknung nötig sind, würde sich die Stadt aber erst dann entschließen können, wenn der Vorschlag gut durchgearbeitet und praktisch erprobt sein werde. Prof. Orth lenkt die Aufmerksamkeit auf ein Verfahren zur Trocknung der Rübenblätter. Auf der letzten landwirtschaftlichen Ausstellung in Halle wurden gut getrocknete Rübenblätter vorgelegt. Vielleicht lasse sich das Verfahren für die Grastrocknung verwerten. Generalarzt Dr. Schaper weist auf die chemischen Veränderungen, die das Gras und Heu beim Lagern und Verarbeiten erfahren, hin.

Benutzung der Milchwagen zur Personenbeförderung. Nicht selten kann man beobachten, so schreibt das Vereinsblatt des Landwirtschaftlichen Hauptvereins für Ostfriesland, dass die Milchwagen, welche die Milch nach den Molkereien befördern, von Alt und Jung als Transportmittel benutzt werden. Ein halbes Dutzend Fahrgäste, jeder eine Milchkanne als Sitz benutzend, verunziert recht häufig das Gefährt. Die Besitzer der betr. Fuhrwerke — nicht der Fahrknecht — sind nach dem Bürgerl. G.-B. für die Schäden haftbar, welche den unerlaubten Passagieren etwa dadurch entstehen, dass der Junge, der das Gespann lenkt, gegen einen Prellstein fährt und die Fahrgäste über Bord wirft. Nicht nur Geldstrafen, gegen die man sich ja durch Versicherung decken kann, kommen inbetracht; noch neuerdings wurde von der Strafkammer zu Aachen ein Betriebsleiter in einem ähnlichen Falle wegen fahrlässiger Tötung zu 4 Wochen Gefängnis verurteilt! Unter solchen Umständen scheint es angemessen, wenn die beteiligten Molkereiverwalter u. s. w., deren mehrwöchiger Aufenthalt hinter schwedischen Gardinen doch recht störend auf den Betrieb wirken würde, den Erlass einer Polizeiverordnung herbeiführen, durch welche die vom Betriebsleiter nicht erlaubte Benutzung fremder Fuhrwerke auch dann verboten ist, wenn der fuhrwerksleitende Junge, Knecht u. s. w. stillschweigend oder gezwungen die Genehmigung zum Mitfahren erteilt.

Personalien. Herrn Rittergutsbesitzer Hugo Fließbach in Chottschewke, Vorsitzender der Molkerei-Genossenschaft Chottschow und Mitglied des Verbands-Ausschusses des Molkerei-Verbandes der Provinz Pommern, ist der Charakter als Oekonomierat verliehen. Herr Oekonomierat Fließbach ist einer der ersten deutschen Züchter, die die planmäßige Milchviehzucht auf Leistung aufgenommen haben.

Auszeichnung. Das Ehrendiplom ersten Grades und die goldene Medaille wurde den Erzeugnissen der Vereinigten Sterilisator-Werke Kleemann u. Co., G. m. b. H., auf der land- und milchwirtschaftlichen Ausstellung in Lodi, Italien, September 1901, und zwar für das ausgestellte neue Milcherhitzungs-System und für einen Flaschensterilisir-Apparat von den Preisrichtern zuerkannt.

Dänemark.

* **Bestand an Molkereien.** Der Verein dänischer Molkereibeamten (Dansk Mejerist forening) hat kürzlich ein Verzeichnis der im Land vorhandnen Molkereien mit Dampf- und Schleuderbetrieb (Fortegnelse over Damp- og Centrifuge-Mälkerier) herausgegeben. Danach sind gegenwärtig im Land vorhanden 1057 Genossenschafts-, 209 Sammel- und 140 Gutsmolkereien, zusammen 1406. Im Jahr 1898 gab es im ganzen 1544 solcher Molkereien, darunter 51 Sammel- und 131 Gutsmolkereien mehr. Dieser scheinbare Rückgang beruht auf dem Umstand, dass die betreffenden Sammel- und Gutsmolkereien in zumteil recht große Genossenschaftsmolkereien übergegangen sind.

Smör-Tid.

Niederland.

* **Genossenschaftliche Butterkneterei und Butterverwertung.** In Nr. 24 d. Bl. wurde von dem in den Molkereien der Provinz Drente üblichen Brauch, die aus dem Butterfass kommende Butter an andrer Stelle von besonderm Unternehmer auskneten und fertig herrichten zu lassen, und von einem Hinweis auf die Nützlichkeit berichtet, diese weitre Behandlung der Rohbutter genossenschaftlich zu bewerkstelligen. Dem Hinweis ist kürzlich die entsprechende Tat gefolgt; fünfzehn Buttereien haben sich, wie das Nederl. Landb.-Weekbl. meldet, vereinigt, um die von ihnen erzeugte Butter, zusammen etwa 200000 kg jährlich, gemeinsam zu bearbeiten und ausfuhrfertig herzustellen.

Ostindien.

* **Die Einführung des modernen Molkereibetriebs** ist von der englisch-ostindischen Regirung in Angriff genommen worden. Die Regirung hat einen schwedischen Molkereifachmann, Ulrich Sjöberg, nach Simla, einem in dem nördlichern, gebirgigen Teil des Lands gelegnen Ort, als Berater und obersten Leiter in dortiger Gegend zu errichtender Molkereien berufen. Herr Sjöberg trat seine Reise am 21. Oktober in Lund an, um den Weg über London und Kalkutta zu nehmen. Von Kalkutta ist Simla noch etwa 1600 km entfernt.

Jordbr. och Mejeri-Tidn.

Genossenschaftswesen.

Die Meierei-Genossenschaften in Frankreich. In den letzten zehn Jahren haben sich im Westen Frankreichs, besonders in den Departements des Charentes, von Poitou und der Vendée, die Meiereigenossenschaften sehr günstig entwickelt. Dr. H. Pudor veröffentlicht darüber in der Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftspresse folgende nähere Mitteilungen: „Seit hunderten von Jahren hatte die wirtschaftliche Not die Gebirgsbewohner des Jura dazu geführt, sich zusammenzuschließen, um die Verwertung der Milch ihrer Kühe zur Käsefabrikation gemeinsam vorzunehmen. Weiter war es die Zerstörung der Weinberge durch die Phylloxera, welche die Landwirte der Charente, von Deux-Sèvres und der Vendée bestimmte, sich zum Zweck der Butterfabrikation, von der man eine Besserung der wirtschaftlichen Lage erwartete, zusammenzuschließen, während auf der anderen Seite viele in der Verzweiflung auswanderten.

Im Jahre 1887 wurde das landwirtschaftliche Syndikat von Surgères gegründet und im folgenden Jahre die erste Genossenschaftsmeierei in Chaillé. Der Anfang war sehr bescheiden, aber die Fortschritte waren rapid. Im ersten Jahren 1888 hatte die Genossenschaft nur 88 Mitglieder und producirte 31 000 kg Butter. Im Jahre 1899 zählte man in der Charente und in Poitou 97 Meierei-Genossenschaften mit 47 000 Mitgliedern, die über eine Anzahl von 113 000 Milchkühen verfügten. Letztere lieferten 156 Millionen Liter

Milch und die Butterproduktion erreichte 7 500 000 kg. Dabei wurde diese Butter auf dem Pariser Markt sehr bald so sehr geschätzt, dass sie der der Normandie, der Bretagne und Flanderns vorgezogen wurde.

Zuerst hatte sich das Genossenschaftswesen besonders in der Charente Inférieure ausgebreitet, übertrug sich aber bald auf die benachbarten Provinzen. Ende des Jahres 1889 zählte man in der Charente Inférieure 41, in Deux-Sèvres 35, in der Vendée 18, in der Vienne eine Meiereigenossenschaft. Nach dem Werke des Prof. Rozeray über die Meierei-Genossenschaften von Deux-Sèvres ergaben in dieser Provinz 100 Liter Milch 5 kg Butter.

Als die Vorteile des Genossenschaftswesens allgemeiner erkennbar wurden, gründete man einen „Centralverband der Meierei-Genossenschaften". Dieser Verband umfasst 87 Meiereigenossenschaften und hat viel zur Besserung der Produktion beigetragen. Er hat ein eigenes Laboratorium, vermittelt den Transport und Verkauf der Butter und besorgt den gemeinsamen Einkauf der Betriebsmittel. Zudem hat er eine Anzahl Kühlwagen bauen lassen für den Transport der Butter nach den Markthallen von Paris — da die Butter infolgedessen dortselbst in frischem Zustand ankommt, ist sie auch am meisten gesucht."

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Gehn die Kleinwesen der frischen Milch bei der Schleuderentrahmung mehr in den Rahm oder in die Magermilch über? Zu Beantwortung dieser Frage untersuchte Antonin Rolet den Rahm und die Magermilch von fünf Proben frischer entrahmter Milch auf ihren Bakteriengehalt, mit folgendem Ergebnis:

Milchprobe Nr.	Bakterien in 1 kbcm Rahm	Magermilch
1	67 100	31 500
2	94 200	120 900
3	51 500	50 700
4	71 200	68 900
5	77 800	53 700
Durchschnitt	73 960	65 140

Durchschnittlich waren also im Rahm mehr Bakterien enthalten als in der Magermilch; die Verteilung war aber sehr ungleichmäßig und erfolgte nicht immer in demselben Sinn. La Laiterie Nr. 21.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 9. November 1901. Trotz der überaus geringen Einlieferungen gewann auf dem Buttermarkt in der Berichtswoche eine mutlose Stimmung die Oberhand. Die bisherigen Preise lassen weder dem Detaillisten noch dem Großhändler seinen Verdienst und da jetzt in der Hauptgänsezeit der Begehr nicht ganz so lebhaft wie bisher ist, abfallende Marken auch nur schwer unterzubringen sind, hat der Handel seine Preisforderungen ermäßigt und die Notirung am Mittwoch um 2 M., heute um weitere 3 M. herabgesetzt. Dies ist vielleicht weniger durch die hiesige Marktlage als durch die von Hamburg ausgehende Preisreduktion hervorgerufen. Hamburg, das schon in voriger Woche seine Notirung um 3 M. herabsetzte, ist in dieser Woche um weitere 3 M. zurückgegangen.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 9. November 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 118 Mk.**
Hamburg	**bis 119 „**

Berlin, 9. November 1901. **Butterbericht der Firma C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Da das Geschäft wohl durch die vermehrten Gänsezufuhren bedeutend ruhiger geworden ist, so dass von allen Seiten Abbestellungen einliefen, konnte der bisherige Preisstand der Butter sich nicht mehr aufrecht erhalten, und wird auch noch einer weiteren Reduktion Platz machen müssen. Auf der anderen Seite ist anzuerkennen, dass die Zufuhren dauernd klein bleiben; auf eine Verflauung des Marktes dürfte deshalb für diesen Winter nicht zu rechnen sein.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 9. November 1901. **Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 3. bis 9. November 1901.**

				6. November	9. November
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg	M.	122—125	118—122
do.	do.	IIa	„ „ „	116—123	113—120
do.	do.	IIIa	„ „ „	107—113	105—114
do.	do.	Abfallende	„ „ „	94—103	95—103
			Tendenz:	Ruhig.	Ruhiger.

Hamburg, Grimm, den 8. November 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 117—124, II. Klasse M. 112—116 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Die letzte Ermäßigung unserer Notirung um 3 M. ist noch nicht imstande gewesen, den Konsum zu stärken, derselbe ist nach wie vor sehr klein und kann von den sich schon vergrößernden Zufuhren nur ein kleiner Teil verkauft werden, während alle irgendwie abfallende Butter fast unverkäuflich ist. Vom Inlande wird so gut wie nichts bestellt, alle Märkte verhalten sich abwartend. Kopenhagen musste seine Notirung um 3 Kr. ermäßigen und ist für hier ein Rückgang von 3 M. nötig gewesen. — Frische russische und sibirische Butter bleibt, weil preiswert, gut gefragt zu 100—107 M. verzollt.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 105—110. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 88—97. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 7. November 1901. Butter: I. Klasse 100—104 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Ruhig.

Berlin, 7. November 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 122—125, IIa M. 112—120, Abfallende M. 100—110, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—90, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 6. November 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 13 Drittel zu 122, 3 Drittel zu $121^1/_2$, 19 Drittel zu 121, 8 Drittel zu $120^1/_2$, 31 Drittel zu 120, 1 Drittel zu $118^1/_2$, 9 Drittel zu 118 M. Zusammen 1. Klasse 84 Drittel zu 120,40 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 8 Drittel zu 114,75 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 7. November 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Unsere letzte Notirung wurde um 3 M., also auf 127 M. ermäßigt, die Tendenz blieb eine ruhige; von den Einlieferungen konnten nur die wirklich allerfeinsten Marken geräumt werden, dagegen waren abfallende Sachen vernachlässigt. Trotz dieser Ermäßigung verlief auch der dieswöchentliche Markt sehr ruhig. Nach wie vor ist nur tadellose Ware für den Platzbedarf gefragt, alle anderen Qualitäten sind fast unverkäuflich, trotzdem Inhaber geneigt, weit unter Preis, also mit pekuniären Opfern diese Butter zu verkaufen. Es ist ja selbstverständlich, dass die ganze Lage des Marktes dadurch noch mehr niedergedrückt wird; es bleibt bedauerlich, dass viele Meiereien in dieser Hinsicht ihre Gleichgültigkeit nicht fallen lassen und nicht zur Einsicht kommen wollen, welchen Schaden sie damit sich selbst und dem ganzen Handel verursachen. Die meisten Fehler, wie „ölig" und „fischig" sind zum mindesten seitens der Molkereien einzuschränken, wenn sie hierzu den festen Willen haben, aber es ist natürlich viel einfacher, den Kaufleuten die Sorge um den Verkauf ihrer Ware zu überlassen, als selbst eingehend auf Abhilfe zu sinnen, das ist vielleicht hart gesagt, aber es ist die absolute Wahrheit! Das Inland beorderte nur wenig und verlangt ebenfalls nur prima Qualität, die englischen Berichte lauten sehr still, sodass Kopenhagen heute genötigt war, einen abermaligen Preisfall von 3 Kr (notirt 104 Kr. = 117 M.) zu melden und die Tendenz mit „ruhig" bezeichnete. Bezahlt wurde für feinste Marken 116 bis 120 M., so dass wir einen Preisfall von 4 M. bestimmt erwarten dürfen, ja es wäre den Verhältnissen entsprechend, auch eine Reduktion von 5 M. zu rechtfertigen.

Das Geschäft mit russischer Butter bleibt nach wie vor zufriedenstellend, doch sind auch hier reinschmeckende Sachen zu begeben, bezahlt wurde 102 bis 108 M.

Hamburg, den 6. November 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. ———. Winterware M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 66—70, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette Grasware M. ———, prima vollfette Stallware M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40 bis 42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Hamburg, 5. November 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: In der letzten Woche war der Verkehr etwas lebhafter; die Umsätze beschränkten sich allerdings hauptsächlich auf sofort greifbare Ware. — Sehr gesucht sind disponible Palmkern- und Leinkuchen. — Für Erdnusskuchen und -Mehle besteht bei den namentlich für courante Qualitäten gewichenen Preisen ebenfalls bessere Frage, während sich Baumwollsatmehl bei knappem Angebot nicht nur im Preise behauptet, sondern zumteil M. 2—3 höher zu notiren ist.

Erdnusskuchen 141—152 M., Kokoskuchen 109—128 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 125—130 M., Sesamkuchen 120—129 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 107—137 M., Palmkernkuchen 111—114 M., Leinkuchen 150—154 M., Amerik. Maisölkuchen 120—125 M. per 1000 kg ab hier.

Halle, den 7. November 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) In dieser Woche ist das Geschäft noch mehr abgeflaut und obgleich wir die Verkaufspreise wesentlich herabsetzten, konnten die Eingänge, namentlich in zweiten Qualitäten, nicht ganz geräumt werden. Eine Besserung dürfte erst in der zweiten Monatshälfte wieder zu erwarten sein. Trotz wirtschaftlichem Rückgang sind übrigens die Preise noch etwa 10 M. höher, als zur gleichen Zeit der früheren Jahre.

Wirklich feinste Molkereibutter	125	M.
I „	118—122	„
II „	110—115	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 7 November 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 116 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 119 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Ruhig.

Königsberg i. Pr., 7. November 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.). Der um diese Zeit nicht unerheblich ins Gewicht fallende Konsum in Gänseschmalz beeinträchtigt den Absatz von Meiereibutter.

Feinste Qualitäten sind zwar noch etwas gefragt, räumen sich jedoch auch nur langsam. Zweite und abfallende Ware ist geschäftslos.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—108 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 6. November 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 102 M. für den Centner,
Sennbutter . 99 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 2. November 1901. Zum Verkauf standen: 4653 Rinder, 967 Kälber, 9595 Schafe, 7398 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 **kg** Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 63—67; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 52—54; 4. gering genährte jeden Alters 48—51. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 59—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 53—58; 3. gering genährte 47—51. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 52—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 49—51; 3. mäßig genährte 44—48; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 78—80; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 72—76; 3. geringe Saugkälber 52—55; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 65—68, 2. ältere Masthammel 56—63, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 38—46, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—32. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 64—65; fleischige Schweine 60—62; gering entwickelte 56—59 M., Sauen 57—59 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich außer bei bester Ware schleppend ab und hinterlässt nicht unerheblichen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig. Es bleibt Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt. Es wurden auch Verkäufe etwa 1 M. über Notiz abgeschlossen.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62—64 M., junge, fette Kühe $56^1/_2$—$59^1/_2$ M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 61—62 M., Kälber I. Qualität 75—80 M., Doppellender 84—91 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 34—36 M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 27—28 M., für Kälber 42—45 M., für Schweine I. Qual 63—— M., II Qual. 61—62 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe 32—35 M., für Kälber I. Qual 34—37 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 50—52 M. (Lebendgewicht).

Im Namen des Königs!

In Sachen des **Flensburger Eisenwerks, Aktiengesellschaft, vormals Reinhardt & Messmer in Flensburg,**

Klägers,

Prozessbevollmächtigter: Rechtsanwalt Dr. W. Lohmann daselbst, gegen das

Aktiebolag Separator in Stockholm,

Beklagte,

Prozessbevollmächtigte: Rechtsanwälte Thoböll und Gerstenfeldt in Flensburg,

wegen Erlass einer einstweiligen Verfügung hat die 2. Civilkammer des Königlichen Landgerichts in Flensburg auf die mündliche Verhandlung vom 19. Oktober 1901 unter Mitwirkung des Landgerichts-Direktors Muhl und der Landgerichtsräthe v. Hartwig und Prützmann

für Recht erkannt:

„Der Beklagten wird aufgegeben, aus der von ihr in „den Fachzeitungen, insbesondere der Deutschen Milch„wirthschaftlichen Zeitung, der Leipziger Milchzeitung, „der Berliner Molkerei-Zeitung, der deutschen land„wirthschaftlichen Presse veröffentlichten Warnung „den **Namen** des

„**Flensburger Eisenwerks Aktiengesellschaft „vormals Reinhardt & Messmer in Flensburg „fortzulassen** und sich jeder **Warnung** vor dem „Ankauf der klägerischen Centrifugen und der Be„hauptung, dieselben seien unter Verletzung der be„klagtischen Patente hergestellt, **zu enthalten, bei „Vermeidung einer Geldstrafe von 1000 M. „für jeden Fall der Zuwiderhandlung.**

Die Beklagte hat die Kosten des Rechtsstreits zu tragen

Von Rechts Wegen.

Gegenüber den früheren Veröffentlichungen der Aktiengesellschaft Separator in Stockholm bringen wir dieses Urtheil ergebenst zur Kenntniss betheiligter Kreise.

Flensburg, den 9. November 1901.

Flensburger Eisenwerk A.-G.,
vorm. Reinhardt & Messmer.

Feierabend.

Was tat Gott, eh' die Welt getagt?
Der Doktor Luther hat gesagt:
Er schnitt in seinen Buchenhagen
Ruten für Narren, die danach fragen.
August Sturm.

Die Liebesprobe.

Lehrsame Geschichte dreier Martinsgänse.
Von Teo von Torn.
(Nachdruck verboten.)

„Aber verehrte Frau —"
„Aber Mama — —"
„Aber Mariechen — — —"

Diese drei „aber" fielen gleichzeitig. Bei aller Verschiedenheit des Tonfalles drückten sie alle das nämliche aus — einen zwar sanften, aber doch lebhaften, fast erschrockenen Vorwurf. Gleichzeitig blickten drei Par Augen mit dem großen Blick der Verständnislosigkeit auf die rundliche Frau Oekonomierat, welche die Arme unter dem starken Busen verschränkt hatte und mit einer gewissen Kampfbereitschaft den weiteren Einwänden gegen ihr Machtwort entgegensah.

Da solche Einwände erfahrungsgemäß nicht sonderlich aussichtsvoll waren, so entstand zunächst eine Pause. Oekonomierat Henze fuhr mit allen zehn Fingern durch seinen langen weißen Bart und sah unter den buschigen Augenbrauen mitleidsvoll auf sein Töchterchen, deren rosiges Gesicht den Ausdruck eines Engels hatte, der aus allen Himmeln gefallen war. Um den kleinen Mund zuckte es bedenklich, und der flehende, hilfeheischende Blick, den die Kleine auf ihren Papa richtete, hatte einen feuchten Schimmer, der sich an den Wimpern allmählich zu einem glitzernden Tropfen verdichtete. Am geknicktesten aber nahm sich der Predigtamtskandidat Josua Schmeltzer aus. Seine sonst etwas dürftige, von dem funkelnagelneuen Gehrock jedoch würdevoll und feierlich gehobene Figur war hilflos in sich zusammengesunken. Den blonden Schopf mit dem ungebändigten Krisel oben in der Mitte etwas zur Seite geneigt, betrachtete er trübselig die als Dielenschoner vor seinem Stuhle ausgebreitete Dachsschwarte, wobei er verzweifelte Anstrengungen machte, von dem Cylinder, den er in den schwarzbehandschuhten Händen drehte, die Krempe abzubrechen.

Zunächst fand der Oekonomierat die Courage, sich zur Sache zu äußern.

„Aber Mariechen —" wiederholte er noch einmal, nachdem er sich geräuspert und aus der Horndose eine Stärkungsprise genommen, „ich meine, die Sache ist doch soweit abgesprochen, dass wir die Kinder nun zusammengeben können — meine ich — —"

„Mutti, sei doch nicht hart," flehte Erna Henze, indem sie die gefalteten Händchen an die Brust drückte und mit den schwimmenden Augen bettelte. Auch Josua Schmeltzer richtete sich auf, aber er brachte es nur zu einem tiefen Seufzer. Die Kehle war ihm wie zugeschnürt. Mit einer bittenden Geberde hob er den Cylinder nach der Richtung hin, wo die Frau Oekonomierat wie eine uneinnehmbare Festung verharrte. Auf ein energisches Kopfschütteln der gestrengen Dame ließ er jedoch den Bibi sinken und beschäftigte sich wieder mit dessen Krempe, die er schon ganz bedenklich aus der Facon gedrückt hatte.

„Meinst Du —" ließ sich nun Frau Maria Henze auf die Bemerkung ihres Gatten vernehmen, „ich bin in diesem Falle nicht Deiner Meinung, mein lieber Heinz. Es ist ein ernstes Ding um das Heiraten — und es kann nicht reiflich genug überlegt werden."

„Aber wir haben doch nicht so lange gefackelt damals, Mariechen," riskirte der Oekonomierat einzuwenden, um durch schöne Erinnerungen seine Frau zur Milde zu stimmen. Leider erwies sich das als ein Mißgriff, denn der entschlußfeste, aber ruhige Konversationston der alten Dame bekam einen merklichen Stich ins Scharfe, als sie erwiderte:

„Das hat ja auch seine Nachteile gehabt, mein lieber Heinz. So wäre es beispielsweise gut gewesen, wenn ich vor der Hochzeit gewusst hätte, dass Du alle Mittwoch und Sonnabend nach der Stadt fahren würdest, um im „Silbernen Blei" dringende Geschäfte zu erledigen — und dergleichen mehr, mein lieber Heinz."

Der liebe Heinz machte ein Gesicht, als wenn er statt seines Frühstücks-Ingwers die Essigflasche erwischt hätte und umfasste sein Töchterchen, sowie den unglücklichen Josua mit einem Blick, der ungefähr sagte: „Es tut mir leid, Kinder — aber mehr kann ich nicht sagen; denn wenn ich noch etwas sage, dann bekomme ich wieder was auf die Mütze — und das ist unangenehm."

„Aber ich gehe doch gar nicht in die Kneipe!" wagte der junge Mann mit dem Mute der Verzweiflung einzuwenden.

„Vorläufig nicht, mein lieber Kandidat, aber später. Später gehen alle in die Kneipe. Das ist jedoch nicht das Entscheidende. Ich wiederhole, dass ich persönlich nichts gegen Sie habe — durchaus nicht. Ich möchte mich jedoch heute noch nicht endgiltig entscheiden; nicht eher, als bis ich Sie in meiner Art genügend geprüft habe. Und damit Sie sehen, dass ich nicht so hart bin, wie meine mütterliche Vorsorge Ihnen erscheinen mag, lade ich Sie für morgen Mittag zu unserer Martinsgans."

Knacks! — Josua Schmeltzer hatte die Krempe an einer Stelle richtig abgebrochen. Aber er achtete nicht darauf. Von neuer Hoffnung belebt, erhob er sich und küsste der eigen lächelnden Oekonomierätin die Hand.

„Prüfen Sie mich, verehrte Frau, auf Herz und Nieren; ich werde bestehen!"

„Wir wollen sehen, Herr Kandidat," erwiderte Frau Maria Henze ernst, aber nicht unfreundlich „Also auf morgen — zur Martinsgans."

* * *

Wenn Jemand ausgegangen ist, um das große Los zu erheben und erfährt beim Kollekteur, dass die Ziehung aus irgend einem Grunde noch einmal wiederholt werden muss, so ist das schmerzhaft — und ebenso schmerzhaft ist es, wenn Jemand ausgeht, um sich den Besitz eines geliebten Mädchens zu sichern und mit einem Gänsebraten sozusagen auf Wartegeld gesetzt wird.

Josua Schmeltzer war daher auch in recht gedrückter Stimmung, als er mit Erna auf der Birkenbank am Karpfenteiche saß, wo sich ihre Herzen gefunden und wo sie seither fast täglich zu einem heimlichen Plauderstündchen zusammengekommen waren.

Noch gestern um diese Stunde waren sie so glücklich gewesen, dass die Heimlichtuerei, welche sich im Grunde mit Josua Schmeltzers frommem Stande und Empfinden nicht vertrug, bald nicht mehr nötig sein würde. Sie hatten sich schon ausgemalt, wie herrlich es sein werde, wenn sie morgen in der Wohnstube behaglich zusammensitzen durften — und nun saßen sie auf der feuchtkalten Bank, wo jeder Windhauch sie mit welken Herbstblättern überrieselte. Unten am Teich, wo auch das Schilf sich schon winterlich zu bräunen begann, tummelten sich die Gänse und Enten mit lautem Geschnatter — und schweigend sahen die beiden betrübten Liebesleute dem Spiele zu.

„Wo steckt denn Jakob heute?" fragte der Kandidat, und zwar nicht nur, um das gedrückte Schweigen zu brechen. Jakob war ein uralter Ganter, der Generationen seines Stammes überlebt hatte. Wenn das junge Mädchen sich hier mit ihrem Schatz traf, so pflegte er gravitätisch heranzuwatscheln und gegen ein Honorar von einigen Brodkrumen den Anstandsbaubau zu machen. War er gut gelaunt, gab er auch Vorstellungen; er stellte sich schnatternd auf eins der dicken knorpeligen Beine oder drehte sich immer um sich selbst. Letzteres mochte schon ein bischen senil und krankhaft sein, aber es machte sich doch recht scherzhaft.

Heute, da die Liebenden mehr denn je der Aufheiterung bedurften, erschien Jakob nicht mit seinen Künsten — so merkwürdig das klingen mag, es verstärkte in ihnen das Gefühl der Vereinsamung, der Betrübnis und getäuschten Hoffnungen. Es giebt eben Stimmungen, in denen der Mensch auch das Geringste und Beiläufigste als Unbill oder Missgeschick empfindet — — und das namentlich, wenn es Herbst wird, wenn die Blätter fallen, wenn graue Nebel in den laublosen Baumkronen lagern und die Liebe um ihr Glück bangt . . . . . .

* * *

Es war Martinstag. Josua Schmeltzer hatte sich in seinen neuen Gehrock und mit dem gestern ramponirten Cylinder pünktlich zum Essen eingefunden. Die schwankenden Stimmungen, denen seine Prüflingsseele unterworfen war, schlugen wieder nach der Seite des Himmelhochjauchzenden um, da die Frau Oekonomierat ihn nicht nur freundlich empfangen, sondern ihm sogar einen Platz an Ernas Seite zugebilligt hatte. Auch hatte sie ihm, als man zu Tisch ging, mit bedeutungsvollem Lächeln mitgeteilt, dass er heute Gelegenheit haben werde, Ernas Kochkunst zu bewundern. Die Suppe, den Martinsbraten, ja selbst das Aepfelkompott habe Erna selbst zubereitet. Letztere machte zwar ein recht erstauntes Gesicht bei dieser Eröffnung und schien auch etwas bemerken zu wollen — aber das war wohl nur die Bescheidenheit.

So war Josua Schmeltzer in glücklichster Stimmung. Er achtete nicht im geringsten darauf, dass der Oekonomierat gleich nach dem ersten Löffel Suppe eine krause Nase machte und nicht übel Lust zeigte, das Genossene wieder von sich zu geben. Aber der alte Herr bezwang sich mit Rücksicht auf den Gast, würgte den Schluck herunter, um dann ostentativ den Teller beiseite zu schieben. Erna tat desgleichen. Nur Frau Maria Henze löffelte tapfer und ließ dabei kein Auge von Josua, der die brennend salzige Flüssigkeit mit wahrer Todesverachtung zu sich nahm.

Der Oekonomierat wollte ihm entsetzt in den Arm fallen, aber Frau Maria Henze gebot ihrem Gatten mit einem strengen Blicke Schweigen. Dann fragte sie im harmlos freundlichsten Flötentone:

„Nun, wie schmeckt Ihnen die Suppe, Herr Kandidat?"

„Ausgezeichnet, verehrte Frau, ganz ausgezeichnet. Darf ich nachher vielleicht noch um einen Löffel voll bitten?"

„Dunnerlichting nocheinmal!" platzte der alte Herr heraus. Aber wieder traf ihn ein Blick, der es ihm vorteilhaft erschienen ließ, seinen Schwiegersohn sich ruhig einsalzen zu lassen, wenn es ihm so beliebte.

Die Suppe war überwunden und der Oekonomierat machte sich daran, die Martinsgans zu tranchiren. Das war aber leichter gewollt wie getan. Im Schweiße seines Angesichts säbelte er auf das kolossale Tier ein — es widerstand wie Sohlenleder. Von allen Seiten versuchte der alte Herr, dem eigensinnigen Tier beizukommen; er sägte mit dem großen Messer auf der Brust herum, an den Keulen — überall der nämliche passive Widerstand. Erst nachdem er aufgestanden war und mit dem ganzen respektablen Gewicht seines Körpers dem Messer Nachdruck gegeben hatte, ließen sich ein par langfaserige dürre Scheiben von dem zähen Kadaver abtrennen.

Erna sah es mit Entsetzen. Und ehe sie es verhindern konnte, hatte die Mama Herrn Josua Schmeltzer bereits die gewonnenen Abschnitte vorgelegt, und dieser aß — — aß, dass ihm die Zähne knirschten und die Augen vor Anstrengung aus dem Kopf traten. Das war aber zu viel, für Erna sowol, wie für das gastliche Gemüt des alten Herrn. Während das junge Mädchen ihrem Bräutigam den Teller entriss, schlug der Oekonomierat beide Hände auf den Tisch und rief:

„Mensch, wenn Sie an dem Bissen nicht ersticken, dann können Sie als wilder Mann auf die Jahrmärkte gehen! Sag' mal, Frau," wandte er sich dann entrüstet an seine Gattin, „entweder ist das ein gebratener Automobilpneumatik oder der alte Jakob hat daran glauben müssen! Was soll denn das, zum Dunnerlichting noch einmal!?"

Frau Maria Henze hörte gar nicht hin. Mit leuchtenden Augen hatte sie die wortlosen Bemühungen Josuas um die konsistenten Reste Jakobs verfolgt und fragte nun fast zärtlich:

„Na, wie schmeckt Ihnen denn der Braten, Herr Kandidat?"

„Ausgezeichnet, verehrte Frau, ganz ausgezeichnet!" erwiderte Josua Schmeltzer, wobei er heimlich mit der Zunge die zähen Fasern aus den Zähnen zu zerren suchte. „Wenn mir die Herrschaften meinen Teller wiedergeben wollten, so würde ich gern noch eine Scheibe essen. Ich bin entzückt, wie vorzüglich Fräulein Erna kochen kann!"

Kaum ausgesprochen, stieß Frau Maria Henze einen Freudenruf aus und eilte um den Tisch herum, den Ueberraschten in die Arme zu schließen.

„Bestanden, mein lieber Schmeltzer, bestanden!" rief sie und drückte den Kandidaten an ihren mütterlichen Busen. „Wer die Suppe und die Martinsgans so widerspruchslos zu sich nimmt, der wird seine Frau auch später nicht chikaniren, wenn ihr mal in der Küche ein kleines Malheur passirt oder wenn er sonst etwas nicht ganz nach seinem Wunsche findet! Nehmt Euch, Kinder, seid glücklich — — und jetzt wollen wir erst die richtige Martinsgans auftischen."

Die Frau Oekonomierat klingelte — und ein köstlich duftender, braun-knusperiger Vogel wurde aufgetragen.

Aber es ist ein seltsam' Ding um Verliebte. Von dem alten Jakob hatte Josua Schmeltzer gegessen, von der delikaten Urenkelin des alten Ganters aber nahm er nicht die geringste Notiz. Er nahm nur noch Kompott — — und zwar das süßeste, das es für ihn gab — die Küsse der unter Lachen und Weinen an seinem Halse hängenden jungen Braut.

„So esst doch nun aber, Kinder!" sagte die Oekonomierätin in seltsam vibrirender Tonart, indem sie sich mit dem Handrücken über die Augen fuhr.

„Lass nur, Mutter," winkte der alte Herr jovial ab, „das lebendige Martinsgänschen da ist ihm lieber — —"

In der Polakei. Tierarzt: „Den Schweinen fehlt gar nichts, die sind nur benommen von der schlechten Luft und Hitze, die hier herrscht; Ihr lüftet wohl nie?" — „Lüften . . . Nein, Herr Doktor, wir sind gewöhnt das, aber so eine kleine Schwein is sich zu empfindlich!"

Die Deputation. Durchlaucht: „Gern würde ich zu Eurem Feste kommen, aber leider, bedaure, es geht nicht, wirklich nicht!" — Bürgermeister (vertraulich): „Sprechen S' nur, Durchlaucht, wieviel brauchen S' denn?"

Einfach. Onkel: „Na, Maxel, wohin so früh?" — Maxel: „Einholen, Onkel." — Onkel: „Na, denn verliere mal Dein Geld nicht." — Maxel: „Hä giebt's ja gar nicht — wir pumpen!"

Einspruch. Lehmann: „Du bist ein rechter Pantoffelheld. Hast Du schon jemals den Hausschlüssel von Deiner Frau bekommen?" — Meier (kleinlaut): „O ja, erst neulich, wie ich nachts zur Apotheke musste."

Das Weihnachtsgeschenk. Der kleine Fritz (den Ulanen zusehend, die am Fenster vorbeireiten): „Ach, die schönen Soldaten!" — Köchin (gutmütig): „Na warte, wenn Du recht brav bist, schaff' ich mir Weihnachten einen an!"

Fatale Wendung. Meister Kraft (bedächtig): „Sie bitten also um die Hand meiner Tochter; haben Sie sich die Geschichte auch überlegt — es sind drei Treppen bis unten!"

Das Schreckenskind. Hänschen (zu einer Tante, die auf Besuch gekommen): „Dein Mann ist wohl Klempner?" — Tante: „Nein, wie kommst Du darauf?" — Hänschen: „Papa sagte doch, er hätte einen prächtigen Lötkolben!"

Kehle & Burkhart,
Butter en gros
Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Gebrauchte Buttertonnen
ca. 100 Pfd. Inhalt, gut verböttchert und gereinigt, sowie **Butterkübel** zu 50 und 30 Pfd. Inhalt offerirt bei sofortiger Lieferung zu billigsten Preisen
M. Woith, Böttchermeister,
Berlin W., Steglitzerstr. 79.

Otto Reichelt,
Buttergrosshandlung.
BERLIN N., Neue Königstr. 37,
sucht regelmässige Lieferanten für **feine und feinste Butter.** Jahresbedarf 5—6 Millionen Pfd. Abrechnung und Kasse wöchentlich.

Buttertonnen,
gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung.
Berlin O., Blumenstraße 70.

Tremser Eisenwerk
Koch & Co., Lübeck.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.
Molkerei-Geräthe
aus bestem Stahlblech angefertigt und dreimal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.
Spezialität: Milchdichte u. diebessichere
Transportkannen aller Art.
Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.
Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
16 eigene Detail-Geschäfte.

Gebrüder Manns,
Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
22 eigene Detailgeschäfte.

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.
Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungspulver.
Chemische Fabrik B. Rothmann,
BERLIN SO.,
Neander-Strasse 3.

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission in **Käse** aller Art
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig. Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Buttertonnen
in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

W. H. Kaufmann,
Specialgeschäft in TEGEL bei BERLIN
für
Molkerei-Kühlanlagen
15mal prämiirt. **Fabrikat Quiri & Co.** 300 Anlagen im Betrieb.
In letzter Zeit wurden an 40 Molkereien diese Anlagen geliefert.
Maschinen in Tegel stets auf Lager. — Besichtigung erbeten.
Prima Referenzen. Projekt und Anschlag kostenlos.
Vertreter gesucht.

Die letzte Neuheit** unter den **Milchcentrifugen
ist der
Sveaseparator.
Scharfe Entrahmung.
Hervorragend und besonders anerkannt durch die Solidität und Einfachheit der Konstruktion.
Garantie in jeder Beziehung für Leistung und Material.
Th. Oehlenschläger & Co., Berlin,
Leipziger Strasse 111.

Flensburger Eisenwerk A.-G., Flensburg
„Germania" neues Modell 1901.
Geschützt durch deutsche Reichspatente und Gebrauchsmuster.
Neueste und vorzüglichste Entrahmungsmaschine.
Grösste Leistung bei allerschärfster Entrahmung, sowie **Verbesserungen** des **Antriebes** und **Trommellagerung;** bis 2000 Liter stündliche Leistung.
Absolut betriebssicher.
Amtliches Gutachten siehe Milchzeitung Leipzig No. 34 u. 35.
Prospekte gratis und franko.
Flensburger Eisenwerk A.-G., Flensburg.

Milch-Versandt-Kannen.
Ganz gestanzt aus schwerem Stahlblech.
Neue Modelle und vortheilhafteste Herstellungsweise.
Infolgedessen billigste Preise bei vorzüglichster Ausführung.
Mustersendung ohne Verbindlichkeit für den Besteller.

Mit dichtschliessendem cylindrischem Deckel:

Inhalt:	5 Ltr.	10 Ltr.	15 Ltr.	20 Ltr.	25 Ltr.
	4,00	5,00.	6,00.	6,75.	7,50.

Mit selbstdichtendem mechanischem Verschluss:

Inhalt:	5 Ltr.	10 Ltr.	15 Ltr.	20 Ltr.	25 Ltr.
	5,50.	6,25.	7,00.	7,50	8,50.

Milch-Doppelsiebe mit mehreren Einlagen und seitlichem Durchlauf.
Milch- und Rahmständer. Messgefässe.
Neuheiten in Blechgeräthen für Molkerei und Käserei.
G. H. vom Stein & Co.,
Spezialgeschäft für Molkerei-Blechgeräthe.
Düsseldorf, Oststr. 119. Filiale: **Köln** a. Rhein, Friesenstr. 11.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.
Lieferung sämmtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung Berlin.

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin, Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 46. Berlin, 16. November 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Die Selbstkosten eines Liters Kuhmilch.

Vorstehend ist eine der brennendsten Fragen berührt, welche die Landwirte und die Milch-Trinker und -Esser in den letzten Jahren interessirt. Die Landwirte wünschen für ihre Milch einen höheren Preis mit der Begründung, dass die Herstellungskosten höher gestiegen sind, als der Verkaufspreis beträgt, und die Städter, vertreten durch die Händler, bestreiten dies. Eigentlich ist die Frage gar nicht von so großer Bedeutung, wie ihr beigemessen wird. Denn der Händler einer Ware ist berechtigt, jeden Preis zu fordern, der ihm beliebt, und ist tatsächlich nur durch die Konkurrenz beschränkt. Niemand wird ihm einen unberechtigten Preis zahlen, einen Preis, der höher ist, als die Ware anderweit beschafft werden kann. In Wien giebt es einen Schneider, der keinen Herren-Anzug unter 250 M. herstellt. Er erhält diesen Preis, weil er außerordentlich geschmackvoll arbeitet, und weil er — in Mode gekommen ist. Ein gewöhnlicher Schneider darf nicht mehr für einen Anzug fordern, als der Preis des Stoffes, der Zutaten und des Arbeitslohnes zuzüglich eines bestimmten Gewinnes beträgt. Wollte er mehr fordern, so würde Niemand bei ihm arbeiten lassen, sondern die billigeren ebenso guten Schneider aufsuchen. So (bekanntlich hinkt jeder Vergleich) wird sog. Vorzugsmilch, die sterilisirt, oder sonst unter besonderen Vorsichtsmaßregeln hergestellt ist, teurer bezahlt als gewöhnliche Konsummilch. Diese darf nicht teurer sein, als man sie von anderen Abgebern erhalten kann. Früher konnte die Milch nicht weit transportirt werden, weil sie leicht sauer und dadurch unbrauchbar wird. Nachdem man aber gelernt hat, sie durch Erhitzung keimfrei und dann durch starke Abkühlung haltbar zu machen, so dass sie mehrere Tage unverändert bleibt, hat der Radius des Kreises, aus dem die Großstadt versorgt werden kann, sich bedeutend vergrößert, mithin giebt es nicht mehr ein Monopol für die nächstliegenden Landwirte. Man darf deshalb sagen, der berechtigte Milchpreis ist derjenige, der nicht durch weiter entfernte Producenten unterboten werden kann.

Der Landwirt selbst aber will doch wissen, bei welchem Verkaufspreise rentirt sich die Milchgewinnung?

Die Beantwortung dieser Frage ist vielfach versucht worden, von Männern der Praxis und der Wissenschaft. Sehr verschiedene Antworten sind gegeben worden, teilweise bis zu Bruchteilen eines Pfennigs, von anderer Seite sind die Rechnungs-Methoden bestritten worden.

Will man sich an die Beantwortung dieser Frage machen, so muss beachtet werden, dass neben der Milch auch die Kälber erzeugt werden, die durch Aufzucht zur Zucht oder Mast, oder durch Verkauf verwertet werden. Endlich ist als Nebenprodukt noch der Dünger in Rechnung zu ziehen, meistens derjenige Zweck, zu dem die Viehzucht vorzugsweise betrieben wird, denn es ist bekannt, dass ohne reichliche Dünger-Produktion dem Acker keine großen Ernten abgerungen werden können. Die Wertberechnung des Düngers ist aber außerordentlich schwierig. Einmal ist es praktisch unmöglich, das Gewicht des sämmtlichen Düngers festzustellen, wobei zu bemerken, dass derselbe durch längeres Liegen auf der Düngerstätte an Volumen verliert, und dadurch ein richtiger Vergleich unmöglich wird. Auch hängt sein Wert von dem Futter und dem Streumaterial ab, wozu man oft Kartoffelkraut, im Notfall Waldstreu, auch Moorerde nimmt, Alles ganz verschieden im Wert gegenüber dem Stroh.

Andererseits ist auch der Wert des Heues sehr wechselnd, je nachdem es von Wiesengras, von Klee oder anderen Kräutern gewonnen oder bei der Ernte durch Regen mehr oder weniger beschädigt ist. Wegen dieser Schwierigkeiten haben viele Landwirte beschlossen, bei dieser Berechnung den Wert von Heu und Stroh gegen den Dünger auszugleichen, also beide außer Ansatz zu lassen. Dadurch wird die Rechnung bedeutend vereinfacht, und wenn die Wertsermittelung auch nicht ganz richtig ist, hat sie doch das Gute der Gleichmäßigkeit für alle Wirtschaften, auch können die Landwirte sich nicht gut zu ihrem Schaden verrechnen, weil der Dünger immer einen höheren Wert haben wird, als Heu und Stroh.

Der Schwierigkeiten aber sind noch viele zu überwinden. An Futtermitteln sind nur Wurzelfrüchte, Fabrikrückstände und Kraftfutter zu berechnen, was leicht geschehen kann. Auch die Löhnung der Knechte und Mägde (im Königreich Sachsen wird das Rindvieh fast nur von Mägden versehen) wird wenig schwanken. Von Bedeutung aber wird es sein, ob ein Schweizer oder ein anderer teuerer „Kuhmeister" zur Aufsicht angestellt wird, oder ein gewöhnlicher Hirt, oder etwa ein Schäfer, der ja jetzt meist weniger Beschäftigung hat als früher. Auch ist zu berücksichtigen, ob außer den Kühen auch Jungvieh zur Zucht, zur Mast oder als Arbeitstiere gehalten wird, auf welche ein Teil der allgemeinen Unkosten verteilt werden muss. Endlich macht es einen bedeutenden Unterschied, ob das Vieh in einem neuen kostbaren „Viehpalast" steht oder in einem einfachen, alten, aber noch ausreichenden Stall; in diesem wird die Verzinsung und die Versicherung gegen Feuerschaden bedeutend billiger sein, als in jenem. Hat man alle diese Unkosten zusammengestellt, dann werden sie addirt und in die Gesammtzahl der in einem Jahre gewonnenen Liter Milch dividirt, dann erhält man die Herstellungskosten für dieses Jahr.

Es ist naturgemäß, dass diese Herstellungskosten in jedem Jahr verschieden sein können, je nach dem Preise der Futtermittel, die oft bedeutend schwanken. Wenn man aber einen Durchschnitt von etwa

10 Jahren zieht, werden die Selbstkosten sich für eine Wirtschaft berechnen lassen, dieselben können aber höher oder niedriger sein, als bei dem nahen oder gar entfernten Nachbar.

Die bisher erwähnten Momente schwanken aber in viel geringerem Grade als die Jahreserträge der Kühe an Milch.

Wenn eine Herde im Durchschnitt des Jahres 8 Liter Milch pro Kopf und Tag giebt = 2800 Liter im Jahre, so gilt dies als Mittelertrag, er steigt oft auf 10 Liter und höher, sinkt aber auch bis auf 7 Liter und darunter. Angenommen, dass die Unkosten bei einem Ertrage von 10 Liter sich auf 10 Pf. belaufen, so würden sie bei einem Ertrage von 7 Liter 14,28 Pf. für das Liter ausmachen. Es ist klar, dass hierin die größte Schwierigkeit liegt, dass man die Unkosten niemals wird berechnen können, wenn nicht der Ertrag der Herde genau bekannt ist. Professor Howard aus Leipzig teilt in Nr. 41 der Deutschen landw. Tierzucht mit, dass nach seinen Wahrnehmungen aus einer großen Zahl von Wirtschaften, deren Bücher ihm zur Verfügung standen, die Herstellung eines Liters Milch im günstigsten Falle 9,4 Pf., im ungünstigsten Falle 19,9 Pf. gekostet hat, als zehnjährigen Durchschnitt von zahlreichen Wirtschaften giebt er 10,1 Pf. an. Wir meinen, dass mit diesen Zahlen, die so allgemein hingestellt sind, nicht viel anzufangen ist, weil man nicht die rechnerischen Ansätze und die besonderen Wirtschaftsverhältnisse kennt.

Wie soll da der Landwirt beurteilen, ob er Vorteil oder Nachteil von der Kuhhaltung hat? Wo die genaue Rechnung im Stiche lässt, muss der praktische Blick des Wirtschaftsleiters entscheiden. Hierin wird sich die praktische Begabung und die Ausbildung der Landwirte zeigen. Der Rechenstift soll keineswegs zurücktreten, im Gegenteil, er soll fleißig benutzt werden, aber man soll nicht kritiklos die Ergebnisse fremder Rechnungen als zweifellos annehmen, wie ein junger Landwirt es tut, der die obige oder eine ähnliche Rechnung für richtig hielt und in einem soeben gekauften Gute sofort die ganze Kuhherde abschaffte. Er hätte erst die Verhältnisse seines Gutes kennen lernen, beobachten sollen, ob Ersparnisse zu machen waren. Es ist nicht bekannt geworden, welche andere Wirtschaftsweise er eingeführt hat. Zu sog. viehlosen Wirtschaften eignen sich nur sehr wenige Güter. Bei einer Mastwirtschaft, die auf Ankauf beruht, wäre er wahrscheinlich aus dem Regen in die Traufe gekommen. Mit der Schafzucht ist es ziemlich vorbei. Zur Pferdezucht gehören besondere örtliche Verhältnisse und hervorragende persönliche Begabung. Was bleibt da übrig als Kuhhaltung? Die Buttereinfuhr in Deutschland steigt von Jahr zu Jahr und überwiegt die Ausfuhr ganz bedeutend. Wer Milch für 19 Pf. herstellt und für 12 Pf. verkauft, ist ein Thor und versteht die Landwirtschaft nicht. Wer im Lande Umschau hält, wird finden, dass bei allen Schwierigkeiten, gegen welche die Landwirtschaft zu kämpfen hat, doch viele Wirtschaften, natürlich vorzugsweise solche mit günstigen Verhältnissen, in Blüte stehen, besonders solche mit starker Viehhaltung. Das Streben der Landwirte muss dahin gehen, einerseits die Unkosten möglichst zu verringern, andererseits die Produktion zu steigern, darin werden sie sich durch keine theoretischen Erörterungen irre machen lassen.

Ueber die Rolle des Milchzuckers bei der Käsereifung.

Von Dr. Ed. v. Freudenreich, Vorstand des bakteriologischen Laboratoriums der schweiz. landw. Versuchs- und Untersuchungsanstalten in Bern.*)

Obwohl der größte Teil des Milchzuckers der Milch bei der Herstellung der Käse in den Molken zurückbleibt, so ist immerhin der Gehalt der frischen Käsemasse an Milchzucker bedeutend genug, um nicht ganz ohne Einfluss auf den Gang der Reifung zu sein. Zwar verschwindet nach Untersuchungen von Orla Jensen[1]) derselbe sehr rasch aus dem Käse, denn bereits nach drei Tagen ist derselbe nicht mehr nachweisbar, aber bis zu diesem Zeitpunkt kann er das Wachstum verschiedener Bakterienarten begünstigen und dadurch der einen oder anderen Art die Oberhand verschaffen. Unter Umständen kann dieses gefährlich werden, so z. B. wenn die Milch zahlreiche Blähungserreger enthält, die dann aus dem Milchzucker Gase bilden und das Aufblähen der Käse verursachen können. In den meisten Fällen dagegen werden es die Milchsäurefermente sein, die in dem Vorhandensein des Milchzuckers die Gelegenheit zu einer raschen Entwicklung vorfinden, welche das Aufkommen anderer Bakterienarten erschwert. Mag man nun der Ansicht sein, dass die Milchsäurefermente die eigentlichen Reifungserreger sind oder dass sie nur eine regulirende Rolle bei der Reifung spielen, so springt in die Augen, dass dem Milchzucker jedenfalls ein nicht zu unterschätzender Einfluss bei der Reifung zukommt, da er diese für den Reifungsvorgang so wichtige Kategorie von Bakterien im höchsten Grade begünstigt, eine Vermutung, die bereits von R. Steinegger in seiner Arbeit über die Salzsteine im Käse[2]) ausgesprochen wurde.

Es schien mir daher nicht ohne Interesse zu sein, zu untersuchen, wie die Reifung sich in Abwesenheit des Milchzuckers gestalten würde.

Zu diesem Zwecke wurden einige Versuchskäse aus je 10 Litern Vollmilch in folgender Weise hergestellt: Vor dem Ausrühren wurde der Bruch zunächst möglichst verkleinert und nach Ausgießen der Molken mit lauwarmem Wasser ausgewaschen, um den Milchzucker zu entfernen. Das Auswaschen wurde natürlich mehrmals wiederholt, bis das Waschwasser fast klar blieb. Darauf wurde dann das ursprüngliche Volumen Molken durch Wasser ersetzt und dem einen Käse wieder Milchzucker (500 g) zugesetzt und dann beide Käse in gewohnter Weise ausgerührt und weiter behandelt.

Der Unterschied zwischen solchen Käsen lag also nur im Milchzuckergehalt, da sie an Salzen und löslichen Eiweißstoffen infolge des gleichmäßigen Auswaschens gleich arm geworden waren und sich mit Bezug auf Kasein und Fett gleich verhielten.

Ein erster Versuch wurde am 13. September 1900 in der angegebenen Weise gemacht und zwar unter Benutzung von Naturlab und die Käse am 11. November untersucht. Der ausgewaschene, zuckerarme Käse war gut gelocht, sehr weich, und schien eine ziemlich vorgeschrittene Reifung durchgemacht zu haben. Doch war er bitter und wenige Stunden nach dem Anschneiden hatten sich sein Geschmack und Geruch bedeutend verschlechtert. Auch war im Anfang Neigung zur Blähung vorhanden gewesen.

Der zweite Käse mit Zuckerzusatz war schwach gelocht und gar nicht gebläht, der Teig war etwas hart, aber gar nicht bitter. Der Geschmack war überhaupt normal.

Die chemische Analyse, die sich wie bei früheren Untersuchungen auf die Bestimmung des Stickstoffes der löslichen Proteinstoffe (LN) und des Stickstoffes der Zersetzungsprodukte (ZN), in Procenten des Gesammtstickstoffes berechnet, beschränkte, ergab für den ersten Käse 29,84 Proc. LN und 4,53 Proc. ZN, für den zweiten Käse 17,46 Proc. LN und 4,79 Proc. ZN.

Die bakteriologische Untersuchung ergab ein für mich ziemlich unerwartetes Resultat. Ich hatte erwartet, dass im zuckerarmen Käse verflüssigende Bacillen der Tyrothrixgruppe sich stark entwickeln würden, da das Kasein für sie ein günstiger Nährboden ist. Statt dessen fand ich neben dem gewohnten Bacterium lactis acidi Coli-Bacillen in großer Anzahl, nebst Aërogenes ähnlichen Bakterien und nur ganz wenig verflüssigende Bacillen (ungef. 50 Kolonien des in früheren Arbeiten öfters erwähnten Bacillus 1 für ein Gramm). Der zweite Käse enthielt außer Bact. lactis acidi die Bac. α und ε und auch Coli-Bacillen, aber viel weniger als der erste Käse. Die verflüssigenden Bacillen waren zahlreicher als im ersten Käse, immerhin nur spärlich im Vergleich zu der Zahl der Milchsäurefermente (1100 Bac. 1 für ein Gramm gegen Millionen von Milchsäurefermenten).

Dieser Versuch zeigt erstens, dass selbst unter anscheinend günstigen Bedingungen die verflüssigenden Bacillenarten im Käse sich nicht leicht vermehren, wenn andere Bakterien da sind; zweitens scheint der schlechte Geschmack des ersten Käses auf die Wirkung des B. coli zurückzuführen sein, der sich in demselben im Anfange wohl ungehindert entwickelte, während im zweiten Käse, dank der Gegenwart des Milchzuckers, auch Milchsäurefermente sich gleich anfangs stark entwickelten, was ein Ueberhandnehmen der Coli-Bacillen verhinderte.

Dieser Versuch wurde am 14. November 1900 wiederholt und zwar in ganz gleicher Weise. Die Untersuchung fand statt am 17. Januar 1901. Der zuckerarme Käse war ähnlich demjenigen der vorigen Versuche. Teig weich und etwas bitter und dunkelgefärbt, absolut nicht emmentalerartig. Das Kasein war deutlich verändert; aber nicht in normaler Weise. Der Käse mit Zuckerzusatz war leicht säuerlich, trockener und härter, dem Geschmacke nach wenig gereift.

Die chemische Untersuchung ergab für den zuckerarmen Käse 26,49 Proc. LN und 4,17 Proc. ZN, für den zweiten Käse 14,13 Proc. LN und 3,25 Proc. ZN.

Im zuckerarmen Käse fand man außer Bact. lactis acidi viele Coli-Bacillen, die im zweiten Käse viel weniger zahlreich waren. Verflüssigende Bacillen ließen sich in keinem der beiden Käse nachweisen.

Ein dritter am 15. November 1900 ausgeführter Versuch ergab ein ähnliches Resultat. Erst am 18. März 1901 wurden die Käse untersucht. Der zuckerarme Käse war weich, aber sehr schlecht und bitter, auch war sein Geruch unangenehm. Der Käse mit Zuckerzusatz war härter und schien wenig gereift zu sein, aber der Geschmack war reiner und gut. Geruch angenehm käseartig. Beide hatten ziemlich viel Löcher und gelblichen Teig.

*) Nach einem Separatabdruck aus dem Landwirtschaftlichen Jahrbuch der Schweiz. 1901.

[1]) Vgl. Centralbl. f. Bakt. II. Abt. IV, p. 217.

[2]) Landw. Jahrbuch der Schweiz 1901, p. 132.

Die chemische Untersuchung ergab 36,74 Proc. LN und 3,49 Proc. ZN für den zuckerarmen Käse und 12,83 Proc. LN und 5,50 Proc. ZN für den zweiten Käse.

In beiden fand man neben Bact. lactis acidi Kolonien von Coli-Bacillen.

Diese zwei Versuche gaben also ganz gleiche Resultate wie der erste; nur im letzten Versuche war, was die Coli-Bacillen betrifft, kein wesentlicher Unterschied zwischen beiden Käsen zu konstatiren. In beiden waren sie ungefähr gleich zahlreich. Wenn aber trotzdem der zuckerarme Käse schlechten Geschmack bekam, so kommt es wohl daher, daß die Coli-Bacillen sich anfänglich in demselben ungehinderter entwickelten als in dem zweiten, in welchem auch die eigentlichen Milchsäurefermente ihre Tätigkeit entfalten konnten und in welchem die von den letzteren und von den Coli-Bacillen gebildete Säure vielleicht die Bildung schlechtriechender Produkte des Coli-Bacillus verhinderte. Daß letzteres tatsächlich der Fall sein kann, zeigt folgender Versuch. Der aus dem Käse vom 13. September isolirte Coli-Bacillus wurde in Milch mit und ohne Kreidezusatz eingeimpft. Nach 10 Tagen hatte die Milch im Kolben mit Kreidezusatz alkalische Reaktion, da die Kreide die Säure neutralisirt hatte, sie hatte ferner schlechten Geruch und gab Indolreaktion. In dem Kolben ohne Kreidezusatz dagegen gab die Milch keine Indolreaktion und ihr Geruch war nicht unangenehm geworden. Die chemische Untersuchung zeigte auch eine vorgeschrittenere Veränderung der Milch mit Kreide als derjenigen, die keinen Kreidezusatz erhalten hatte. Es wurde die bei meinen Untersuchungen über Galaktase erwähnte Methode angewandt.[3]) Filtriren der Milchkultur, Verdünnung mit Wasser, Aufkochen mit etwas 1 proc. Essigsäure, Auffüllen bis zu einem bestimmten Volumen, Filtriren und Bestimmung des Stickstoffs im Filtrat (Stickstoff der löslichen stickstoffhaltigen Substanzen); darauf Fällung der zurückbleibenden Proteinstoffe in einem Teile des Filtrates mittelst Phosphorwolframsäure, um den Stickstoff der Zersetzungsprodukte zu erhalten. In der Milch mit Kreide hatte man 0,1106 Proc. Stickstoff der löslichen eiweißhaltigen Substanzen und 0,049 Zersetzungsstickstoff, in der Milch ohne Kreide hatte man die Zahlen 0,09 Proc. und 0,025 Proc. Die Zersetzung war somit in ersterer weiter gediehen, weil hier die Säure neutralisirt wurde und dadurch die weitere Entwicklung des Coli-Bacillus ermöglicht worden war.

Um die bakteriellen Vorgänge in einem solchen ausgewaschenen Käse näher zu verfolgen, wurde am 29. November 1900 ein Käse in gleicher Weise hergestellt, jedoch mit Kunstlab, um eine Konkurrenz der im Naturlab so zahlreichen Milchsäurefermente möglichst zu vermeiden und eine Zeit lang in kürzeren Intervallen bakteriologisch untersucht.

In der frischen Käsemasse zählte man 162 500 Bakterien per Gramm, lauter verflüssigende und nicht verflüssigende Kokken. Nur auf einer Agarplatte fand man auch eine Coli-Kolonie.

Nach 2 Tagen war die Bakterienzahl auf 8 250 000 für ein Gramm angewachsen. Dieselben bestanden aus verflüssigenden Kokken, aus nicht verflüssigenden Kokken, aus Proteus Zopfii, aus Bact. lact. acidi und Coli-Bacillen. Auch verflüssigende Bacillen, die bei der ersten Untersuchung vermisst wurden, waren da, ungef. 50 000 für ein Gramm. Nach 6 Tagen betrug die Bakterienzahl bereits 143 Mill. Gleiche Bakterien wie früher. Was die verflüssigenden Bacillen anlangt, so gab die erste Platte 6 Kolonien, was einer Zahl von 75 000 für ein Gramm entsprechen würde; die Platte zweiter Verdünnung zeigte blos eine solche Kolonie, was 625 000 verflüssigenden Bacillen für ein Gramm entsprechen würde. Da jedoch, wie gesagt, dieser Berechnung eine einzige Kolonie zugrunde liegt, dürfte die erstere Zahl eher der Wirklichkeit entsprechen. Nach 14 Tagen war die Bakterienzahl auf 40 000 000 für ein Gramm gesunken, die der verflüssigenden Bacillen auf 9000, und zwar bestanden letztere meist aus Bacillus fluorescens. Coli-Bacillen waren reichlich vertreten. Am 12. December hatte der Käse bereits einen sehr unangenehmen Geschmack.

Aus diesem Versuche scheint wieder hervorzugehen, daß solche ausgewaschene Käse besonders durch die Einwirkung coliartiger Bakterien schlechten Geschmack annehmen. Woher dieselben stammten, konnte ich indessen nicht feststellen, da ich beim Auswaschen gewöhnliches Wasser gebraucht hatte, weil das Sterilisiren und Abkühlen der nötigen Menge Wassers zu umständlich gewesen wäre. Eine Infektion durch das Wasser ist daher nicht ausgeschlossen, indessen sind Coli-Bakterien auch in Milch, besonders in gewöhnlicher Marktmilch, wie ich sie gebraucht hatte, regelmäßig vorhanden; die Anwendung sterilen Wassers hätte daher das Resultat kaum geändert.

Obwohl verflüssigende Tyrothrix-Bacillen in diesen ausgewaschenen Käsen sich, wie es scheint, nicht in nennenswerter Weise entwickelt hatten, wollte ich noch untersuchen, wie sich zuckerarme Käse gegenüber einer reichlichen Einimpfung von Tyrothrix-Bacillen verhalten würden. Als solche wählte ich 4 tyrothrixhaltige Bacillen, die von Herrn Chodat in Genf aus Simmentaler und Greyerzerkäsen isolirt worden waren[4]) und die nach seinen Versuchen zu schließen das Kasein energisch zersetzen.

Ein erster Versuch wurde am 16. November 1900 gemacht. Der eine Käse wurde mit Kunstlab gemacht unter Zusatz von je 10 kbcm Kultur der vier erwähnten Tyrothrix-Bacillen. Der zweite Käse wurde in gleicher Weise hergestellt, jedoch mit Naturlab. Die Untersuchung dieser Käse fand am 21. Januar 1901 statt. Beide hatten unregelmäßige Löcher, der Teig war weich, holländerkäseartig, Geschmack und Geruch bei beiden Käsen sehr schlecht. Der erste Käse war dazu noch sehr bitter, der zweite nur ganz leicht bitter.

Die chemische Untersuchung ergab 30,76 Proc. LN und 3,12 Proc. ZN für den ersten und 34,32 Proc. LN und 4,56 Proc. ZN für den zweiten Käse.

In beiden Käsen hatten sich neben Bact. lact. acidi zahlreiche Coli-Bacillen entwickelt. Schon an dem Geruch der Platten erkannte man die Gegenwart des Coli-Bacillus. Auf den Platten des ersten Käses fand man keine Kolonien der eingeimpften Tyrothrix-Arten, dagegen eine Anzahl Kolonien des in der Milch so häufigen Bacillus 1. Im zweiten Käse fand man eine Kolonie der eingeimpften Tyrothrix-Bacillen auf der zweiten Platte, auf der ersten eine Anzahl von Kolonien des Bacillus 1.

Zwei gleiche Käse wurden am 21. November 1900 hergestellt und am 14. Februar 1901 untersucht. Wiederum waren bei beiden Geruch und Geschmack sehr schlecht; beide waren auch etwas bitter. Auf den Platten wuchsen Milchsäurefermente, zahlreiche Coli-Kolonien und einige verflüssigende Bacillen.

Also auch in diesen Versuchen scheint das Fehlen des Milchzuckers dem Bacillus Coli Gelegenheit gegeben zu haben sich stark zu entwickeln, und zwar scheint hier die Anwendung von Naturlab an dem Resultate nicht viel geändert zu haben.

In chemischer Hinsicht verhielten sich die beiden letzten Käse ziemlich gleich: 22,24 Proc. und 27,60 Proc. LN und 3,43 Proc. und 3,53 Proc. ZN.

Vergleichshalber hatte man am 19. November 2 Käse mit den gleichen Tyrothrix-Bacillen geimpft, aber ohne sie auszuwaschen. Der erste war mit Kunstlab, der zweite mit Naturlab hergestellt worden, um zu sehen, ob die Gegenwart der Milchsäurefermente des Naturlabes das Resultat beeinflussen würde. Die Untersuchung fand statt am 28. Januar 1901. Beide hatten ungefähr das gleiche Aussehen, nur war der Naturlabkäse etwas schmackhafter.

Der Naturlabkäse hatte auch mehr ZN, nämlich 3 Proc. gegen 2,31 Proc. Dagegen hatten beide viel weniger LN als die ausgewaschenen Käse, nämlich 10,88 Proc. und 10,33 Proc. Die verflüssigenden Bacillen waren nicht sehr zahlreich, 12 500 und 50 000 für ein Gramm, während die Milchsäurefermente wie in gewöhnlichen Käsen äußerst reichlich vertreten waren. Der Unterschied zwischen diesen und den vorigen Käsen rührt wohl davon her, daß in den ausgewaschenen Käsen die eingeimpften Bacillen in den ersten Tagen zur Wirkung gelangen konnten, gleichzeitig mit dem Coli-Bacillus. Daß aber ihre Wirkung keine günstige war, zeigte der schlechte Geschmack dieser Käse.

Ferner wurde ein weiterer Versuch ohne Auswaschen der Käse gemacht, indem der eine blos einen Zuckerzusatz von 500 g erhielt. Für beide wurde Naturlab verwendet. Am 29. Januar 1901 war der erste, also ganz in gewohnter Weise hergestellte Käse, ziemlich normal gereift mit Rücksicht auf sein Alter. Er hatte 12,45 Proc. LN und 2,88 Proc. ZN. Der zweite war dagegen etwas trocken und säuerlich geworden. Er hatte 14 Proc. LN und 2,90 Proc. ZN. In beiden fand man nur Milchsäurefermente. Der Versuch zeigt, daß wenn auch der Milchzucker eine schützende Rolle spielt, indem er das Wachstum nützlicher Milchsäurefermente begünstigt, ein zu hoher Gehalt an demselben eine übertriebene Säureproduktion zur Folge haben kann.

Endlich sei noch eines Versuches Erwähnung getan, den ich bei diesem Anlaß machte, um die schon früher konstatirte und von anderen Beobachtern hervorgehobene bessere Wirkung des Naturlabes gegenüber dem Kunstlabe experimentell nachzuweisen. Zwei am 20. November 1900 in üblicher Weise hergestellte Versuchskäse, von denen der eine Naturlab, der andere Kunstlab erhalten hatte, wurden am 8. Februar 1901 untersucht. Der Naturlabkäse war gut gelocht, der Kunstlabkäse fast gar nicht; auch war ersterer schmackhafter. Er hatte auch in chemischer Hinsicht eine bessere Reifung durchgemacht, nämlich 25,88 Proc. LN und 4,03 Proc. ZN gegenüber 21,50 Proc. LN und 2,47 Proc. ZN im Kunstlabkäse.

[3]) Landwirtsch. Jahrbuch der Schweiz 1900, p. 49.

[4]) Note préliminaire sur les microphytes qui produisent la maturation du fromage. Bulletin de l'Herbier Boissier, XI. No. 9.

Die in dieser Arbeit verzeichneten Ergebnisse zeigen deutlich, wie wichtig die Gegenwart der Milchsäurefermente bei der Käsereifung ist; denn nicht die Abwesenheit des Milchzuckers als solchen hat die Entwicklung des schädlichen Coli-Bacillus befördert, da er ja auch in Gegenwart von Milchzucker sehr gut gedeiht, sondern wohl nur das anfängliche Fehlen einer Konkurrenz der Milchsäurefermente. Auch scheinen diese Versuche nicht dafür zu sprechen, dass die Tyrothrix-Bacillen bei der Reifung eine nennenswerte Rolle spielen, denn selbst unter diesen für ihre Entwicklung eher günstigen Bedingungen ist ihre Gegenwart von keinem Vorteile begleitet worden.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Versammlung von Milchinteressenten im Landwirtschaftsministerium zur Beratung von Grundsätzen für die Regelung des Milchverkehrs. Auf Einladung des Landwirtschaftsministers wird am 19. d. eine Versammlung von Vertretern der beteiligten Behörden, Sachverständigen und Interessenten des Milchhandels im Landwirtschaftsministerium stattfinden, um Grundsätze für die hygienische Regelung des Milchhandels zu beraten. Eine nähere offiziöse Erklärung des angedeuteten Zweckes der Beratungen besagt Folgendes:

„Ueber den wirtschaftlichen Kämpfen um die Versorgung Berlins mit Milch wird nur zu leicht vergessen, welche große hygienische Bedeutung der Frage beiwohnt. Unter diesem Gesichtspunkte aber weist die bisherige Milchversorgung der Hauptstadt Missstände auf, deren baldige Beseitigung im Interesse der Volksgesundheit unerlässlich ist. Besonders, aber nicht allein, sind in dieser Hinsicht zwei Punkte hervorzuheben. Für die gesunde Ernährung der Säuglinge und Kinder im frühesten Alter bildet ein bestimmter Fettgehalt der Milch die unerlässliche Vorbedingung. Die Verwendung von Milch mit geringem Fettgehalt zur Kindernahrung rächt sich durch verstärkte Sterblichkeit der Kinder im ersten Lebensjahre. Die Zulassung des Vertriebes von Halbmilch hat nach dieser Richtung sehr schädlich gewirkt; ein wirtschaftliches Bedürfnis zu ihrer Zulassung besteht sicherlich nicht; im hygienischen Interesse liegt aber der Ausschluss der Halbmilch vom Verkauf und die Beschränkung des Vertriebes auf Vollmilch mit einem dem gesundheitlichen Interesse entsprechenden Mindestgehalt an Fett. Das wirtschaftliche Bedürfnis nach höherwertiger Ware lässt sich dabei leicht im Zusammenhang mit entsprechend höheren Preisen befriedigen. Bei der Bedeutung des Rohgenusses von Milch liegt es ferner im Interesse der Volksgesundheit, dass nur solche Milch zum Verkauf zugelassen wird, deren Freiheit von Krankheitserregern gewährleistet ist. Die vorgängige Sterilisirung der zum Verkauf bestimmten Milch ist daher eine vom Standpunkte der Hygiene unabweisliche Forderung."

Hoffentlich werden diese Beratungen diesmal mit mehr Sachkenntnis und Geschick gepflogen, als bei der vor einigen Jahren zu dem gleichen Zweck vom Landwirtschaftsministerium einberufenen Versammlung der gleichen Interessentengruppen.

Die Milchcentrale über die voraussichtliche Dauer des berliner Milchkrieges. Oekonomierat Ring schreibt in der Deutschen Landwirtsch. Presse: „Heute, am 3. November, wo die Milchcentrale 210 000 Liter Milch an Händler verpachtet hat, ungefähr 50 000 Liter in Berlin verkauft, 60 000 Liter in der Molkerei, Schillingstraße 12, auf Butter und Milchmelassefutter verarbeitet, heute, wo knapp 80 000 Liter in den uns verbündeten 10 Molkereien verarbeitet werden, ist unser Sieg nicht mehr zweifelhaft, der Kampf wird aber noch ein Jahr dauern.

Wir verkaufen von dieser Woche ab in 40 Läden unsere Molkerei-Produkte und werden so lange weitere Geschäfte aufmachen, bis alle Milch der Centrale in Berlin verkauft wird. Immerhin wird unsere Molkerei in der Schillingstraße noch ungefähr 60 000 Ltr. zu verarbeiten haben."

Zum berliner Milchkrieg. Eine stark besuchte Milchhändler-Versammlung erörterte am 12. d. den augenblicklichen Stand des Milchkrieges. Der Vorsitzende des Vereins Berliner Milchpächter teilte mit, dass es gelungen sei, die Milchzufuhr aus Westpreußen zu einer dauernden zu gestalten. Der Verein habe den dortigen Lieferanten Sicherheit geboten und sich zur Abnahme einer bestimmten Menge bis zum 1. April 1902 verpflichtet. Er konnte dies ohne jedes Risiko tun, da dem größten Teile der westpreußischen Milch kontraktlich Abnehmer gesichert seien und die Meierei Bolle die freiwerdende Milch stets aufnehme. Wohl sei es der Centrale gelungen, eine Menge Läden zu eröffnen und einige berliner Milchhändler zum Verrat an ihren Kollegen zu bewegen, nichtsdestoweniger müsse sie noch immer einen sehr erheblichen Teil ihrer Milch mit großem Verluste verarbeiten, da sie ihn in Berlin nicht unterbringen könne. Der Milchring habe sich durch die Läden nur ungeheuere Kosten aufgebürdet, denen die erzielten Vorteile nicht entsprächen. Um die Schwierigkeiten bei der Frachtberechnung der von auswärts anlangenden ringfreien Milch und die offenkundige Bevorzugung der Ringmilch bei der Versendung durch die Eisenbahn zu beseitigen, habe es erst einer energischen Beschwerde beim Eisenbahnminister bedurft, da die unteren Instanzen aus ihrer Sympathie für die Agrarier kein Hehl machten. Es seien Anzeichen vorhanden, dass die Centrale über kurz oder lang werde nachgeben müssen. Verbandsvorsitzender Lulay-Schöneberg erklärte die Situation für durchaus günstig und stellte für Neujahr eine gewaltige Milchschwemme in Aussicht. Schon jetzt könne der Plan, ein agrarisches Milchmonopol für Berlin zu schaffen, als gescheitert gelten. Niemand hätte gedacht, dass die Milchhändler sechs Wochen lang aushalten werden. Wie wenig Bedeutung die Vermehrung der Ringmilch-Läden habe, gehe daraus hervor, dass, während der Bedarf des berliner Milchhandels völlig gedeckt sei, die Centrale noch immer 100 000 Liter Milch täglich verbuttern müsse. Man habe übrigens bereits von jener Seite Einigungsversuche gemacht. Die Milchhändler seien einer gütlichen Beilegung des Milchkrieges nicht abgeneigt, Vorbedingung der Unterhandlungen sei jedoch die Beseitigung der jetzigen Leiter des Milchrings, die sich erdreisteten, den gesammten berliner Milchhändlerstand in unerhörter Weise zu beschimpfen. (Lebhafter Beifall.) Nach einer recht stürmischen Debatte, in welcher ein Milchpächter des Grafen von der Schulenburg für den Milchring Stimmung zu machen suchte, beschloss die Versammlung, die Maßnahmen des Vorstandes zur Regelung der westpreußischen Milchzufuhr gutgeheißen und den Kampf gegen die Milchcentrale mit dem Aufgebot aller Kräfte fortzusetzen.

Der Danziger Zeitung wird aus Tiegenhof Folgendes geschrieben: „Die Molkerei von Bolle-Berlin hat in hiesiger Gegend mit vielen Molkereibesitzern und Milchproducenten Verträge abgeschlossen, nach denen dieselben ihre Milch zu 11 bis 15 Pfennig für das Liter an die nächste Bahnstation zu liefern haben.

Eine Erläuterung hierzu giebt folgende Mitteilung der Milchcentrale in der Deutsch. landw. Presse: „Von der bekannten Meierei C. Bolle-Berlin, die im Laufe der letzten 15 Jahre Aber-Millionen durch Herabdrückung der Milchpreise ab Stall von den Landwirten verdiente, hat die Milchcentrale allein von 60 000 Liter 53 000 Liter in der Hand, von denen etwa die Hälfte am 1. Oktober 1901, die andere Hälfte am 1. April 1902 dieser Firma verloren geht."

Einheitliche Regelung des Milchverkaufes in Hessen. Der Hessische Landwirtschaftsrat hat beschlossen, der Großh. Regierung für die einheitliche Regelung des Milchverkaufs in den größeren Gemeinden des Landes die nachstehend ausgesprochenen Grundsätze und Anforderungen zur Berücksichtigung zu empfehlen:

Es muss verhindert werden, dass abgerahmte, gewässerte Milch, überhaupt Nichtvollmilch als Vollmilch in den Handel kommt und als solche verkauft und bezahlt wird.

Zu diesem Zwecke erscheint es in erster Linie notwendig, dass:

1. die gewöhnliche Kuhmilch nur in zwei Beschaffenheiten zugelassen wird, nämlich als: a) Vollmilch, als ganzes, unverändertes Gemelke einer oder mehrerer Kühe mit einem Mindestfettgehalt von 3%; b) Magermilch, als Milch, welche durch Rahmentzug auf einen Fettgehalt von 1% oder weniger gebracht worden ist;

2. der Vertrieb und Verkauf von Mischungen von Vollmilch mit Magermilch zu verbieten ist, ausgenommen der Vertrieb und Verkauf von etwaigen medicinisch oder diätetisch wirkenden, unter besonderer Koncessionskontrolle stehender Milchmischungen;

3. Bestimmungen vorgesehen werden, welche eine wirksamere Ueberwachung und Kontrolle des Milchverkaufs ermöglichen;

4. das Mitführen von Gefäßen, welche Wasser enthalten, beim Milchverkauf und Vertrieb untersagt werde;

5. die vollständige Trennung des Transports und Vertriebs von Vollmilch einerseits und Magermilch andererseits in den Straßen und Häusern und damit die Herbeiführung des Transports und Vertriebes der beiden Milcharten je auf besonderen Transportmitteln und durch verschiedenes Personal erfolge;

ferner ist geboten,

6. die für den Transport und Ausschank von Magermilch bestimmten Gefäße auffälliger als wie bisher den Vollmilchgefäßen gegenüber zu kennzeichnen.

7. Fortfall der Voruntersuchung der Milch auf specifisches Gewicht durch die Polizeiorgane.

Es sollen vielmehr ohne Unterschied von der zum Markt gebrachten Vollmilch von Zeit zu Zeit Proben durch die Polizeiorgane entnommen, auf Verlangen den betreffenden Verkäufern versiegelte Gegenproben überlassen und alle entnommenen Proben auf den chemischen Untersuchungsämtern auf das Vorhandensein von Fälschungen direkt und gründlichst untersucht werden.

8. Den Polizeiorganen sowohl wie den betreffenden Verkäufern muss das Recht, Stallprobevornahme zu verlangen, eingeräumt werden.

9. Bezüglich der Milchlieferung nach den Städten sind nur solche hygienische Vorschriften vorzusehen, welche auch ausführbar sind und eine Kontrolle ermöglichen.

Erhöhung der Milchpreise in Essen. In einer von 500 Landwirten und Milchhändlern besuchten Versammlung in Rüttenscheid wurde am 8. d. beschlossen, den erhöhten Milchpreis von 20 Pfg. für das Liter festzuhalten. Nur einzelne Händler liefern noch für 18 Pfg.

Unreinlichkeit im Milchkleinhandel. Im Mietervereinsblatt Stuttgart wird mit Recht über den Mangel an Reinlichkeit und hygienischer Sorgfalt im kleinen Milchhandel geklagt. Besonders ist aus der Einsendung folgendes Erlebnis des Verfassers hervorzuheben, das wohl geeignet ist, eine leidige in weiten Kreisen bestehende Gleichgiltigkeit auf diesem Gebiet zu beseitigen. Es wird erzählt: „Auf einem Milchwägelchen saß zwischen den Milchkannen ein drei- bis vierjähriges Kind und hustete entsetzlich, bis es von der Anstrengung ganz blau war. Das arme Wesen hatte wohl den Krampfhusten, und sein inficirter Schleim wurde über alle Milchkannen verbreitet. . . . . Die besorgte Mutter des Kindes nahm einen Kannendeckel von einer vollen Flasche, füllte ihn mit Milch, gab davon dem Kind zu trinken und schüttete, als es genug hatte, den Rest wieder in die Kanne, worauf sie den Deckel wieder aufsetzte. Ich konnte in Gedanken an meine eigenen Kinder mich nicht enthalten, die Frau energisch zur Rede zu stellen, fand aber statt eines Verständnisses nur Grobheiten, und erhielt die Antwort, „sie habe dem Kind ja nur zu trinken gegeben, damit es nicht mehr so arg husten müsse". Manche besorgte Mutter wird sich manchmal wundern, woher ihr Liebling trotz aller Sorgfalt einen bösartigen Husten bekommt; nun, mir war es nicht mehr wunderbar."

Molkerei-Verband der Provinz Pommern. Im Verbandsbezirk wurde im Monat September von 59 Genossenschaften nebst Rahmstationen und Rahmgenossen 5628456½ kg Milch und 175372 kg Rahm eingeliefert. Von obiger eingelieferter Milchmenge gelangten 5 298 963½ kg zur Verbutterung und wurden hieraus aus sowie dem eingelieferten Rahm 455 330 Pfd. verkaufsfertige Butter gewonnen. Zu einem Pfund Butter waren im Durchschnitt 13,8 kg Milch erforderlich. Abgesetzt und verwertet wurde die Butter wie folgt: Im Groß-Verkauf 310 604½ Pfd. zum Durchschnittspreise von 114,15 M. für den Centner ab Molkerei. Im Klein-Verkauf 84139¾ Pfd. zum Durchschnittspreise von 124,03 M. für den Centner. Gesammt-Durchschnittspreis ab Molkerei 116,25 M. für den Centner. Die Genossen nahmen 57 250¼ Pfd. zurück. Die Großhandelspreise der Butter ab Molkerei schwankten von 103 bis 121,45 M.

Auszeichnung. Auf der Internationalen landwirtschaftlichen Ausstellung zu Lodi (Italien) 1901 wurden die Alfa-Laval-Separatoren mit dem ersten Preise (Goldene Medaille) ausgezeichnet.

England.

* **Reinheit ausländischer Butter.** In dem am 31. März abgelaufnen Geschäftsjahr 1900/1901 wurden 1329 Proben ausländischer Butter in verschiednen Häfen Englands entnommen und im Statslaboratorium zu London mit folgenden Ergebnissen auf ihre Reinheit geprüft.

Herkunft	Anzahl Proben	Verfälscht	Versetzt mit Borsäure	= v. H.	Farbe
Niederland	316	6	136	30	112
Dänemark	194	1	4	2	56
Deutschland	88	5	8	9	13
Schweden und Norwegen	196	1	2	2	41
Rußland	52	—	2	4	14
Frankreich	174	—	126	72	56
Belgien	31	—	30	97	10
Verein. St. v. N.-A.	91	2	25	27	45
Kanada	51	—	1	2	8
Süd-Amerika	3	—	1	33	—
Australien	101	—	92	91	20
Neu-Seeland	31	—	25	80	—
Island	1	—	—	—	—
Zusammen	1329	15	452	34	375
=	100	1,1	34	—	24,5

(Nord. Mejeri-Tidn.)

Rußland.

* **Eine baltisch-littauische Züchtervereinigung für schwarzbuntes Milchvieh** ist kürzlich, von den in den Provinzen Estland, Livland, Kurland und Kowno (Littauen) bestehenden Vereinen zu Züchtung von Milchvieh der schwarzbunten Niederungsrasse (Holländer-Friesen), gebildet worden. Die Vereinigung, die einen Viehbestand von etwa 10 000 St. reinrassiger Tiere umfasst, hat im allgemeinen den Zweck, die einander verwandten Bestrebungen der Einzelvereine, z. B. den Absatz von Zuchtvieh, gegenseitig oder durch gemeinsame Unternehmungen zu fördern; im besondern soll die Zucht in den vier Provinzen durch Anwendung der gleichen Körungsgrundsätze vereinheitlicht, und die Notwendigkeit, Zuchtvieh vom Ausland einzuführen, auf ein geringres Maß herabgesetzt werden.

Balt. Wochenschr.

Kanada.

* **Der Stand des Molkereiwesens in der Provinz Ontario i. J. 1900** war, laut des jüngsten gewerbestatistischen Jahresberichts, günstiger als je. Reichlich Futter, reichlich Milch, Butter und Käse von guter Beschaffenheit und hohe Preise für beides, alle diese Umstände vereint führten zu dem Ergebnis. Zwar ist, in der Butterei sowol wie in der Käserei, die Zahl der Betriebe und der daran beteiligten Landwirte zurückgegangen, jedoch bei der Käserei unbeschadet der Milch- und der daraus hergestellten Käsemenge, bei der Butterei unbeschadet des Werts der gewonnenen Butter, wie durch folgende Zahlen ausgedrückt.

	Betriebe	Milchlifrer	Butter oder Käse Menge Pfd.	Butter oder Käse Wert Doll.	1 Pfd. = cts.	B. o. K. : Milch = 1 :	Ausgezahlt. Milchgeld Doll.
			Butterei				
1899	323	22 090	9 113 964	1 746 362	19,16	23,75	1 448 411
1900	308	21 809	9 041 468	1 819 290	20,12	23,96	1 589 291
			Käserei				
1899	1203	60 443	123 323 923	12 120 887	9,83	10,61	10 682 193
1900	1173	59 294	127 789 543	13 023 025	10,19	10,63	11 682 470

Vorbildlich für die deutsche Milchwirtschaft ist, wie diese Art Statistik selbst, der daraus ersichtliche Gehaltreichtum der kanadischen Milch, da weniger als 24 kp Milch zu Herstellung von 1 kg Butter erforderlich sind.

Literatur.

Milchwirtschaftliches Taschenbuch für 1902. Herausgegeben von Benno Martiny. Leipzig. Verlag von M. Heinsius Nachfolger. — Von „Martiny's Milchwirtschaftlichem Taschenbuche" liegt mir der soeben erschienene sechsundzwanzigste Jahrgang vor, und gern mache ich, wie ich das schon seit einer Reihe von Jahren getan habe, auch in diesem Jahre auf das Erscheinen dieses zuverlässigen Beraters aller Arbeiter auf milchwirtschaftlichem Gebiete aufmerksam. Als zuverlässigen Berater werden Milchviehbesitzer ebenso wie Molkereifachleute beim Gebrauch Martiny's Taschenbuch kennen lernen; seinen älteren Freunden ist es ein liebgewordener Begleiter. — An der bewährten Ausstattung und Einteilung des Taschenbuches ist nichts geändert und ebenso auch nichts an dem reichen Inhalt des gebundenen ersten Teiles. Der zweite Teil enthält in seinem gleichfalls beibehaltenen bisherigen Rahmen unter anderem eine Anzahl wichtiger richterlicher Entscheidungen aus den letztvergangenen Jahren, für die Gegenwart richtig gestellte Verzeichnisse öffentlicher Einrichtungen zur Förderung des Molkereiwesens, einen zweiten Nachtrag zu dem im Jahrgange 1900 erschienenen Verzeichnis deutscher Molkereigenossenschaften und einen Nachweis von bis Oktober 1901 neu herausgegebenen Büchern und Broschüren über Milchwirtschaft, Viehhaltung und verwandte Gegenstände. — Die von H. Laessig sehr sorgfältig bearbeitete „Uebersicht der zeitschriftlichen Fachliteratur", welche seit dem Jahre 1897 im zweiten Teile von Martiny's Taschenbuche regelmäßig erschienen war, fehlt im neuen Jahrgange. Es wird diese Uebersicht fernerhin als besonderes Heft erscheinen und den Besitzern des Taschenbuches zum Vorzugspreise von 1 Mk. geliefert werden. Der Verleger giebt für diese vorgenommene Aenderung eine Anzahl von Gründen an, von denen wohl der Kostenpunkt als ausschlaggebender angesehen werden darf. Die Trennung der Literaturübersicht vom Taschenbuch mag wohl nicht zu vermeiden gewesen sein, bedauert wird sie gewiss vielfach werden.

Milchwirtschaftliches Institut Hameln.

Prof. Dr. P. Vieth.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Eine neue Art der Butterverpackung für den Fernverkehr** hat man in Australien begonnen in Anwendung zu bringen. Bekanntlich wird in Australien die für die Schiffsversendung bestimmte Butter nicht in Tonnen, sondern in hölzerne Kisten verpackt. Diese Kisten werden nun neuerdings innen, unter Zwischenschaltung einer Gypslage, mit abgepassten Glastafeln ausgelegt. Man belegt die Innenwandungen der Kiste mit einer etwa 6 mm dicken Schicht Gyps, deckt diese mit den entsprechend zugeschnittnen Glastafeln derart ab, dass die Tafeln möglichst dicht zusammenstoßen, und richtet entsprechend auch den Deckel her. Eine solche Kiste fasst ungef. 200 Pfd. engl. (= 90,7 kg) Butter.

Das Verfahren erscheint zwar umständlich und kostspielig, übertrifft aber offenbar alle bisherigen andern an Sauberkeit und an Sicherheit des Verschlusses. (Nord. Mejeri-Tidn.)

Ein neues Milchmelassefutter hat Oekonomierat Ernst Ring, Düppel, der Begründer der berliner Milchcentrale, erfunden. Er berichtet darüber in der Deutsch. landw. Presse 1901 S. 472: „Nach monatelangen Versuchen ist es mir gelungen, dank der werktätigen Unterstützung des Molkerei-Instruktors für die Provinz Sachsen, des

Herrn Dr. Hamilton-Halle, ein Verfahren zu erfinden, durch welches Eiweiß und Kasein aus der erhitzten Magermilch ausgeschieden, mit trockenen Futterstoffen und Melasse gemengt ein wenigstens ½ Jahr haltbares Futtermittel mit 19 bis 21 Proc. Wasser ergiebt.

Dass die Magermilch ein ungemein wertvolles Nahrungs- und Futtermittel ist, war ja längst bekannt. Man hat dieselbe auch bereits durch Eindampfen zu einem trockenen Pulver verarbeitet, jedoch waren die Unkosten des Verfahrens, die 90 Proc. Wasser der centrifugirten Milch zu verdampfen, zu hohe gewesen. Nach den höchst dankenswerten Arbeiten und Aufklärungen des Herrn Professor Schulz-Breslau über Melassefutter, die gerade in den Veröffentlichungen der Dtsch. Landw. Gesellschaft als besondere Arbeit zur rechten Zeit erschienen, soll ein haltbares Melassefutter nicht mehr als höchstens 19 bis 21 Proc. Wasser enthalten.

Infolge dieser Veröffentlichungen mussten unbedingt die Erfinder dieses Futters dahin streben, das ausgefällte Eiweiß der Magermilch zu trocknen und so fein herzustellen, dass es, von der Melasse durchtränkt und mit den nötigen Trockenfuttermitteln gemischt, den Anforderungen der Wissenschaft entsprach. Bisher hatten die meisten Melassefutter einen sehr viel höheren Wassergehalt und wurden aus erhitzter Melasse hergestellt. Dadurch entsteht aber die Unbequemlichkeit, dass das heiße Mischfutter durch Ausbreitung abgekühlt werden muss, was viel Raum und Zeit erfordert, oder aber das Futter wird heiß oder sehr warm in die Säcke gefüllt, wodurch seine Haltbarkeit, besonders bei hohem Wassergehalt, wesentlich leidet. Mit Hilfe des Herrn Professor Schulz ist es mir gelungen, eine Maschine ausfindig zu machen, die erst in einem Modell im September dieses Jahres existirte, die die Melasse mit dem Futter auf kaltem Wege mischt.

Die gesammte Anlage, welche für die Landwirte und besonders für die Milchwirtschaft von ganz hervorragendem Interesse sein wird, ist zur Patentirung angemeldet und darf daher nicht nachgebaut werden. Es liegt auf der Hand, dass durch Entrahmungsanstalten und Verwertung der Magermilch als haltbares Futter die Landwirte sehr wohl in der Lage sind, jeden Milchkrieg zu gewinnen, da sie sich von dem Milchhandel unabhängig machen können. Ich bin jetzt dabei, nachdem sich die Fabrikation als tadellos erwiesen hat, die Herstellung ganzer Anlagen auf Wunsch ins Werk zu setzen.

Das Milchmelassefutter der Milchcentrale ist von der Versuchsstation Dahme Keimversuchen unterworfen worden, wobei es sich mit Sicherheit herausstellte, dass dasselbe nicht auskeimt und als durchaus haltbare Dauerware verkauft werden kann. Der Gehalt des Futters ist etwa 15 Proc. Protein und Fett und 24 Proc. Zucker. Nach den Versuchen, die Herr Amtsrat Schmidt-Löhme mit je 10 Kühen in drei Wirtschaften anstellte, ist aber klar erwiesen worden, dass das Kasein und die Milchsäure (d. Red.) in dem Futter die Verdauung, die eine Milchsäuregärung darstellt, so günstig beeinflusst, dass 5 Pfd. Milchmelassefutter eine Mischung von 5 Pfd., halb Baumwollsatmehl, halb Kleie, im Milcheffekt vollständig ersetzten, ja sogar noch übertrafen. Die Pferde fressen das bekömmliche Futter gierig, ebenso die Schweine. Sämmtliches Geflügel nimmt das Milchmelassefutter mit Kartoffeln gemischt so gierig auf, dass die Tröge stets blank geputzt erscheinen."

Belehrung über Käsemaden. Der französische Landwirtschaftsminister hat zur Bekämpfung der in allen Käsereien gefürchteten Madenplage eine besondere belehrende Flugschrift herausgegeben. Die Käsemaden sind bekanntlich die Larven einer kleinen zweiflügligen Fliege. Zu ihrer Abwehr wird empfohlen, in jedem Jahr vor Eintritt des Frühjahrs die Räume einer Käserei sorgfältig zu reinigen, wobei besondere Aufmerksamkeit auf Winkel und Ritzen zu richten ist, in denen sich die Puppen versteckt haben könnten. Die Wände sollen abgewaschen, alles Holzwerk soll kräftig gescheuert werden, und diese Maßregeln sind möglichst während des Sommers zu wiederholen. Da die Fliegen wie andere Insekten dem Licht nachgehen, ist es vorteilhaft, die Aufbewahrungsräume für Käse in einiger Dunkelheit zu halten. Vorzügliche Dienste leistet ein Verschluss der Fenster und Zugöffnungen mit einem feinen Drahtnetz, das mindestens 25 Oeffnungen auf der Länge eines Zolls besitzen soll. Auch die Türen sollten durch ein solches Drahtnetz verschließbar sein. Derartige vorbeugende Mittel sind bei weitem besser als die Anwendung insektentötender Stoffe, die immer erst dann in Wirksamkeit treten können, nachdem die Fliegen in die Räume eingedrungen sind, von denen man sie fernhalten will. Da diese Fliegen während eines Sommers 5 bis 6 Generationen zur Welt bringen, so ist die Beachtung dieser Vorschriften dringend zu empfehlen.

Ein Versuch, die Rindertuberkulose auf den Menschen zu übertragen. Prof. Baumgarten in Tübingen teilt in der berliner klinischen Wochenschrift mit, dass ein gew. Dr. Rotikansky vor etwa 20 Jahren in einem Hospital, in welchem er, Baumgarten, Assistenzarzt war, diesbezügliche Versuche gemacht habe. Die Patienten litten an unheilbaren Krebsgeschwüren, der Tod war nur noch eine Frage der Zeit, und da man damals Krebs und Tuberkulose für gegenseitig sich ausschließende Krankheiten hielt, so kam Rotikansky auf die Idee, seine am Krebs leidenden Patienten durch Infektion mit Tuberkulose zu heilen. Er impfte den Patienten große Dosen von Tuberkelbacillen vom Rinde ein, aber keiner von den Patienten wurde dadurch angesteckt, obgleich mehrere derselben das Experiment um einige Monate überlebten. Baumgarten betrachtet dies als einen positiven Beweis dafür, dass die Rindertuberkulose nicht auf den Menschen übertragen werden kann. Er geht aber nicht so weit, dass er mit Koch die menschliche und die Rindertuberkulose für ganz verschiedene Krankheiten hält, vielmehr nimmt er an, dass die Bacillen Modifikationen unterworfen sind, die je nach dem Körper, den sie bewohnen, variiren, und dass je eine solche Modifikation für den Menschen und die verschiedenen Tierarten existirt. Bacillen, welche sich dem Körper niedriger stehender Tiere angepasst haben, sind bis zu einem gewissen Grade beim Menschen unschädlich. Baumgarten ist der Meinung, dass die Rindertuberkulose keine große Gefahr für den Menschen einschließt, aber er hält es nicht für klug, die Vorsichtsmaßregeln fallen zu lassen, die man bisher zur Verhütung der Verbreitung der Krankheit durch tierische Produkte angewendet hat.

Handel und Verkehr.

Regelung des Fett-, Salz- und Wassergehalts der Butter. Wie in vorletzer Nummer mitgeteilt wurde, liegt dem Bundesrat der Entwurf einer Verordnung zur Regelung des Fett-, Salz- und Wassergehalts der Butter zur Beschlussfassung vor. Die Vorlauge lautet: „Butter, welche in 100 Gewichtsteilen weniger als 80 Proc. Fett oder mehr als 16 Gewichtsteile Wasser oder mehr als 3 Gewichtsteile Salz enthält, darf gewerbsmäßig nicht verkauft oder feilgeboten werden."

Jetzt, kurz vor der Beschlussfassung, hat der Landwirtschaftsminister eine Rundfrage an die Handelskammern und Vertretungen des Handels gerichtet, ob vom Standpunkt des Handels gegen diese Festsetzung etwas einzuwenden sei. Die hamburger Kaufmannschaft hat sich freudig mit der endlichen Regelung dieser Frage im Sinne des Entwurfs einverstanden erklärt, bittet aber, den zulässigen Salzgehalt, statt der vorgesehenen 3 Proc., auf 5 Proc. zu erhöhen, weil Dauerbutter mit einem Salzgehalt bis zu 5 Proc. gearbeitet werde. Dagegen sei es nicht wünschenswert, auch bei Erhöhung der Grenze für den Salzgehalt von dem vorgesehenen Fettgehalt der Butter abzugehen.

Auch die Aeltesten der berliner Kaufmannschaft haben unter Zuziehung ihrer ständigen Deputation für den Butterhandel am 15. d. über diese Anfrage des Ministers verhandelt und beschlossen, als zulässigen Mindestsalzgehalt 4 Proc. statt der vorgesehenen 3 Proc. zu beantragen. Man geht dabei von der Annahme aus, dass die zur Aufbewahrung bestimmte Butter etwas stärker als die frisch zum Verzehr kommende Butter gesalzen werden müsse, glaubt aber mit 4 Proc. in allen Fällen auskommen zu können, da das Salz heute, wo die Butteraufbewahrung hier am Platze in Kühlhäusern erfolge, für die Erhaltung der Butter nicht mehr die große Rolle wie früher spiele.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Geschäftsbericht für den Monat Oktober. Angeschlossne Molkereien 93.

Verkauft wurden:

a. Tafelbutter	48 157	Pfd.; erstklassige d. 100 Pfd.	zu	117	bis	129	M.
b. Molkenbutter	1043	Pfd., sämmtliche	„	93	„	—	M.
c. Frühstückskäschen	1800	St., die 100 St.	„	7	„	—	M.
d. Quadrat-Magerkäse	— —	Pfd., die 100 Pfd.	„	—	„	—	M.
e. Tilsiter Käse, vollfett	970,4	„ „ „ „	„	—	„	65	M.
„ „ mager	— —	„ „ „ „	„	—	„	—	M.
f. Emmentaler Käse	— —	„ „ „ „	„	—	„	—	M.

Die Notirungen für erstklassige Butter bewegten sich während des Monats zwischen 117 und 127 M.

Die 93 Molkereien setzen sich zusammen aus: 18 Genossenschaftsmolkereien (davon 9 in eignem Betrieb, 9 in Pachtbetrieb), 1 Gesellschafts-, 64 Guts- und 10 selbständigen Molkereien, davon 3 in Pommern, 8 in Ostpreußen, 5 in der Prov. Posen, 1 in Böhmen, die übrigen in Westpreußen.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 16. November 1901. Die Marktlage war in der Berichtswoche ruhig und die nach wie vor kleinen Einlieferungen feiner Ware reichten überall aus, die Nachfrage zu befriedigen. Die Verkäufe erfolgten auf Grundlage der bekanntlich jetzt immer für den nächsten Notirungstag vorher vereinbarten Preise und entsprechend dieser Vereinbarung wurde am Mittwoch und auch heute unverändert notirt. Diese Notirung ent-

spricht seit einiger Zeit den wirklich erzielten Preisen nicht mehr und infolge dessen nimmt das Unwesen der Abschlüsse zu Preisen, die ganz nahe an den Notirungspreisen, die doch Verkaufspreise bilden sollen, zu. Wir fürchten, dass es auf der eingeschlagenen abschüssigen Bahn kein Halten geben wird, wenn nicht jetzt am Anfang die Großhändler sich darauf besinnen, dass auch ihre Interessen am Schlusse dadurch gefährdet werden.

Der hamburger Markt konnte seine Preise bei dem Mangel an Ausfuhraufträgen nicht halten und ermäßigte seine Notirung um 5 M. In der ostholsteinischen Auktion wurden 114 M. 67 Pf. gegen 120 M. 40 Pf. in der Vorwoche erzielt.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 16. November 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis** 118 **Mk.**
Hamburg	**bis** 114 „

Berlin, 16. November 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das Geschäft verlief auch in dieser Woche recht ruhig, denn wir stehen im Zeichen des schwachen November-Konsums. Auch die immer noch kleinen Einlieferungen sind überreichlich groß genug, um zu den bestehenden Preisen den Bedarf zu decken. Immerhin dürfte diese Erscheinung vorübergehend und mit Eintritt des Decembers ein besseres Geschäft zu erwarten sein.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 16. November 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 10. bis 16. November 1901.

				13. November	16. November
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	120—122	120—122
do.	do.	IIa	„ „ „	112—120	112—120
do.	do.	IIIa	„ „ „	106—110	104—109
do.	do.	Abfallende	„ „	97—103	94—101
			Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 15. November 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 112—119, II. Klasse M. 106—110 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Trotz der letzten Ermäßigung der Butter-Notirung blieb der Handel auch in dieser Woche flau, so dass die frischen Ankünfte nicht geräumt werden konnten. Nur das Allerfeinste wurde verkauft, während abfallende Qualitäten, die leider sehr reichlich sind, unverkauft bleiben. Auch in russischer Butter liegt der Handel ruhiger, weil viel fischige und ölige Marken eintreffen, auch hier räumte sich nur die feinste Butter. Kopenhagen blieb bei festerem Markt unverändert, während wir bei flauer Tendenz einen Rückgang von 5 M. zu verzeichnen haben.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 100—105. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 86—96. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 14. November 1901. Butter: I. Klasse 100—104 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fester.

Berlin, 15. November 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 118—122, IIa M. 112—118, Abfallende M. 98—105, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—90, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30, IIa 1,00 bis 1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Frühstückkäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,85.

Halle, den 14. November 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Das Geschäft war in der vergangenen Woche unverändert ruhig. Es scheint aber, als ob ein weiteres Sinken der Preise nicht zu befürchten ist, trotzdem jetzt gerade die meisten Gänse auf den Markt kommen dürften.

Wirklich feinste Molkereibutter	122	M.
I „	116—120	„
II „	110—115	„

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 14. November 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 112 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 115 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr ruhig. Die Zufuhr konnte nicht geräumt werden.

Königsberg i. Pr., 14. November 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.). Die Zufuhren haben, nachdem die Kühe allerorts zur Einstallung gekommen, an Umfang zugenommen.

Feinste Qualitäten sind jedoch, wenn auch zu niedrigeren Preisen, zu placiren.

Zweite und abfallende Qualitäten sind nach wie vor wenig gefragt.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—110 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 13. November 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter	102 M.	für den Centner,
Sennbutter .	99 „	„ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 13. November 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 5 Drittel zu 119, 9 Drittel zu $118^1/_2$, 3 Drittel zu 118, 3 Drittel zu $117^1/_2$, 3 Drittel zu 117, 6 Drittel zu $116^1/_2$, 13 Drittel zu 116, 4 Drittel zu 115, 4 Drittel zu $114^1/_2$, 8 Drittel zu 114, 4 Drittel zu $113^1/_2$, 3 Drittel zu 113, 5 Drittel $112^1/_2$, 23 Drittel zu 112, 4 Drittel zu 111, 1 Drittel zu $110^1/_2$, 1 Drittel 110 M. Zusammen 1. Klasse 99 Drittel zu 114,67 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 24 Drittel zu 106,08 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 14. November 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Trotzdem eine größere Ermäßigung unserer letzten Notirung berechtigt war, reducirte man dieselbe nur um 3 Mk., also auf 124 Mk. Die Vorräte konnten nicht geräumt werden, nur die allerfeinsten Marken fanden Käufer zu billigen Preisen. Dennoch erwartete man auch für diese Woche ein ruhiges Geschäft und abermals fallende Preise. Die Annahme erwies sich als richtig. Die frischen Einlieferungen konnten nur zumteil begeben werden, trotz der bescheidenen Forderungen. Beachtet wurden nach wie vor nur erste Qualitäten, alle abfallenden Sachen sind kaum unterzubringen. Im allgemeinen war schon eine kleine Zunahme der Produktion bemerkbar. Die englischen Berichte lauten wenig erfreulich, Kopenhagen ließ jedoch die Notirung unverändert auf 104 Kr. = 117 M. bestehen und bezeichnet die Tendenz mit „fester". Das Inland zeigte sehr wenig Kauflust; die meisten Plätze sind reichlich mit Butter versehen. Bezahlt wurde für feinste Ware 116—118 Mk., heute wird sogar noch billiger angeboten, ein Preisfall unserer Notirung von mindestens 4 M. ist daher dringend geboten.

Die Nachfrage für russische Butter ist auch etwas ruhiger geworden, bezahlt wurde 102—107 M. je nach der Qualität

Hamburg, den 13. November 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizerkäse: Infolge der gestellten hohen Forderungen vollzieht sich der Absatz in neuer Ware nur langsam und wendet man sich mehr der bayrischen und Emmentaler Ware zu.

Tilsiter Käse: Seit meinem letzten Bericht hat sich die Nachfrage etwas mehr belebt, wenngleich vorzugsweise nur nach prima Qualitäten, wovon die Zufuhren nicht bedeutend; dagegen finden die reichlich vorhandenen zweiten Sorten nur zu gedrückten Preisen schleppenden Absatz. Halbfette Ware ebenfalls in prima Qualität gefragt bei nicht genügenden Zufuhren; sekunda und magere Sorten, wovon reichlichere Zufuhren zu verzeichnen sind, schwer placirbar und begegnen schwacher Nachfrage.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. —. Winterware, prima M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 68—72, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40—42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Hamburg, 12. November 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Der Bedarf an Kraftfuttermitteln aller Art ist nach wie vor ein regelmäßiger. Die ruhige Stimmung bleibt denn auch bestehen, und wenn die für einzelne Artikel giltigen hohen Preise sich behaupten, so ist dies auf knappes Angebot aus Amerika sowie auf verzögerte Lieferungen einer Harburger Oelfabrik zurückzuführen.

Erdnusskuchen 140—151 M., Kokoskuchen 109—129 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 125—130 M., Sesamkuchen 120—128 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 107—134 M., Palmkernkuchen 110—114 M., Leinkuchen 150—155 M., Amerik. Maisölkuchen 120—124 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 9. November 1901. Zum Verkauf standen: 4719 Rinder, 1145 Kälber, 10866 Schafe, 7778 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—66; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 52—54; 4. gering genährte jeden Alters 48—52. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 58—62; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 53—57; 3. gering genährte 47—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 51—52; 3. mäßig genährte 45—50; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—43. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 75—77; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 70—72; 3. geringe Saugkälber 48—60; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 63—66, 2. ältere Masthammel 54—61, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 38—46, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 24—31. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 64—65; fleischige Schweine 60—62; gering entwickelte 57—59 M., Sauen 58—59 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab und hinterlässt Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich schleppend — Bei den Schafen war der Geschäftsgang schleppend. Es bleibt erheblicher Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt. Es wurden auch Abschlüsse von 1 M. über Notiz abgeschlossen.

Am Mittwoch, den 20. d. Mts., fällt des Bußtages wegen der Markt aus; dafür wird am Dienstag, den 19. d. Mts., Markt abgehalten werden

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62—64 M., junge, fette Kühe $56^1/_2$—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 63—$63^1/_2$ M., Kälber I. Qualität 75—80 M, Doppellender 84—92 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 28—30 M., für Kälber 43—45 M, für Schweine I. Qual. 63—64 M., II. Qual. 61—62 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe 32—35 M., für Kälber I. Qual. 33—36 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 47—50 M. (Lebendgewicht).

Feierabend.

Ein Thor nur hadert mit der Gegenwart:
Auch sie ist Gottes und sie hat ihr Recht,
Und eine Sendung zur Vollendung ward
Jedweder Zeit und jeglichem Geschlecht.
Julius Lohmeyer.

Sein Antrag.

Humoristische Novellette von A. Werner.

(Nachdruck verboten.)

„Wenn ein junger Mann, der das Junggesellenleben über alles schätzt, der Einladung einer mütterlichen Freundin folgt, die ein Landhaus am See und eine heiratsfähige Tochter besitzt, so heißt das: sich mutwillig in Gefahr begeben! — Ueberhaupt — wenn ein See da ist und ein wohlsituirter junger Mann und eine Gondel zur Hand, so kann der junge Mann mit Sicherheit darauf rechnen, dass er sich eines Abends bei Mondenschein in der Gondel findet, vis-à-vis einer jungen Dame, welche den Mond, den See und den jungen Mann abwechselnd mit schwärmerischen Augen betrachtet."

So hatte sein Freund Eduard zu ihm gesprochen, dieser Worte gedachte er in diesem Moment, wo er eben im Begriff war, den Fuß in die Gondel zu setzen. Aber da half nichts mehr, hinein in die Gondel musste er, denn Erna saß schon drin mit erwartungsvollen Augen . . . So sprang er denn mit Eleganz und Entschlossenheit in das Fahrzeug, ergriff die Ruder, und hinaus glitten sie auf die silberschimmernde Fläche.

Es war der letzte Abend vor seiner Abreise. Acht Tage hatte er nur bleiben wollen, und nun waren es drei Wochen! Es wurde die höchste Zeit, denn dass Erna diese drei Wochen benutzt hatte, um sich bis über ihre beiden niedlichen Ohren in ihn zu verlieben, war ihm natürlich kein Geheimnis. Er hatte ja auch durchaus nichts dazu getan, um das zu vermeiden, — im Gegenteil! — Schon am ersten Abend ließ er seine gefährlichsten Blicke zu ihr hinübergleiten, und auch weiterhin unterhielt es ihn aufs angenehmste, die Wirkungen zu beobachten, die er hervorzubringen imstande war.

Heute fiel ihm sein Unrecht aufs Herz! Er wollte die Gondelfahrt dazu benutzen, um ihr seine morgige Abreise mitzuteilen, aber es wurde ihm schwerer, als er gedacht. Sie war augenscheinlich selig über die Fahrt und sah ihn mit so dankbar glücklichen Augen an. Es war ihm gar nicht behaglich zu Mute. — Auch wenn er Ernas rundlicher, herzensfreundlicher Mama gedachte, beschlich ihn ein ungemütliches Schuldgefühl. Wie hatte die Gute ihn verpflegt! — Das war mit schuld daran, dass aus den beabsichtigten acht Tagen drei Wochen geworden, — und wer weiß, wie lange er noch hier sitzen geblieben wäre, wenn ihn nicht heute ein Brief Freund Eduards aufgerüttelt hätte, welcher in einem französischen Seebade die Ferien genoss und ihn energisch aufforderte, hinzukommen. Und diesem Rufe wollte er folgen, denn, wie gesagt, es wurde Zeit . . . . . Freund Eduard hatte recht, er hätte der Einladung doch nicht folgen sollen. Aber wiederum wäre eine Ablehnung zu unartig gewesen, denn die gute Dame — Ernas Mutter, welche seine Pate war — hatte ihm von klein auf nur Liebes erwiesen. Und er war ihr längst einen Besuch schuldig. Als er das letzte Mal hier war, hatte er sich um Erna wenig bekümmert; sie war noch ein kleines und schüchternes Mädelchen gewesen, das sich mit Vorliebe an die Mutter schmiegte. Er aber hatte bereits den Backfischen der Nachbarschaft die Kur geschnitten und mit deren Brüdern feste Freundschaft geschlossen. Diese Freundschaften waren zumteil jetzt erneuert worden und hatten allerhand Vergnügungen im Gefolge gehabt, Land- und Wasserfahrten, Kegel- und Tennispartien und improvisirte kleine Bälle. — Nur dass er jetzt seinen Pflichten gegen das Haustöchterchen allzu eifrig nachgekommen war, und dieses selbst nicht mehr so häufig in der Mutter Arme flüchtete, wenn es auch zuweilen aus süßen Veilchenaugen heraus noch immer eine stille Neigung zum Anschmiegen bekundete . . . Er aber, der es sich hatte angelegen sein lassen, in dem Herzen des holden Jungfräuleins ein heimlich Sehnen wachzurufen, ließ das sanfte Feuer ihrer Blicke nur bis an die Oberfläche seines Herzens, doch nicht tiefer dringen . . . Denn er liebte seine Freiheit! — — —

Er dachte gar nicht daran, dieselbe aufzugeben und die stillen Wünsche und Hoffnungen, die man hegte, zu erfüllen. Fort, fort — hieß jetzt die Losung! — Wenn er nur schon über den Abschied wäre! Gesagt musste es doch einmal werden, warum also nicht jetzt?! — Schon ein par Mal hatte er einen Anlauf genommen, und jedesmal hatten sich die beabsichtigten Worte in eine harmlose Bemerkung über den stillen See, die Wasserrosen oder ein mondbeleuchtetes Kirchlein am Ufer gewandelt; und daran waren Ernas Augen schuld, die im Mondlicht so schwärmerisch schimmerten und ihn so innig und vertrauensvoll anblickten, dass er sich sagen musste, hier werde er — der Assessor, Doktor und Reserveleutnant Horst von Treuenfeld — für einen der edelsten und vollkommensten Menschen gehalten, die je über diese sündige Welt gewandelt — Das war wirklich ungemütlich! — Die arme Kleine! — Es wurde ein Dolchstoß für sie! — Er hatte doch unverantwortlich gehandelt! — Er belegte sich innerlich soeben mit nicht ganz schmeichelhaften Titeln, als Ernas Stimme seine Selbstkritik unterbrach. „Sie sehen ja so ernst aus? — Was haben Sie denn?"

Diese Frage kam ihm recht, daran ließ sich weiteres knüpfen. — Er fuhr anscheinend aus tiefen Gedanken auf. „Verzeihen Sie," sagte er, „meine momentane Gedankenabwesenheit, — ich — ich bin indertat ein wenig, ja sogar recht ernst gestimmt, — ich bekam vorhin einen Brief —"

„Oh —" sagte sie bedauernd, „Sie haben unangenehme Nachrichten erhalten?"

„Leider ja — recht — sehr unangenehme Nachrichten — von meinem besten Freund, der — im Seebad — heftig erkrankt ist — mein sofortiges Hinkommen wünscht —"

„Ihr — sofortiges — Hinkommen?" Sie sah ihn mit unverhohlenem Schrecken an.

„Leider, leider," seufzte er dann, „es bleibt mir nichts anderes, als morgen abzureisen." Sein Blick streifte sie, — richtig, sie war blass geworden, geisterhaft blass. — Rasch sprach er weiter: einige wunderschöne Sätze über die Freundschaft und deren heilige Pflichten — was zur Folge hatte, dass sie mit rührend sanftem Aufblick sagte: „Wie gut Sie sind!" — Da ging die Ehrlichkeit mit ihm durch. — „Nein, das bin ich nicht," rief er aus mit einem warmen, herzlichen Blick auf sie, — den er gleich darauf bereute, als er die Wirkung sah. — In Ernas blasse Wangen kehrte die Farbe stürmisch zurück, — sie wurde dunkelrot — ihre Augen leuchteten glücklich auf, und nun — nun wäre so der richtige Moment für ihn gewesen, um die Ruder einzuziehen, ihre Hände zu ergreifen und das zu sagen, was sie jedenfalls klopfenden Herzens erwartete . . . Er aber hielt es leider für notwendig, die Richtung zu prüfen und den Kahn einige unnötige Schwenkungen machen zu lassen. — Dann war die Richtung gefunden, — unter gleichmäßigen Ruderstrichen glitt der Nachen über die flimmernde Mondstraße dem Lande zu, — glitt am Ufer hin und bog endlich in den kleinen Hafen ein, der zur Villa gehörte. — —

Der Herr Assessor sprang ans Land, befestigte rasch den Kahn und reichte Erna die Hand zum Aussteigen. Doch sie blickte an ihm vorüber. Und war ihm noch keiner ihrer Blicke ins Herz gedrungen, so tat es doch dieser, — dieser trostlose und hoffnungslose Blick, mit dem sie an ihm vorbeisah — ins Leere hinaus — wie in eine Nacht künftiger Leiden. — — — Die Gondel schwankte ein wenig.

„Geben Sie mir Ihre Hand, Fräulein Erna," sagte er weich und bittend — — —

Einen Moment lag die kleine, zitternde Hand in der seinen — doch seine Begleitung wartete Erna nicht ab; während er den Kahn noch tiefer ins Land zog, eilte sie schon flüchtigen Fußes über den Kies dem Hause zu. Langsam und gedankenvoll folgte er.

* * *

Während das Töchterchen auf mondbeglänzten Wellen schaukelte, saß Mama auf einem kleinen Balkon und genoss den Abend, der so recht geeignet war, sie als Mutter über das Glück ihres einzigen Kindes nachdenken zu lassen. Und Mama spann Träume — Mutterträume, — die sich wie ein blumiges Gewinde um zwei jugendliche Gestalten rankten . . . Und bald war es ein Lächeln und bald ein Seufzer, mit dem sie ihre Gedanken begleitete — Dass ihr Kind liebte, war außer Zweifel, — ob es aber wiedergeliebt wurde? Ob das, was sich vor aller Augen oft bemerkbar genug gemacht, auch unter vier Augen zum Ausdruck kommen würde? — Darüber konnte man als erfahrene Frau immerhin noch einigen Zweifel hegen — — Und Mama blickte mit banger Frage zum Mond empor . . . Der aber lächelte durch hohe Lindenwipfel herab sein mildestes Lächeln . . . Und Mama träumte weiter — — — Und im Traume hörte sie, wie eine klangvolle Männerstimme bewegten Tones sagte: „Geben Sie mir Ihre Hand, Fräulein Erna —" — —

Aber nein — Mama fuhr auf und lauschte mit angehaltenem Atem — nein, das war kein Traum gewesen — laut und deutlich waren die Worte durch den stillen Abend geklungen! — — Also doch! — Mama faltete die Hände über dem hochklopfenden Mutterherzen, und ihre Augen suchten in dankbarer Rührung den Himmel . . .

Und jetzt hörte sie flüchtige Schritte um das Haus herum kommen. — Sie erhob sich und ging hinab. —

* * *

Als Assessor Dr. Treuenfeld den Hausflur betrat, fand er inmitten desselben Mama stehen, welche ihn mit einem ganz eigentümlichen Lächeln begrüßte. — Und sie öffnete die Türe zum Wohnzimmer und nahm ihn bei der Hand. — „Kommen Sie, lieber Horst, wir trinken noch ein Gläschen Wein zusammen —" Eigentlich war er nicht bei Laune, — indessen dabei ließ sich die morgige Abreise anbringen —

„Erna ist entflohen — sie hat Kopfschmerzen," sagte Mama, und dabei lächelte sie wieder so seltsam — — — Mama hielt ihm plötzlich über den Tisch hinweg ihre Hand hin „Sie sind verstimmt, lieber Horst —"

Ja, das war er indertat! — Tief verstimmt! — „Deuten Sie es Erna nicht falsch, — sie verbirgt sich, weil sie sich ihres Glückes — ich möchte sagen — noch schämt —"

Wie?! — Ein starres Staunen erfasste ihn. — Liebevoll drückt ihm Mama die Hand. —

„Das Kind liebt Sie, der Ueberzeugung können Sie sein —" — Herr des Himmels! — Er wurde dunkelrot, — jetzt hätte er sich gern verborgen! —

„Wir wollen offen miteinander reden, lieber Horst, — ich habe Ihren Antrag gehört —"

Seinen — Antrag!?? — — —

„Es war keine Indiskretion von mir —" Mama lächelt unter Tränen — „In der begreiflichen Erregung des Augenblicks haben Sie so laut gesprochen, dass ich es bis auf meinen Balkon hinauf hörte. — Es klang so feierlich durch den stillen Abend: Geben Sie mir Ihre Hand, Fräulein Erna —"

Und Mama hält schluchzend ihr Tuch an die Augen . . .

— — — Nein, er hatte nicht das Herz gehabt, diesen Irrtum aufzuklären! — Vis à vis ein glückliches Muttergesicht, und vor seinem geistigen Auge ein anderes: ein süßes, blasses — das ihn vorwurfsvoll ansieht mit einem Par tränenvoller Veilchenaugen — — Er hatte mit Mama auf seine Verlobung angestoßen, — dann, als sie sich getrennt, an Erna mit fliegender Feder einen Brief geschrieben, welcher die fromme Lüge enthielt, dass er bisher an ihrer Liebe gezweifelt und erst seit diesem Abend die beseligende Gewissheit habe u. s. w. — — Und diesen Brief hatte Emilie, der Küchendragoner, sofort an Ort und Stelle befördern müssen, — d. h. an einer gewissen Zimmertür abgeben, an welcher Mama vergeblich gepocht, die aber auf Emiliens geflüstertes: „Ein Brief vom Herrn Assessor —" wie auf ein Zauberwort sich öffnete. —

Und endlich hatte er noch an den Propheten im französischen Seebade geschrieben und ihm seine Verlobung angezeigt. — Zu spät! Du rettest den Freund nicht mehr! —

Am anderen Morgen aber — wo der Himmel blaute und der See glänzte und auf dem Frühstückstisch ein frischer Rosenstrauß prangte — da schloss er als glücklicher Bräutigam seine Braut in die Arme. — Als er den kleinen, gestern so wehmütigen Mund geküsst und die lieben Augen, die ihm so innig, so glücklich entgegenleuchteten, da war sein Herz geschmolzen — und er fand, dass es das Schicksal besser mit ihm gemeint habe, als er selbst!

Ein Milchkrieg im Lande Tells Im Ursernthale existirt seit undenklichen Zeiten der alte Weidgang, schreibt die „Gotthard-Post". „Vom 27. September an kann jedes Stück Vieh in Ursern auf der Matte des Armen wie des Reichen weiden, im ganzen Tal, wo es mag und will Das ist uraltes verbrieftes Recht und manche Vorstöße und Anregungen, sich von demselben loszukaufen, scheiterten hartnäckig. Die Eidgenossenschaft kaufte viel Land in Andermatt, um ein Exerzierfeld zu haben, und musste auch für dieses Land die Servitut des allgemeinen Weideganges übernehmen. Nun wird aber das Vieh nicht gehütet und auch nachts draußen gelassen und die Eidgenossenschaft hat ihr gekauftes Land nicht eingehagt, so ging das dumme Vieh über Nacht ins eidgenössische Land — jetzt kommt der dumme Witz — und da wurden sie, die Kühe natürlich, von den Soldaten und Offizieren gemolken. Am ersten Tage soll es morgens 80 Liter gegeben haben und die Offiziere und Soldaten tranken sich fast zu Tode. Man denke sich, die Offiziere mit ihren Bierschnäuzen von der akademischen Laufbahn her, trinken die Milch der frommen Denkungsart von den Kühen des geplagten Ursernbäuerleins. Ein humoristischer Anstrich fehlt der Geschichte nicht, der Militarismus hat das Melken in der Schweiz am besten „los" und zudem wurde vor einigen Jahrhunderten — nichts Neues unter der Sonne, die Geschichte hat ihre Launen — die damalige schweizerische Armee auch schon „Kuhmelker" genannt, weswegen es damals einen Krieg absetzte. Was heute aus diesem Kuhmelkerkriege wird, lässt sich noch nicht sagen. Die Bauern von Andermatt haben zwar nach Bern geschrieben, allein die Offiziere werden sagen, dass die Milch ihnen gehört, weil die Kühe auf eidgenössischem Grund und Boden unerlaubter Weise geweidet hätten. So geschehen zu Andermatt, anfangs Oktober, im Jahre des Heils 1901."

Belehrung. Der kleine Neffe: „Lieber Onkel, bitte, erkläre mir, wie ist's denn eigentlich mit den Kühen, Stieren, Kälbern und Ochsen?" — Der alte Onkel: „Das Kalb ist das Kind, die Kuh die Mutter, der Stier der Vater —" — Der kleine Neffe: „Und der Ochse ist wohl der Onkel?"

Kühne Behauptung. „Sie hatten doch im vorigen Jahr graues Har, und jetzt glänzt es schwarz." — „Nun ja, es dunkelt mit den Jahren nach."

Anknüpfung. Karlchen: „Es wohnt eine neue Familie bei uns im Hause." — Mama: „Wie heißt sie denn?" — Karlchen: „Das weiß ich nicht; aber ich habe ihren kleinen Jungen schon durchgehauen und ihr Dienstmädchen angespuckt."

Ein Schwerenöter. Junge Dame (zum Juwelier): „Den Ring kaufte ich vor acht Tagen, und der Stein ist schon aus der Fassung." — Juwelier: „Fräulein haben ihn gewiss zu viel angesehen! Wenn Sie mich so ansehen, komme ich auch aus der Fassung!"

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **M. Heinsius Nachfl.** in **Leipzig** betr. **„Milchwirtschaftl. Taschenbuch für 1902“** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 47. Berlin, 23. November 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Prüfungen des direkten Säure-Entwicklers „Holsatia“.

Mitteilung aus dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln.

Von Prof. Dr. P. Vieth, Dr. M. Siegfeld und cand. chem. M. Popp.
Referent P. Vieth.

In den Versammlungen, welche im Anschluſs an die Butterprüfungen in der Provinz Hannover und im Großherzogtum Oldenburg im Juli und im Oktober des laufenden Jahres abgehalten wurden, wurde mehrfach wiederholt die Frage aufgeworfen und besprochen, welche Erfahrungen bei Verwendung des „direkten Säure-Entwicklers Holsatia“ gemacht worden seien. Die laut gewordenen, aus der Praxis stammenden Urteile gingen dahin, daſs das genannte Präparat sich in den ersten Monaten des Jahres recht gut bewährt habe, daſs aber später bei seiner Verwendung irgend welcher fördernder Einfluſs auf die Rahmsäuerung nicht zu bemerken gewesen sei. Die wesentlich verringerte Zahl von Molkereibetriebsleitern, die den Holsatia-Säure-Entwickler nicht aufgegeben, oder die ihn von neuem versucht hatten, schien zumteil mit seiner Wirkung im Herbst wieder mehr zufrieden zu sein.

Auf den Säure-Entwickler Holsatia dürften sich auch die Angaben beziehen, welche Weigmann in den „Arbeiten der Versuchsstation für Molkereiwesen in Kiel“, erstes Heft, S. 30, veröffentlicht. Weigmann macht an der angegebenen Stelle Mitteilungen über die Untersuchung eines vielfach vertriebenen Präparates der G. m. b. H. H. in H., einer Flüssigkeit, welche seiner Ansicht nach aus erhitzter Molke bestehen dürfte. Diese Flüssigkeit erwies sich als sehr bakterienreich, und zwar waren Milchsäurebacillen in einem gewissen Ueberschuſs — 60 Procent —, daneben aber noch ein anderer Bacillus, eine Hefe und mehrere Kokkenarten vorhanden. Das Präparat übte eine säureerregende Wirkung auf pasteurisirten Rahm aus, aber in einem ungenügenden und den Angaben in der Gebrauchsanweisung nicht entsprechenden Maße.

Im Hinblick auf die Veröffentlichung Weigmann's und auf die aus der Praxis stammenden Beobachtungen war es mir recht interessant, daſs im Laufe des Sommers, genauer in der Zeit von Mitte Juli bis Anfang September, dem hiesigen Milchwirtschaftlichen Institute von vier in Ostfriesland und in Oldenburg gelegenen Molkereien Proben des Holsatia-Säure-Entwicklers zugesandt wurden mit dem Auftrage, die Wirkung des Präparates festzustellen. In jedem Falle wurde eine Literflasche mit unversehrtem Verschlusse eingesandt.

Die Untersuchung ergab Folgendes. Die Flüssigkeit war mehr oder weniger stark getrübt. Sie enthielt mehrfach einen flockigen Bodensatz, in welchem unter dem Mikroskope bei 500 bis 1000facher Vergrößerung Pilzformen verschiedener Art zu sehen waren.

Specifisches Gewicht	1,0183	bis	1,0206
Gesammttrockensubstanz . . .	4,61	„	5,25 Proc.
Milchzucker (polarisirt) . . .	4,32	„	5,20 „
Asche	0,04	„	0,09 „
Freie Säure als Milchsäure .	0,21	„	0,31 „

Die Grundsubstanz der hier untersuchten Proben des Säure-Entwicklers Holsatia bestand demnach offenbar aus einer etwa fünfprocentigen Milchzuckerlösung.

Die Feststellung der Wirkungsfähigkeit führte zu folgenden Ergebnissen.

Probe 1. Drei Proben frischer Milch verschiedener Herkunft wurden a. ohne Zusatz und b. versehen mit einem Zusatz von 5 Proc. Holsatia in einem Raume bei von 20 bis 22° C. wechselnder Wärme gehalten und die Zunahme des Säuregrades bestimmt. Als Säuregrad ist in allen Fällen angegeben die Anzahl Kubikcentimeter einer Zehntelnormal-Natronlauge, welche nötig war, in 100 kbcm Milch die Phenolphtaleinreaktion hervorzurufen.

Datum	Stunde	Probe 1		Probe 2		Probe 3	
1901		a	b	a	b	a	b
22. 7.	12,30 nachm.	13,6	14,6	16,2	17,2	16,8	17,6
—	4 „	14,4	14,8	17,8	18,2	16,8	17,6
—	6 „	15,0	16,0	20,2	21,0	17,8	18,6
23. 7.	8,30 vorm.	19,8	21,8	21,0	21,4	21,0	21,6
—	12 mitt.	39,0	39,0	27,6	27,8	31,8	30,8

Von einer weiteren Milchprobe wurden vier Mengen von je ¼ l in mit Watte verschlossenen Glaskolben durch einundeinhalbstündiges Erhitzen in kochendem Wasser annähernd sterilisirt und die Milch in zwei Kolben mit 10 Proc. Holsatia versetzt. Nach achtundvierzigstündigem Stehen bei etwa 20° war der Säuregrad der nicht versetzten Milch 15,6 und 15,4, der der mit Holsatia versetzten Milch 18,8 und 18,6.

Die Wirkung des Säure-Entwicklers war demnach gleich Null.

Probe 2. In vier Proben frischer Milch verschiedener Herkunft wurde die Zunahme des Säuregrades beobachtet und zwar wiederum a ohne Zusatz und b mit Zusatz von 5 Proc. Holsatia; zwei Proben wurden morgens und zwei abends angesetzt. Die Wärme des Raumes schwankte von 17 bis 21°.

Dat.	Stunde	Probe 1		Probe 2		Dat.	Stunde	Probe 1		Probe 2	
1901		a	b	a	b	1901		a	b	a	b
26. 8.	12 mitt.	20,0	21,2	16,0	16,8	26. 8.	6 nachm.	15,2	16,4	16,0	16,8
—	4 nachm.	23,1	22,7	17,4	17,5	27. 8.	9 vorm.	50,4	50,4	20,1	20,2
—	6 „	28,0	28,0	19,6	19,6	—	12 mitt.	60,0	58,8	24,8	24,1
27. 8.	9 vorm.	67,6	66,4	71,2	69,2	—	6 nachm.	72,4	72,0	60,0	58,8
						28. 8.	9 vorm.	80,8	78,4	80,4	78,0

Von zwei weiteren Milchproben wurden je zwei größere Mengen in Glaskolben durch zweistündiges Erhitzen in kochendem Wasser annähernd sterilisirt und zu je einem Kolben Holsatia in Mengen von 10 Proc. zugesetzt. Da zur Entnahme der Proben die Kolben wiederholt geöffnet und da ferner die benutzten Pipetten nicht sterilisirt wurden, konnten die Milchproben selbst nicht steril bleiben.

Datum 1901	Stunde	Probe 1 a	Probe 1 b	Probe 2 a	Probe 2 b
26. 8.	12 mitt.	18,8	20,0	15,4	16,4
—	6 nachm.	19,2	20,4	15,6	16,8
27. 8.	10 vorm.	19,4	19,8	15,6	17,0
—	12 mitt.	19,8	20,4	15,8	17,6
—	6 nachm.	19,6	21,2	15,8	18,2
28. 8.	9 vorm.	44,2	28,0	46,4	36,4
—	6 nachm.	73,4	43,2	70,2	62,4

Auch in diesem Falle war die Wirkung des Holsatia-Präparates gleich Null, denn der Säuregrad der Milch stieg ziemlich gleichmäßig, gleichgiltig ob ihr Holsatia zugesetzt war oder nicht. In der annähernd sterilisirten Milch trat die Milchsäuregärung trotz des hohen Zusatzes von 10 Proc. Holsatia erst am dritten Tage ein. Die Erscheinung, dass in letzteren Proben die Säuerung am dritten Tage sogar langsamer fortschritt als in der Milch ohne Zusatz, lässt sich vielleicht dadurch erklären, dass der Holsatia-Säure-Entwickler säurezerstörende Pilze enthielt.

Probe 3. Von zwei Proben Milch wurden je zu einer Säuregradsbestimmung genügende Mengen in eine größere Anzahl Glaskölbchen gegeben; die Hälfte der letzteren wurde mit Wattepfropfen versehen in kochendem Wasser annähernd sterilisirt. Von den nicht sterilisirten Milchproben wurde die Hälfte mit 5 Proc. Holsatia versetzt, von den sterilisirten die Hälfte mit 10 Proc. Die Luftwärme, in der die Kölbchen gehalten wurden, schwankte zwischen 15 und 19°.

Datum 1901	Stunde	Probe 1 a	Probe 1 b	Probe 2 a	Probe 2 b
		Frische Milch.			
2. 9.	6 nachm.	18,4	19,2	16,4	18,0
3. 9.	9 vorm.	40,8	40,4	18,0	17,2
—	12 mitt.	54 8	52,8	18,0	18,4
—	4 nachm.	70,8	66,8	19,6	20,0
—	6 „	74,8	70,8	23,6	24,0
4. 9.	9 vorm.	83 6	82,4	66,4	65,4
5. 9.	9 „	—	—	84,8	80,8
		Sterilisirte Milch.			
2. 9.	4 nachm.	16,0	17,2	15,6	16,4
3. 9.	9 vorm.	16,2	17,2	15,4	16,8
—	6 nachm.	16,2	17,8	15,6	17,2
4. 9.	9 vorm.	15,6	17,4	15,2	17,6
5. 9.	9 „	15,8	21,2	15,8	21,9
6. 9.	9 „	16,4	49,8	15,2	45,6

Die Säuerung der frischen Milch schritt etwa in gleicher Weise voran. In den mit 10 Proc. Holsatia versetzten sterilisirten Proben trat die Säuerung erst am vierten Tage ein.

Probe 4. Die Prüfung wurde in gleicher Weise wie bei Probe 3 vorgenommen, jedoch dahin erweitert, dass die Proben frischer Milch ohne Zusatz — a —, mit 1 Proc. — b — und mit 5 Proc. Holsatia — c — angesetzt wurden. Die Luftwärme schwankte von 13 bis 16°.

Datum 1901	Stunde	Probe 1 a	Probe 1 b	Probe 1 c	Probe 2 a	Probe 2 b	Probe 2 c
			Frische Milch.				
6. 9.	12 mitt.	15,0	15,4	15,4	15,6	15,6	15,8
—	6 nachm.	15,9	15,8	16,0	16,2	15,6	15,6
7. 9.	9 vorm.	33,4	30,2	34,0	16,4	16,4	16,2
—	12 mitt.	47,6	43,6	48,0	16,8	17,4	17,8
—	6 nachm.	66,8	65,6	66,0	20,4	19,4	19,2
9. 9.	9 vorm.	84,8	86,8	87,2	82,8	86,4	80,8
			Sterilisirte Milch.				
6. 9.	4 nachm.	14,2	14,2		15,2	15,2	
7. 9.	10 vorm.	13,8	14,2		14,8	15,0	
9. 9.	10 „	13,6	45,2		14,8	46,4	
10. 9.	9 „	14,8	76,4		29,4	78,0	

Das Ergebnis ist gleich dem bei Prüfung der Probe 3.

Von einer mit dem Vertrieb des Säureentwicklers Holsatia betrauten hamburger Firma wurden nun zwei Flaschen Holsatia bezogen, welche verschiedenen, aber erst kürzlich erfolgten Lieferungen entstammten. Kleine Mengen von zwei Milchproben wurden wie bei Prüfung der Probe 3 angegeben sterilisirt und zur Hälfte mit 5 Proc. Holsatia versetzt; zugleich wurden Proben von pasteurisirtem Rahm ohne und mit 5 Proc. Holsatia beobachtet. Der Rahm war dem Betriebe der Molkerei Hameln entnommen, wurde in nicht sterilisirte Glaskölbchen verteilt und war in denselben dem freien Zutritt der Luft ausgesetzt. Die Luftwärme wurde sorgfältig regulirt, sie betrug 19 bis 21°.

Probe 5.

Datum 1901	Stunde	Milch 1 a	Milch 1 b	Milch 2 a	Milch 2 b	Rahm a	Rahm b
23. 9	10 vorm.	13,0	—	15,0	—	16,8	—
24. 9.	9 „	—	30,2	—	38,2	51,2	53,4
—	5 nachm.	11,6	78,2	14,8	81,2	64,0	67,0

Probe 6.

Datum 1901	Stunde	Milch 1 a	Milch 1 b	Milch 2 a	Milch 2 b	Rahm a	Rahm b
26. 9.	9 vorm.	13,6	—	12,6	—	16,0	—
27. 9.	9 „	—	40,2	—	30,2	59,6	60,0
—	4 nachm.	13,4	83,0	12,6	72,8	62,2	65,0
—	6 „	—	—	—	—	62,4	63,0

Bei diesen Versuchen ließ sich bezüglich der Milchproben eine säureerregende Wirkung nicht verkennen. Die Reifung der mit Holsatia versetzten Rahmproben nahm, soweit der Säuregrad infrage kommt, gegenüber denjenigen ohne Zusatz zwar keinen schnelleren, offenbar aber einen wesentlich anderen Verlauf. Während die gesäuerten Rahmproben ohne Zusatz einen reinen, säuerlichen Geruch und Geschmack besaßen, war der Geruch der mit Holsatia versetzten und gesäuerten Proben wenig angenehm, süßlich, etwas karamelartig und ihr Geschmack fade.

Probe 7. Diese Probe wurde von derselben Molkerei eingesandt, von der Probe 2 stammte; sie wurde mit einer Sorte sterilisirter Milch und mit pasteurisirtem Rahm geprüft und zwar wurde ersterer 5 Proc. — b —, letzterem 1 Proc. — b — und 5 Proc. — c — Holsatia zugesetzt. Die sorgfältig innegehaltene Luftwärme schwankte von 20 bis 22°.

Datum 1901	Stunde	Milch a	Milch b	Rahm a	Rahm b	Rahm c
30. 10	11 vorm.	13,8	—	14,2	—	—
31. 10	10 „	—	29,8	44,0	44,2	44,8
—	4 nachm.	13,8	66,0	59,0	60,0	60,0

Auch bei Prüfung dieser Probe war wie bei den Proben 5 und 6 eine säureerregende Wirkung unverkennbar; sie war aber schwächer und kann als genügend kaum angesehen werden. Die Eigenschaften des mit Holsatia versetzten gesäuerten Rahmes waren die gleichen wie bei den Proben 5 und 6.

Die Ergebnisse der hier ausgeführten Prüfungen stimmen einesteils mit den aus der Praxis stammenden Erfahrungen, anderenteils mit der Ansicht überein, welche sich **Weigmann** aufgrund seiner Untersuchung des Säureentwicklers Holsatia gebildet hat; es besaß das Präparat keine oder eine ungenügende säureerregende Wirkung. Diese wenn nicht immer, so doch zweifellos zeitweise auftretende mangelhafte Beschaffenheit des Präparates ist um so schwerer wiegend, als der Preis keineswegs niedrig ist. Nach dem mir vorliegenden Anzeigenblatte kostet bei regelmäßigem Bezuge eine Flasche 2,50 M. Der Inhalt soll genügen zum Ansäuern von 500 l Rahm, welch' letzterer etwa 3500 l Milch entstammt. Bei täglicher Verarbeitung dieser Milchmenge muss demnach für Anregung der Rahmsäuerung 2,50 Mk. ausgegeben werden, oder es entfallen auf 1 l Milch 0,07 und auf 1 kg Butter etwa 2 Pfg. betreffende Unkosten.

Nachschrift. Während vorstehende Mitteilungen im Druck befindlich waren, wurde ich darauf aufmerksam gemacht, dass der Preis des Holsatia-Säureentwicklers im Sommer v. J. auf Mk. 1,50 und im Frühjahr d. J. auf Mk. 1,— für die Literflasche ermäßigt worden sei. Dadurch verringern sich die bezüglichen Unkosten rund für 1 l Milch auf 0,03 und für 1 kg Butter auf 0,8 Pfg.

Die Bereitung von Tilsiter Käsen an der Central-Lehrsennerei in Weiler*).

Von Th. Aufsberg in Weiler.

In der Zeit vom 20. Juli bis 23. August d. wurden zum ersten Male in der Centrallehrsennerei Weiler Käse nach Tilsiter Art hergestellt. Schon vorher hatten mehrere Allgäuer Käsefabrikanten die Einführung dieser Käsesorte versucht; der Verein entsprach darum nur mehrfach an ihn gelangten Wünschen, wenn er seine Käsereischule zur Durchführung eines größeren Versuches über Fabrikation von Tilsiter Käse beauftragte.

Man war sich von Anfang an klar, dass die Art der Bereitung nicht einfach kopirt werden könne, dass die norddeutsche Art zu fabriciren nicht direkt auf unsere süddeutschen Verhältnisse übertragbar sei. Es sollte vielmehr der am leichtesten gangbare Weg erst durch Versuche festgestellt werden. Zur Durchführung des Versuches wurde ein Senn geworben, Herr **Joh. Jörg** aus Kranzegg im Allgäu, der in mehrjähriger Tätigkeit die Fabrikation im heimischen Produktionsgebiete kennen gelernt hatte; das Geschirr, wie Formen u. s. w. wurde von norddeutschen Firmen bezogen.

Am 30. Juli begannen wir die Fabrikation mit einem Milchquantum von 250 kg. Der Senne hatte den Auftrag, genau so zu arbeiten, wie er es in Norddeutschland kennen gelernt hatte; allfallsige Aenderungen und Abweichungen durften nur nach Rücksprache mit dem Instruktor und Verwalter vorgenommen werden. Als erste Schwierigkeit stellte sich nun sofort heraus, dass Jörg in Norddeutschland nur halbfette und magere Tilsiter fabricirt hatte. Für uns, für das Allgäu, wo es sich um Einführung und Verbreitung einer neuen Sorte handelt, muss natürlich gute Qualität erstrebt werden: Die Kesselmilch erfuhr deshalb die gleiche Zusammensetzung wie in der Emmentaler Käserei, halb Vollmilch, halb schwach entrahmte 12stündige Milch. Der Fettgehalt der Kesselmilch, der fast täglich festgestellt wurde, bewegte sich zwischen 2,8 und 3,45 Proc. Fett und betrug im Mittel 3,05 Proc. (Der Fettgehalt der Molken lag zwischen 0,25 und 0,55, Mittel 0,4 Proc.)

Aus dieser Hinsicht und in Berücksichtigung der anderen

*) Mitteil. des Milchw. Vereins im Allgäu. 1901. S. 301 u. f.

Käsungseigenschaften unserer Allgäuer Milch erfuhr nach und nach die Fabrikation mancherlei Abänderungen, die alle zu begründen mich zu weit führen würde. Ich beschränke mich darauf, nun im Nachfolgenden eine Schilderung der Fabrikation zu geben, wie wir am Schlusse sie handhabten, weil wir sie für die zweckentsprechendste halten mussten.

Als Labtemperatur wurde durch manche Versuche 27° R. als am meisten entsprechend festgestellt. (Wir waren bis auf 30° hinauf- und bis auf 24° R. herabgegangen.) Zum Dicklegen wurde Labpulver von Blumenthal verwendet und zwar 2 der bekannten Löffelchen voll. Vor dem Einlaben wurde flüssige Käsefarbe von Gebrüder Bayer in Augsburg zugesetzt, täglich 10 g mittels Messgläschen (also auf 1000 l 40 g Farbe). Die Dickungsdauer schwankte zwischen 20 und 45 Minuten, sie liegt wohl am richtigsten zwischen 30 bis 35 Minuten; auf langsames Dicken ist großes Gewicht zu legen. Man lässt gut ausdicken, etwas stärker als in der Rundkäserei, und beginnt dann in bekannter Weise mit dem Verschöpfen. Darnach wird eine Pause von längerer oder kürzerer Dauer gemacht, bis sich eben eine gelbliche Molkenschichte auf der Oberfläche angesammelt hat. Sodann zerschneidet man mittelst Käsesäbel; die Schnitte müssen schnell und sicher ausgeführt werden, damit nicht „Kässtaub“ sich ablöst. An das Verschneiden schließt sich gleich das Verziehen mittelst zweier Schueffen. Das Verziehen geschieht ganz langsam; nach etwa 5 Minuten werden die Bruchkörner Haselnussgröße haben. Damit ist der Zeitpunkt eingetreten, wo man „mit der Schueffe nicht mehr Herr wird“, man benutzt zur weiteren Zerkleinerung den Treiber (Rührstock, Käsequirl); die Harfe erwies sich als ungeeignet: sie ergab einerseits zu viel Staub und andererseits schritt die Zerkleinerung zu schnell voran. Auch den Treiber, wie ihn die Rundkäser benutzen, konnten wir nicht brauchen: die äußere, größere „Drahtkugel“ (wenn der Ausdruck erlaubt ist) musste entfernt werden.

Die Hauptsache ist auch hier, dass die einzelnen Körner des Bruches möglichst gleich groß werden; zu diesem Zwecke darf nicht ruckweise, sondern es muss immer im gleichen Tempo und im ganzen Kreisbogen gerührt werden. Um zu verhindern, dass einzelne Bruchstücke während des Rührens fortwährend in Rotation bleiben und sich so weiterer Zerkleinerung entziehen, wird die Bruchscheibe (Rührscheibe) in bekannter Weise an der Kesselumfassung angebracht.

Die rechte Bruchgröße ist erreicht, wenn die Körner die Größe einer Erbse haben. Der Bruch muss „kernen“, d. h. von innen heraus fest werden, die Festigkeit wird mehrmals durch Fingerdruck geprüft. Der wünschenswerte Grad lässt sich nicht beschreiben, dies muss praktisch gefühlt werden.

Vom Beginne der Bearbeitung bis zu dem Momente, in welchem die Bruchkörner den rechten Grad der Festigkeit zeigen, sind nun 40 bis 60 Minuten verflossen; es ist dies eine wesentlich längere Dauer des Vorkäsens, als wir sie in Darlegungen über die Bereitung der Käse in der nordischen Heimat angegeben finden.

Hat der Bruch den rechten Kern, so erfolgt das Wärmen. Uns stand eine Wagenfeuerung hiezu zur Verfügung. Auch hier stellten wir verschiedene Versuche an hinsichtlich der Höhe des Wärmens (30½° bis 37° R.) und der Zeitdauer (11 bis 30 Minuten); nach den gemachten Erfahrungen halten wir ein Wärmen auf 34 bis 35° R. mit einer Zeitdauer von 25 bis 30 Minuten für das Beste. Dass nach der Jahreszeit und dem Fettgehalte der Kesselmilch hier Spielraum gegeben werden muss, ist aus sich selbst einzusehen. Bevor das Feuer unter den Kessel kommt, ist ein Teil der Molke abzuschöpfen. Während des Wärmens muss der Grad der Trockenheit stets beobachtet und fortgesetzt ganz in der Art wie in der Rundkäserei geprüft werden. Unser Senn hat über die beabsichtigte Trockenheit den Kursteilnehmern den Satz aufgestellt: „Wenn die Bruchkörner nach festem Zusammenpressen in der Hand beisammen bleiben, so ist der Bruch noch nicht genügend gebrannt; zeigen sie aber Neigung, sich nach dem Auspressen der Molke wieder von einander zu trennen, so ist er trocken genug.“ Das Feuer ist sodann gleich zu entfernen. Nunmehr wird noch 10 bis 20 Minuten ausgerührt (getrocknet); die Körner fühlen sich nicht mehr elastisch, sondern hart an und sind auf Hanfsamengröße zusammengeschrumpft. (Bei warmer Witterung oder fehlerhafter Milch wird länger ausgerührt und der Bruch kleiner gemacht.) Am Schlusse lässt man absitzen, schöpft rasch einen Teil der überstehenden Molke ab und beginnt sodann mit dem Ausschöpfen des Bruches.

Die Formen[1]) wurden inzwischen auf einem besonderen Tisch (bei uns der Formtisch der Backsteinkäserei) aufgestellt; sie bestehen aus starkem Eisenblech[2]), 21 cm hoch (alle Maße im Lichten) mit 25 cm Durchmesser, Boden und Wände sind gelocht. Man kann gleich die Formen in den Kesselinhalt tauchen und so füllen. In der Regel wurden bei uns aber besondere gelochte Schöpfer verwendet; dieselben haben am gewölbten Boden 17 cm, am oberen Ende 21½ cm Durchmesser und sind mit einem nach vorn geneigten Stiel oder Handgriff versehen. Man füllt diese Schöpfer, indem man sie ziemlich am Boden des Kessels hinzieht; durch mehrere quirlende Bewegungen wird der größte Teil der Molke ausgeschleudert. In jede Form wird zunächst ein Schöpfer voll gegeben; sind alle Formen soweit gefüllt, so giebt man in die erste den zweiten Schöpfer voll u. s. f. 3 bis 4 Schöpfer füllen die Form. Das Ausschöpfen muss möglichst schnell erfolgen und geschieht am besten durch 2 Personen. Der letzte Rest des Bruchkuchens wird wie bei der Emmentaler Käserei im Tuch ausgehoben (möglichst zwei Mal!) und mit dem Schöpfer aus dem Tuch genommen. Ist aller Bruch aus dem Kessel in die Formen gebracht, so werden die auf dem Tische liegenden verstreuten Bruchkörner mittelst einer Schapfe voll Molke zusammengespült, am Schnabel des Tisches aufgefangen und gleichfalls in die Formen gegeben. Der Inhalt der einzelnen Formen wird nun nach dem Augenmaße noch möglichst ausgeglichen, sodann die Käse in den Formen gleich gestürzt.

Es muss dies möglichst bald geschehen, dass der Bruch noch warm ist und „schweißt“. Nach vielleicht 10 bis 15 Minuten wird zum ersten Mal gewendet und nun werden auch Käsetücher benutzt.[3]) Man unterlegt ein Tuch (85 mal 85), stürzt den Käse darauf, überschlägt die Tuchenden und giebt so in die Form. In der 1. Stunde soll vier Mal gewendet werden, in der 2. noch zwei Mal, dann stündlich ein Mal und im Laufe des Nachmittags noch nach je 2 Stunden, das letzte Mal um 7 oder 8 Uhr Abends. Schon beim 2. oder 3. Wenden hat man die Käse in den Keller oder in Backsteinkäsereien in den Beizraum verbracht.

Am nächsten Morgen werden die Käse gewogen, mit einem Tintenstift gezeichnet (Datum oder Nummer) und gleich gesalzen. In gewissen Fällen empfiehlt es sich, die Salzgabe um 1—2 Tage hinauszuschieben, die Käse erst trocknen zu lassen. Das Laibchen wird auf eine Plattseite in den Salzstotzen gelegt, mit den hohlen Händen Salz geschöpft und der Käse 1 oder 2 Mal im Kreise gedreht; die obere Seite wird mit Salz dick bestreut. Die Käse erhalten in dieser Weise 7 oder auch 8 Salz und werden jedesmal gewendet. Während der ersten 3 oder 4 Tage kommen sie in den Salzreif aus ungelochtem Eisenblech oder Holz, 13½ cm hoch. Sollten sich zu Ende der Salzung noch weiche Stellen an einer Plattseite zeigen, so wird noch Nachsalz auf diese Stellen gegeben.[4]) Die jungen Käse werden nun in den untersten Stellagen der Bankung abgelegt und rücken nach und nach immer höher. Sie bleiben noch 4—5 Tage in diesem Beizraum zum Trocknen.

In einem Alter von 12—14 Tagen wird sodann der junge Käse in den Reifungskeller verbracht, wo er 3—3½ Monate verbleibt bis zum Versand. Gleich den Rundkäsen müssen auch Tilsiter in fleißiger Behandlung stehen: jeden 2. Tag, später mindestens jeden 3. werden sie abgewaschen und gewendet. In gewöhnlichem Brunnenwasser — sollten die Käse noch zu weich sein, so setzt man ausnahmsweise eine Hand voll Salz zu — wird ein Lappen gefeuchtet, gut ausgedrückt und hiermit die bisher obere Seite des Käses tüchtig abgerieben, ebenso die Järbseite. Die andere Plattseite bleibt trocken, auf diese wird hinterdrein der Käse ins Gestell abgelegt. Auf eine feuchte Seite darf nie abgelegt werden. Schimmelbildung ist unter allen Umständen hintanzuhalten. Bei solcher Behandlung erhalten die Laibchen eine gute, widerstandsfähige Rinde und setzen nicht zu viel Schmiere an. Letztere ist anfangs hellgelb, dunkelt aber später nach und soll im Alter von 2 Monaten schon die „echt rote“ Farbe zeigen. Um die Bankung zu schonen und auch die Behandlung der Tilsiter zu erleichtern, dürfte es sich empfehlen, die Laibchen auf besonderen Brettern abzulegen; die Länge der letzteren muss der Breite unserer Tafeln entsprechen, also 80—85 cm betragen, so dass 3 Tilsiter neben bezw. vor einander untergebracht werden können. Die Bretter werden also quer zu den Stellagen eingeschoben; sie sind alle Wochen zu

[1]) Bezogen von H. Kelch's Erben in Dirschau in Westpreußen.

[2]) In Kleinhof-Tapiau werden im Winter ausschließlich Holzformen, im heißen Sommer Blechformen verwendet.

[3]) Unser Senn hat Tilsiter auch ohne Tücher in Mecklenburg geformt; es wurden dann Deckel aus besonders starkem Eisenblech von 3½ mm Stärke benutzt. Auch wir haben solche Deckel anfertigen lassen, weil wir an eine Druckwirkung glaubten, haben uns aber überzeugt, dass eine Belastung der Laibchen in der Form gar keinen Einfluss übt. Wir beschwerten mit Deckeln aus einfachem Eisenblech (1½ mm stark), mit Deckeln aus starkem Eisenblech (3½ mm) mit Bandeisen, belasteten außerdem noch mit 5 und 10 kg ohne sichtbare Einwirkung auf die Molkenabgabe oder merkbaren Einfluss auf die Reifung.

[4]) Hier ist die Salzung beschrieben, wie sie bei uns angewendet wurde, weil auch unser Senner der Meinung ist: „Oberflächensalzung und Verreiben des Salzes mit der Hand giebt eine zarte Narbe und lässt Tilsiter gut reifen.“ Es muss aber doch erwähnt werden, dass in vielen norddeutschen Betrieben Tilsiter im Salzbad gesalzen werden. „Nach 24 Stunden kommt der Käse in gesättigte Salzlake, worin er 4 Tage bleibt. Der Käse muss Morgens und Abends gedreht und derjenige Teil, welcher aus dem Wasser heraussieht, mit Salz bestreut werden.“ (Hildesh. Molk.-Ztg. Nr. 34 Seite 603.)

erneuern und stets gründlich zu reinigen. Die Temperatur im Keller soll 10—14 ° R. betragen, der Feuchtigkeitsgehalt darf ziemlich hoch sein. Die fortschreitende Reifung, über welche noch weitere Beobachtungen gemacht werden müssen, prüft der Käser durch Griff und Anbohren; die Bohrzapfen werden gewöhnlich an der Färbseite ausgezogen.

Die Reifungsdauer beträgt $3^1/_2$ bis 4 Monate; im Alter von etwa 3 Monaten sind die Käse versandreif. Zum Versand werden sie in Pergamentstreifen von etwa 78 cm Länge und 23—25 cm Breite eingerollt; die Färbseite ist dadurch völlig geschützt, der überschießende Pergamentrand wird auf die Plattseiten umgebogen. Zwischen zwei Käse werden dünne Brettchen (die „Zwischenlagen" der Rundkäserei) eingelegt. Es werden 6, 9 oder 12 Käse in Rollen versendet, in Holzgestellen eigener Art. Auf ein im Achteck geschnittenes Brettchen in der Größe der Laibe werden 3 Käse aufgelegt, hierauf wieder ein Brettchen („Steg" geheißen), dann 3 Käse, nun wieder ein „Steg" u. s. f. Auf jede Seite des Achtecks wird nun eine starke Leiste oder ein Brett befestigt, am äußeren Steg mit je 2 Nägeln, an den Mittelstegen genügt einer. Wir erhalten so Käserollen von achteckiger Gestalt, welche liegend, nicht hochgestellt, transportirt werden müssen.

Die Anforderungen, die an einen gelungenen Tilsiter gestellt werden, lassen sich in folgende Punkte zusammenfassen:[5])

1. Ein tadelloses Aeußeres, frei von Rissen und Sprüngen, eine rötlich-braune mit etwas Schmiere bedeckte Rinde. An Gestalt sei der Käse weder zu hoch noch zu flach (9—10 cm in der Höhe, 23—26 cm im Durchmesser).
2. Im Griffe elastisch, nicht zu hart, nicht zu weich.
3. Gut in der Lochung, das Innere soll viele unregelmäßig geformte größere und kleinere Oeffnungen (nach Art der „Bruchlöcher") aufweisen, in denen eine Spur Lake enthalten sein darf; jedenfalls muss Tilsiter saftig, nicht zu trocken sein.
4. Der Teig sei griffig und zart, ja nicht kurz, bröckelig und krümelig.
5. Die Färbung ist rötlich-gelb (nicht gold-gelb wie beim Emmentaler).
6. Der Geschmack muss mildpikant sein, nicht beißend scharf, wenn auch andererseits ein angemessener Salzgehalt gefordert wird.

Im ganzen kam bei dieser Versuchsreihe in Weiler ein Milchquantum von 5918 kg zur Verarbeitung auf Tilsiter; hieraus wurden an 25 Tagen 125 Brod mit einem Gewicht von 621 kg (die Wiegung erfolgte ab der Form vor der ersten Salzung in einem Alter von 22 Stunden) hergestellt. Die Ausbeute aus 100 kg verarbeiteter Milch betrug 10,5 kg Käse in diesem Alter. Außerdem wurden von je 100 kg Milch noch 1,23 kg Butter (einschließlich der Molkenbutter) genommen. Während der beiden ersten Wochen wurde auch der Gewichtsverlust durch das Beizen ermittelt; er belief sich auf 9,4 Proc. Am 7. November wurden alle Käse gewogen und ergaben 561 kg, demnach aus 100 kg der verkäften Milch 9,47 kg (versandreif).

Die so bereiteten Käse sind jetzt konsumreif und als gelungen zu bezeichnen.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Aenderung der Bedingungen über den Milchverkehr zwischen preußischen und sächsischen Eisenbahnstationen. Für die regelmäßige Beförderung von Milch von Stationen der preußischen Statseisenbahnen nach Stationen der sächsischen Statseisenbahnen, auf die gegenwärtig die für den preußischen Binnenverkehr geltenden Bedingungen angewendet werden, treten am 1. Januar 1902 besondere Bestimmungen in Kraft. Diese enthalten gegenüber den Bedingungen für den preußischen Binnenverkehr wesentliche Abweichungen in den Bestimmungen über die Gewichtsermittlung und Frachtberechnung; in den Bestimmungen über die Abfertigungsform, die Gewichtsabrundung, das Mindestgewicht, die Mindestfracht u. s. w. schließen sie sich dagegen den preußischen Bedingungen an. Sie gelten nur für die Beförderung von Milch in Blechkannen; Transporte von Milchgefäßen in Kisten, die bisher im preußisch-sächsischen Verkehr nicht vorgekommen sind, werden deshalb nach den allgemeinen Tarifen abgefertigt. Nähere Auskunft erteilen die Güterabfertigungsstellen.

Die Beratungen über die Regelung des Milchverkehrs, zu denen Vertreter verschiedener Interessentengruppen für den 19. d. vom Landwirtschaftsminister eingeladen waren, sind in letzter Stunde vertagt worden, weil der Kultusminister Herr Studt verhindert war, an der Versammlung teilzunehmen.

Zur Hebung des Milchverbrauchs äußert sich Dr. H. Losch in seinen neuerdings erschienenen zwanglosen Betrachtungen „Württembergische Gegenwartsfragen und Zukunftssorgen", über verschiedene Gegenstände, wie folgt:

„Ich habe nachgewiesen, welche Unsummen in Württemberg für Bier, Wein, Most, Branntwein tagtäglich ausgegeben werden, und es ist leider zu befürchten, dass sogar Kinder unter 14 Jahren an dem Alkoholgenuss weit stärker beteiligt sind, als man meint. In Württemberg werden jährlich etwa 70 000 lebende Kinder geboren, und am 2. December 1895 gab es in Württemberg 656 261 Kinder im Alter von 1 bis zu 14 Jahren. Diese Kinder sind der Stamm der Milchkonsumenten. Man weiß leider nicht, ob sie alle genügende Milchzufuhr erhalten; unwahrscheinlich genug ist es. Eine durchschnittliche tägliche Mehrzufuhr von Milch an jedes dieser Kinder auch nur von $^1/_2$ Deciliter Milch würde täglich $\frac{656\,261}{2000} = 328$ hl oder jährlich $328 \times 365 = 119\,720$ hl Milch bedeuten oder bei einem Milchpreis von 14 Mk. auf den Hektoliter eine Vergrößerung des Milchabsatzes um etwa 1 670 000 Mk. Ein kleines Bild mag zeigen, dass es sich hier nicht um Utopien handelt. Anfang September 1901 hat auf dem Ausflugsorte Schönblick bei Stuttgart ein Herbstfest der Vereinigten Gewerkschaften stattgefunden, an welchem Tausende von Personen teilgenommen haben, darunter wohl Hunderte von Kindern; Tausende von Litern Bier — glücklicherweise auch Freilimonade für Kinder — sind getrunken worden, aber wie viel Milch? Ich überlasse es einem Leser des „Wochenblatts", das zu erkunden und den übrigen Lesern und Landwirten hier zu ihrem Erstaunen mitzuteilen. Eine oder zwei Wochen später fand — ebenfalls auf dem Schönblick — eine Festlichkeit statt, bei welcher abermals Hunderte von kleinen und kleinsten Kindern versammelt waren: nach Mitteilung der Kellnerinnen war frische Milch überhaupt nicht vorhanden und wurde trotz dringender und energischer Bestellung nicht geliefert.

Doch — ich fürchte, schon zu lang geworden zu sein. Nur noch die Frage: Wie ist es möglich, dass in einem Lande, dessen Einwohner sich einer guten Schulbildung erfreuen und rühmen, hunderte von Eltern ihren Kindern gerade dasjenige Getränk vorenthalten lassen, welches für ihre körperliche und geistige Entwicklung das zuträglichste ist?"

Unlauterer Wettbewerb durch Margarinebackwaren. Der Bäckermeister Hackebeil in Steglitz hatte in seinem Geschäftslokal ein Plakat angebracht, auf dem er ankündigte, dass zu sämmtlichen Backwaren nur reine Naturbutter verwendet werde. Einige Konkurrenten des Hackebeil, die den Nachweis erbrachten, dass er zu seinen Backwaren vielfach gemischte Butter und sogar Margarine verwende, stellten bei der Statsanwaltschaft den Antrag, gegen Hackebeil wegen Verstoßes gegen § 4 des Gesetzes über den unlauteren Wettbewerb strafrechtlich einzuschreiten. Diesem Antrage wurde stattgegeben, und die Verhandlung der Sache dem Schöffengericht II überwiesen, das den Angeklagten zu 300 Mk. bezw. 30 Tagen Gefängnis verurteilte. Die von ihm eingelegte Berufung wurde von der vierten Strafkammer des Berliner Landgerichts II verworfen. Insbesondere legte der Gerichtshof dem im Geschäftslokale ausgehängten Plakat, da der Laden Jedermann zugänglich ist, die Bedeutung einer öffentlichen Bekanntmachung bei, und stellte auch die übrigen Merkmale des angezogenen Gesetzes fest, so zum Beispiel, dass der Ware der Schein einer besseren Beschaffenheit verliehen, ein besonders günstiges Angebot gemacht werde, und dergleichen. Der durch Einlegung der Revision gemachte Versuch des Angeklagten, sich reinzuwaschen, missglückte vollständig, der Senat des Kammergerichts erkannte in der Sitzung vom 22. Oktober auf Zurückweisung der Revision, da der Vorderrichter die tatsächliche Feststellung ohne Rechtsirrtum getroffen habe.

Zum Milchkriege liegen keinerlei bemerkenswerte Mitteilungen vor. Beide Parteien, sowohl die Milchcentrale als auch die Milchhändler, behaupten, dass für sie der Streitfall in der Hauptsache siegreich erledigt sei.

Oesterreich.

* **Die Genossenschaftsmolkerei zu Klagenfurt,** deren gehemmter Errichtung zu erwähnen wiederholt Veranlassung gegeben war, ist nunmehr am 1. November eröffnet worden. Die Einrichtungen sind auf einen täglichen Eingang von 4000 l bemessen. Vorläufig werden von 75 Genossen rund 1500, nach andrer Angabe 1800/2000 l Milch gelifert. Dem städtischen Kleinverkauf dienen ausschließlich vier besondere Verkaufsstellen.

Ldw. Mitt. f. Kärnt.

Ausstellungswesen.

Butterprüfung des Molkerei-Verbandes „Kleeblatt". Ueber die diesjährige Butterprüfung des Molkerei-Verbandes „Kleeblatt" berichtet Direktor du Roi-Prenzlau im „Landboten":

„Einer von dem Berichterstatter gegebenen Anregung folgend, hält der Molkerei-Verband „Kleeblatt" seit 4 Jahren alljährlich eine

---

[5]) Nach einer schätzenswerten Auskunft, die uns von Hrn. Dr. Hittcher in Kleinhof-Tapiau in ausführlichster Weise gütigst erteilt wurde.

Butterprüfung ab, deren Aufgabe darin besteht, dass die Vorstände bezw. Besitzer der angeschlossenen Molkereien über die Beschaffenheit der ausgestellten Butter ein Urteil gewinnen, sowie dass namentlich auch die Betriebsleiter über etwa vorhandene Mängel aufgeklärt werden und Beratung und Belehrung empfangen, wie den beobachteten Fehlern vorgebeugt und nach den neuesten technischen Erfahrungen das Bestmögliche auf dem Gebiete der Butterbereitung geleistet werden könne.

Für die diesjährige Butterprüfung hatte der Vorstand des Verbandes die ungünstigste Jahreszeit gewählt, diejenige Periode nämlich, in der die meisten Molkereien mit den bekannten Schwierigkeiten zu kämpfen haben, welche für die Herstellung einer feinen Butter aus dem Umstande sich ergeben, dass die Milchtiere mit sehr reichlichen Mengen von Hackfrüchten und deren Abfällen gefüttert werden. Im Bezirke des Verbandes „Kleeblatt" kommen insonderheit die Abfälle der Zuckerrübe inbetracht: die Rübenblätter und -Köpfe, wie auch die Fabrikationsrückstände aus den Zuckerfabriken.

Die Nachteile, welche speciell die Rübenblätter und -Köpfe im Hinblick auf die Butterqualität mit sich bringen, sind verschiedener Art. Es wirken hier drei Momente zusammen, welche die Beschaffenheit der Butter herabdrücken. Der erste Uebelstand ist das Laxiren der Kühe, die Verunreinigung des Lagers derselben und das Beschmutzen der Euter. Die Milch wird infolgedessen beim Melken gar leicht verunreinigt, und es ist deshalb Pflicht des Producenten, zu dieser Zeit mit besonderer Sorgfalt darauf zu achten, dass die Euter der Kühe vor Beginn des Melkens gehörig gereinigt werden, und dass man die Milch gleich nach der Gewinnung durch ein Doppelsieb laufen lasse, damit der Schmutz, welcher beim Melken in die Milch gelangt ist, auf diesem Wege wieder entfernt werde.

Diese Sorgfalt ist unerläßliche Bedingung, wenn nicht ein unreiner Geschmack auf die Butter übertragen werden soll — wir haben kein Mittel technischer Art in unseren Betrieben, um aus unreiner Milch Butter von feiner Beschaffenheit zu gewinnen. Die unreine Milch macht sogar das einzige, aber absolut wirksame Mittel zur Beseitigung der beiden anderen Uebelstände, die durch die Rübenabfälle bedingt sind, illusorisch — denn unreine Milch kann nicht mit dem erwünschten Erfolge erhitzt werden!

Die zweite Abweichung, welche unter dem Einfluss der Hackfrucht-Abfälle die Butter annimmt, ist die übermäßig harte und bröcklige Struktur, die unter Umständen einen so hohen Grad aufweist, dass die Butter nicht mehr streichfähig ist. — Gegen diese Erscheinung kann man teilweise dadurch mit Erfolg ankämpfen, dass neben den erwähnten Abfällen den Milchtieren solche Futtermittel gegeben werden, die die Menge der flüssigen Fette im Butterfett erhöhen, wie beispielsweise Rapskuchen und Haferschrot. — Das Hauptmittel aber bleibt hier wieder die hochgradige Erhitzung der Milch oder des Rahmes.

Wird zur Erhitzung ein wirksamer Regenerativ-Apparat benutzt, so kann man ruhig bis auf 100° C. hinaufgehen, ohne einen Kochgeschmack an der Butter befürchten zu müssen, vorausgesetzt freilich, dass die Abkühlung des Rahmes gleich nach dem Centrifugiren auf 10° C. getrieben werden kann.

Der dritte Fehler, der durch die in Rede stehenden Futtermittel auf die Butter übertragen wird, ist der Rübengeschmack oder allgemeiner der Futtergeschmack. Auch gegen diesen Fehler bietet die Erhitzung das einzig wirksame Mittel.

Wenn nun die aufgeführten Mittel:

1. Peinliche Reinlichkeit bei der Milchgewinnung,
2. Beigabe von Futtermitteln, die die Menge der flüssigen Fette im Butterfette erhöhen und
3. rationelle Erhitzung der Milch,

wirklich zur Anwendung kommen, so ist man also sehr wohl imstande, auch in der Herbstzeit feine Butter zu produciren, bezw. die erörterten Uebelstände auf ein Minimum zurückzuführen.

Daß dies im Bereiche der Kleeblatt-Molkereien im allgemeinen geschieht, dafür lieferte die am 25. Oktober d. J. in Anklam abgehaltene Butterprüfung einen Beweis, denn die dort beobachteten Mängel waren wenig ins Gewicht fallend und der Zahl nach überhaupt gering.

An der Ausstellung hatten sich 26 Molkereien beteiligt, von denen 11 der Provinz Brandenburg angehören und 15 in Vorpommern ihren Sitz haben. Sämmtliche Butter war in Originalgebinden von 100 Pfd. Inhalt ausgestellt, und konnte sich deshalb auch die Beurteilung auf die Verpackung erstrecken. Nur in einem einzigen Falle wurde die Verpackung als nicht ganz tadellos befunden, weil die Butter nicht fest genug in die Tonne eingebracht war. Es waren hin und wieder kleine Hohlräume im Inneren des Buttergebindes wahrzunehmen, ein Umstand, der das Einschließen von Luft zur Folge hat, die dann leicht die Zersetzung der Fette herbeiführt. Hinsichtlich der Tonnen selbst muss bemerkt werden, dass diese sämmtlich sehr sauber gearbeitet und mit viel Sorgfalt gereinigt waren. Die Ausstellung machte daher einen vortrefflichen Eindruck.

Die Beurteilung des „Aeußeren" der Butter, d. h. des Aussehens und besonders ihres Glanzes, ergab nur in fünf Fällen eine kleine Abweichung; viermal zeigte die Butter zu wenig Glanz und in einem Falle wurde getadelt, dass die Butter an der Oberfläche bunt verziert war. Das ist ein unerwünschtes Verfahren, die Butter soll an der Oberfläche glatt abgestrichen sein, so zwar, dass nach der Mitte zu eine ganz leichte Vertiefung vorhanden ist.

In der „Bearbeitung" der Butter war durchgehends mit größter Sorgfalt verfahren, ungenügend bearbeitet war keine einzige Nummer. Nur als „überarbeitet" mussten zwei Nummern bezeichnet werden; es ist das der bekannte Ausstellungsfehler, der durch die Sorge hervorgerufen wird, man könnte wegen nicht gehörigen Arbeitens getadelt werden.

„Salzfehler" wurden 4 mal beobachtet. Einmal war die Butter zu wenig gesalzen, ein anderes Mal genügte die Güte des Salzes nicht den Anforderungen an ein gutes Buttersalz. Das verwendete Salz war im Geschmack bitter, also nicht frei von Bittersalzen (Magnesium- und Natriumsulfat). In einem Falle trat der Salzgeschmack zu scharf hervor, weil offenbar zu viel Salz verwendet war und schließlich war bei einer Nummer das Salz nicht gelöst, es knirschte zwischen den Zähnen und machte sich deshalb in unvorteilhafter Weise bemerkbar. Dieser Fehler an der betreffenden Butter war um so mehr zu bedauern, als der Buttergeschmack — nachdem das Salz gelöst war — sich als hervorragend fein erwies. Die Butter hätte zweifellos im Gesammt-Urteil das beste Prädikat bekommen, wenn der geschilderte Uebelstand nicht vorhanden gewesen wäre.

Die „Konsistenz" der Butter war in 3 Fällen etwas bröcklig, in 2 Fällen bröcklig und kurz. Die übrigen Nummern befriedigten die Richter in diesem Punkte vollkommen, einige Marken konnten bezüglich der Konsistenz sogar als „ausgezeichnet" beurteilt werden, was umsomehr anerkannt werden muss, als die betreffenden Molkereien in einer Gegend liegen, in welcher die Genossen intensiv Rübenbau betreiben. In diesen Molkereien wird die Vollmilch vor ihrer Verarbeitung auf 100° C. erhitzt!

Der „Geruch" der Butter musste 3 mal bemängelt werden. Die Prädikate lauteten in diesen Fällen auf: „etwas scharf", „etwas unrein", „etwas abweichend".

Die wichtigsten Urteile beziehen sich naturgemäß auf den „Geschmack" der Butter. In 2 Fällen wurde auf „nahezu hochfein" erkannt. „Fein bis hochfein" wurde 8 mal erteilt. „Fein" 5 mal, „nahezu fein" 1 mal, „gut bis fein" 3 mal, „gut" 2 mal. In einem Falle erwies sich der Geschmack als „etwas rübig-scharf", ein anderes Mal war es „ein wenig fettig-säuerlich", einmal zeigte der Geschmack sich als „etwas futterig", einmal als „zu salzig" und endlich einmal als „fischig".

Was das Gesammt-Urteil anlangt, so erhielten:

2 Nummern	=	nahezu hochfein,
8 „	=	fein bis hochfein,
5 „	=	fein,
1 Nummer	=	nahezu fein,
5 Nummern	=	gut bis fein,
3 „	=	gut,
1 Nummer	=	mittelmäßig,
1 „	=	abfällig,
zusammen 26 Nummern.		

Im Anschluss an die Prüfung fand eine Versammlung der verschiedenen Besitzer bezw. Vorstandsmitglieder, sowie der Betriebsleiter statt, die von dem Vorstands-Vorsitzenden des Kleeblatt-Verbandes, Herrn Kammerherrn von Arnim-Züsedom mit einigen einleitenden Worten eröffnet wurde. Sodann hielt der Berichterstatter einen Vortrag, in welchem die Prüfungs-Ergebnisse einer eingehenden Erörterung unterzogen wurden, an welcher sich belehrende Beratung und Unterweisung anschlossen.

Die dem Vortrage folgende Diskussion gestaltete sich äußerst anregend, und kam während derselben auch die Frage zur Besprechung, wie sich die Verkäsung hochgradig erhitzter Milch bewährt habe? Berichterstatter bemerkte dazu, dass die von ihm veranlassten bisherigen Versuche recht günstige Ergebnisse gezeitigt hätten, und zwar ebensowohl hinsichtlich der Güte der Käse, wie auch der Käse-Ausbeute. — Herr Molkerei-Direktor Fischer-Anklam forderte die Teilnehmer zu einer Besichtigung der Molkerei Anklam auf, wo die Herren Käserei-Produkte aus Milch, die vorher auf 100° C. erhitzt worden sei, prüfen und beurteilen könnten.

Dieser Aufforderung leisteten die meisten der Anwesenden Folge. Herr Fischer führte ausgezeichnete Quadrat-Käse und Tilsiter-Magerkäse vor, die von sämmtlichen Fachleuten als vorzüglich anerkannt wurden.

Unterrichtswesen.

Milchwirtschaftliches Institut Wreschen. Am 15. November d. Js. fand an der Molkerei-Lehranstalt im Beisein des Kuratoriums und unter Vorsitz des Generalsekretärs der Landwirtschaftskammer die Abgangsprüfung für Meierinnen statt, der sich fünf Mädchen unterzogen. Die Leistungen derselben erwiesen sich als so gute, dass zwei Prämien, bestehend in Fachlitteratur, zur Verteilung kommen konnten, die eine für theoretisches Wissen, die andere für außerordentliche praktische Betätigung. Einem dritten Mädchen wurde ein öffentliches Lob zu Teil. Der neue Kursus für Meieristen beginnt am 3. Januar 1902. Für den Besuch desselben werden seitens des Herrn Oberpräsidenten, sowie einzelner Kreise der Provinz pekuniäre Beihilfen bis zum Betrage von 100 Mk. gewährt. Bewerbungen um Stipendien an den Herrn Oberpräsidenten sind durch die Landwirtschaftskammer in Posen einzureichen. Die Nachfragen nach ausgebildetem Personal laufen fortgesetzt in so großer Zahl ein, dass nicht alle befriedigt werden können.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Kalk als Futterbeigabe. Herr Professor Dr. Soxhlet schreibt darüber dem „Landw. Wochenblatt“ in Bayern: „Nach meinen Untersuchungen über den Stoffwechsel des Saugkalbes scheiden Kälber, die mit Milch allein ernährt werden, mit Harn und Kot die Hälfte der in der Milch enthaltenen Phosphorsäure wieder aus, behalten aber die ganze Menge des Kalkes im Körper zurück. Die Kuhmilch enthält also einen großen Ueberschuss an Phosphorsäure, aber knapp diejenige Menge Kalk, welche das Kalb zum Aufbau seiner Knochen braucht. Deshalb knappern Kälber den Mörtel von den Wänden und fressen gierig ihnen vorgehaltene Kreide. Auf einem sonst musterhaft bewirtschafteten Gute fand ich alle Kälber mit Maulkörben versehen. Auf meine Frage, ob etwa diese Kälber bissig seien und nach Vorübergehenden schnappen, erhielt ich die Auskunft, die Maulkörbe seien notwendig, weil sonst die Kälber den ganzen Wandverputz auffressen würden. Selbstverständlich wird man den Wink, den uns Mutter Natur hier mit dem Zaunpfahle giebt, besser zu verstehen und zu beherzigen haben; man wird den Kälbern das ihnen so notwendige Mörtelfressen sofort abgewöhnen, wenn man ihren Kalkhunger auf andere Weise stillt. Der dafür allgemein empfohlene phosphorsaure Kalk wird natürlich diesen Zweck erfüllen, aber nur insofern, als mit ihm auch Kalk zugeführt wird; diesen werden wir aber billiger, und ohne die Ausscheidungswege unnütz mit Phosphorsäure zu belasten, mit der überall leicht zu erhaltenden Kreide oder anderem kohlensauren Kalk verabreichen können. Diese merkwürdige Unzulänglichkeit der Kuhmilch für die Ausbildung des Knochengerüstes der Kälber, also der Fehler, den die naturgemäße Nahrung des Kalbes aufweist, ist aber beileibe nicht ein Schnitzer der Natur, sondern ein Fehler, der durch Menschenwitz verschuldet ist und auch durch Menschenwitz wieder gut gemacht werden muss. Unseren Kulturrindern ist eine übermäßig, beinahe krankhaft entwickelte Milchdrüse und unseren modernen Kälbern eine nicht minder unnatürliche Schnellwüchsigkeit angezüchtet worden; die Milch der Kulturkühe ist armseliger geworden, dafür sind die Kälber dieser Kühe unbescheidener in ihren Ansprüchen an die Nährkraft der Milch geworden — daher das Missverhältnis. Die Notwendigkeit einer besonderen Phosphorsäurezufuhr für die Ernährung erwachsener Pflanzenfresser erscheint sehr fraglich. Der Stallmist enthält in der Regel halb so viel Phosphorsäure als Stickstoff, wobei zu bemerken ist, dass die Phosphorsäure nur im Kot ausgeschieden wird, deshalb aber nicht als unverdaut zu betrachten ist, denn diesem Nährstoffe gegenüber verhält sich der Darm als Ausscheidungsorgan, das auch im Körper nutzbar gewordene Stoffe herausschafft; der größte Phosphorsäureverbrauch findet beim Milch producirenden Tiere statt, aber eine nur mit Heu ernährte Kuh scheidet mit dem Kot ebenso viel Phosphorsäure aus als mit der Milch; wird Kraftfutter beigefüttert, so trifft auf den Kot noch mehr Phosphorsäure als auf die Milch. Alles das deutet darauf hin, dass bei der üblichen Fütterung mehr als genügende Mengen Phosphorsäure im Futter enthalten sind, und dass eine besondere Zufuhr dieses mineralischen Nährstoffes höchstens nur ganz ausnahmsweise notwendig oder nützlich sein kann. Weit eher als zu Phosphorsäurehunger kann es zu Kalkhunger kommen, und zwar namentlich dann, wenn das Hauptfutter aus den kalkarmen Wurzelfrüchten oder Rückständen ihrer technischen Verarbeitung besteht (Kartoffelschlempe, Rübenschnitzel). Die beste Abhilfe kann hier durch Beifütterung des so kalkreichen Kleeheues oder Hülsenfrüchtestrohes erzielt werden, oder wenn ein solcher natürlicher Ausgleich nicht möglich ist, durch Verabreichung von Kreide, weichem Kalkstein, Wiesenkalk.

* **Eine neue Art der Eindeckung von Grünfuttersilos.** Bei Einmachung von Grünfutter in gemauerten Senkgruben, wie solche auch in Deutschland vielfach üblich sind, ist es schwierig, die oberste Schicht derartig von der Luft abzuschließen, dass sie vor Verderbnis bewahrt bleibe. Ein findiger Landwirt Kanadas, ein Herr Elliot, ist auf den erfolgreichen Gedanken gekommen, einen derartigen Silo mit Getreide zu besäen. Auf den Inhalt seines 12 Fß. (= nahe 4 m) im Durchmesser weiten Silos bringt er eine 1 Fß. (= 0,3 m) dicke Schicht Weizen- oder Gerstenspreu, durchfeuchtet diese mit Wasser und besät sie mit 1 Quart (= 1,13 l) Hafer. Während die Spreuschicht sich auf etwa die Hälfte ihrer anfänglichen Dicke verdichte, durchdringen die Wurzeln des aufgehenden und wachsenden Hafers ihre Zwischenräume derartig, dass eine fest zusammenhangende luftdichte Decke gebildet werde, nach deren Abhebung das darunter befindliche Futter gänzlich unverdorben zutage liege.

The New Zeal-Dairym.

Handel und Verkehr.

Der Butterhandel und die berliner Milchcentrale. Die Milchcentrale scheint an ihrem früher kundgegebenen Entschluss, die Regelung der Butterpreise in ihr Tätigkeitsbereich einzubeziehen, festhalten zu wollen. Sie beabsichtigt in der Landwirtschaftlichen Woche im Februar k. Js. eine Zusammenkunft der Milch- und Butterproducenten-Vereinigungen zu veranstalten. Zur Begründung wird angegeben, dass die Frage der Preisregulirung der Molkereiprodukte nachgerade im ganzen Lande eine brennende geworden sei. Wir glauben, dass die Centrale bei den Molkereien der äußersten Zurückhaltung begegnen wird.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 23. November 1901. Die Lage auf dem Buttermarkt hat sich in der Berichtswoche nicht geändert. Feinste Ware findet schlanken Absatz, dagegen ist fehlerhafte sehr schwer unterzubringen. Die von Hamburg ausgehenden Preisunterbietungen waren Veranlassung, dass auch für feine Ware die Preisforderungen in Berlin etwas herabgesetzt wurden.

Der hamburger Markt lag auch in dieser Woche sehr flau und hat seine Preisforderungen wiederum sehr erheblich herabgesetzt, was auf den inländischen Markt nicht ohne Einfluss blieb. In der ostholsteinschen Auktion wurden 108 Mk. 95 Pfg. gegen 114 Mk. 67 Pfg. in der Vorwoche erzielt.

Berlin notirte Mittwoch 2 Mk. niedriger, heute gegen Mittwoch unverändert.

Hamburg notirt 5 Mk. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 23. November 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis 116 Mk.
Hamburg	bis 109 „

Berlin, 23. November 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das Geschäft verlief in dieser Berichtswoche gleichmäßig ruhig und zeigte gegen die Vorwoche kaum eine Aenderung. Allerfeinste rein schmeckende Butter kommt wenig an den Markt und findet fa t schlanke Aufnahme, wogegen auch in dieser Woche noch viel gelieferte abschmeckende Qualitäten auf den Markt drückten und schwer zu placiren waren. Wenn selbst für die wirklich feinste Butter die bisherigen Preise nicht zu erreichen waren, so war das dringende Angebot von Butter aus Hamburg die Hauptursache davon.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 23. November 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 17. bis 23. November 1901.

				19. November	23. November
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	117—120	117—120
do.	do.	IIa	„ „ „	112—118	112—118
do.	do	IIIa	„ „ „	105—110	105—110
do.	do.	Abfallende	„ „	96—105	96—100
			Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 22. November 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 108—114, II. Klasse M. 104—107 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ——. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 86—96. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Trotz der Ermäßigung unserer Notirung in der letzten Woche verlief auch in dieser Woche der Butterhandel sehr flau. Die Zufuhren konnten wieder nicht geräumt werden und können den Inhabern der unhaltbaren Qualität wegen nur Verluste bringen. Feinste Butter ist von 110—112 Mk., am Ende der Woche sogar mit 108 Mk. gehandelt worden. Doch ist vieles unverkauft geblieben. Von russischer Butter lassen sich die feinsten Marken gut verkaufen

und herrscht auch Frage für billigere Ware; während eine in Qualität abfallende Mittelsorte schwer verkäuflich ist. Unsere Notirung ist um 5 Mk. ermäßigt worden; und steht zu hoffen, dass sich der Konsum nun wieder heben wird, wenn es dem Detaillisten möglich ist zu 1,20 Mk. die feinste Butter auszustechen. Kopenhagen notirte unverändert bei festerer Tendenz.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 21. November 1901. Butter: I. Klasse 100—104 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 22. November 1901. **Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 117—120, IIa M. 110—116, Abfallende M. 98—105, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—90, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 1,90—2,30, IIa 1,00—1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Sanitätskäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per ½ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 21. November 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen 1¾ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 3 Drittel zu 112, 5 Drittel zu 110½, 21 Drittel zu 110, 6 Drittel zu 109½, 3 Drittel zu 109, 7 Drittel zu 108½, 25 Drittel zu 108, 2 Drittel zu 107½, 7 Drittel 107 M. Zusammen 1. Klasse 108 Drittel zu 108,95 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 12 Drittel zu 104 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 21. November 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Der Schlussmarkt der Vorwoche verlief so ruhig, dass unsere Kommission sich sogar zu einer Reducirung von 5 Mk., also auf 119 Mk. entschließen musste. Die Läger blieben gefüllt, besonders von zweifelhaften Qualitäten. Trotz dieser Ermäßigung hat sich die Lage des Geschäfts bis heute noch nicht gebessert. Die Nachfrage blieb sehr klein, die Zufuhren nehmen dagegen hier wie auch auf allen anderen inländischen Plätzen zu. Nach wie vor sind tadellose Marken nicht so sehr reichlich vertreten, abfallende Sachen werden reichlich zugeführt, bleiben aber so gut wie ganz unbeachtet. In dieser Woche konnte man auch nach Rüben schmeckende Sachen auf vielen Lägern antreffen, aber auch dieser Fehler ist so schwerwiegend, dass solche Ware ebenso wie fischige, ölige Butter fast unverkäuflich ist. Die englischen Berichte lauten sehr ruhig, wenn Kopenhagen trotzdem seine Notirung unverändert auf 104 Kr. = 117 Mk. bestehen ließ, so mögen die Gründe hierfür nicht allein in der Tendenz des Exportgeschäftes zu suchen sein. Vom Inlande liegen nur flaue Nachrichten vor, überall sind weichende Preise und geringe Kauflust die maßgebenden Faktoren. Bezahlt wurde feinste Ware mit 110—112 Mk., ganz vereinzelt mag auch 114 Mk. bewilligt worden sein. Wir werden auch in dieser Woche mit einem Rückgange von 5—6 Mk. zu rechnen haben, wäre diese Ermäßigung nicht allein gerechtfertigt, sondern auch notwendig um den Konsum durch den dann angängigen 12 Groschen-Stich zu heben.

Hamburg, den 19. November 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. —. Winterware, prima M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 68—72, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40—42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Hamburg, 19. November 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Ueber den Futtermittelmarkt ist Neues nicht zu berichten. — Erdnusskuchen sowohl für prompte wie spätere Verschiffung sind von Marseille preiswert angeboten, wogegen Baumwollsaatmehl infolge knapper Zufuhren seinen hohen Preisstand behauptet. — Sofort greifbare Palmkern- und Leinkuchen bleiben fortdauernd gesucht, da größere Harburger Fabriken mit Erfüllung ihrer Lieferungsverpflichtungen noch immer im Rückstand sind. Erdnusskuchen 140—151 M., Kokoskuchen 110—129 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 124—133 M., Sesamkuchen 120—128 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 106—135 M., Palmkernkuchen 110—114 M., Leinkuchen 150—155 M., Amerik. Maisölkuchen 121—130 M. per 1000 kg ab hier.

Halle, den 21. November 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Wider Erwarten mussten die Preise weiter herabgesetzt werden, da von allen Seiten billiger angeboten wurde. Durch den in diese Woche fallenden Bußtag wurde das Geschäft ebenfalls erschwert.

Wirklich feinste Molkereibutter 118—120 M.
I „ 110—115 „
II „ 100—108 „
in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 21. November 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 108 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 111 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr flau. Die Zufuhr konnte nicht geräumt werden.

Königsberg i. Pr., 21. November 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Der Konsum will sich immer noch nicht beleben. Da indes die Zufuhren nicht so viel größer geworden sind, als man nach der Einstallung der Kühe annehmen musste, finden die eingelieferten feinsten Qualitäten, wenn auch zu reducirten Preisen, Absatz.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—110 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 20. November 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:
Süßrahmbutter 100 M. für den Centner,
Sennbutter . 97 „ „ „
Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Städtischer Centralviehhof, Berlin, 16. November 1901. Zum Verkauf standen: 3923 Rinder, 837 Kälber, 8529 Schafe, 6654 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 63—66; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 57—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—55; 4. gering genährte jeden Alters 50—51. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 58—62; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 53—57; 3. gering genährte 48—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 54—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 52—53; 3. mäßig genährte 46—51; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—44. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 78—80; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 72—76; 3. geringe Saugkälber 52—65; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 40—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 63—66, 2. ältere Masthammel 54—61, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 38—46, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) 23—30. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 64—65; fleischige Schweine 60—62; gering entwickelte 57—59 M., Sauen 57—59 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich ruhig ab und hinterlässt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich glatt — Bei den Schafen war der Geschäftsgang schleppend. Es verbleibt erheblicher Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wurde geräumt. Es wurden auch Abschlüsse um ungef. 1 M. über Notiz gemacht.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62—64 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 63—— M., Kälber I. Qualität 76—81 M, Doppellender 84—90 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 35—37 M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 28—31 M., für Kälber 42—46 M, für Schweine I. Qual. 63—64 M., II. Qual. 61—62 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe 32—35 M., für Kälber I. Qual. 33—37 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 42—50 M. (Lebendgewicht).

Gesucht
wird von bedeutender Anstalt möglichst **vom 1. Januar 1902** ab **größeres Quantum**

feinster Molkereibutter

auf Jahresschluß.
Offerten unter **A. F. 461** an **Rudolf Mosse, Magdeburg.**

Ein Molkerei-Geschäft

in einer Garnisonstadt mit 3 Regimentern, guter Kundschaft, ist wegen Sterbefalls des Mannes preiswerth zu **verkaufen.** Das Geschäft ist mit Handbetrieb, kann aber vergrößert werden. Offerten nimmt entgegen
Wittwe **Heintz, St.-Avold.**

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Futterkartoffeln,
Erbsenfuttermehl,
Gerstenfuttermehl
offerirt franko allen Bahnstationen
Wolf Tilsiter,
Bromberg.

Buttertonnen,
gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung, Berlin O., Blumenstraße 70.

Echt. Pergamentpapier
Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit sauber. Druck, liefert die
Pergamentpapier-Fabrik
Ratingen bei Düsseldorf.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Weltausstellung Paris
Grand Prix und
goldene Medaille.
Kennzeichen
für Vieh,
in 12 verschiedenen Konstruktionen.
Tätowirapparate.
H. Hauptner.
BERLIN NW.,
Luisenstr. 53.
Proben
und Kataloge
kostenfrei.

H. HAUPTNER 234 BERLIN
SIGNUM D.

Viel Glück in der Aufzucht von Kälbern

Thüringer Pillen

haben am meisten diejenigen, die den Kälbern gleich nach der Geburt Thüringer Pillen eingeben. Diese vorzüglichen, von Professoren, Tierärzten und Landwirten glänzend begutachteten Thüringer Pillen lassen die gefährliche Kälberruhr (Durchfall) gar nicht erst aufkommen. Wo aber die Ruhr zum Ausbruch kommt, da wirken die Thüringer Pillen wahre Wunder. Herr Tierarzt Wilh. Dörmann berichtet, daß die Thüringer Pillen immer von ausgezeichneter Wirkung gewesen sind; selbst in einem größeren, jahrelang verseuchten Stalle sind die letzten Kälber gesund geblieben. Auch gegen den Durchfall der Saugfohlen, Ferkel, Lämmer, gegen die Geflügelcholera und die Hundestaupe sind die Thüringer Pillen von vortrefflicher Wirkung. Preis für 1/2 Schachtel 1,10 Mk., für eine ganze Schachtel 2 Mk. Zu haben bei Apothekern und Tierärzten. Zusammens.: Pelletierin 0,133, Myrobal. 10, Rosen- und Granaten-Extr. je 2, Gummi 1, Zucker 1 gr.

Alleiniger Fabrikant: **Cl. Lageman,** chem. Fabrik, **Erfurt.**

Gebrüder Manns,
Hoflieferanten,
Butter-Grosshandlung.
Berlin SO., Gneisenaustrasse 43.
sind dauernd Abnehmer in feiner und feinster Tafelbutter
zu höchsten Preisen gegen sofortige Kasse.
Jahresabschluss erwünscht.
22 eigene Detailgeschäfte.

Feinste Butter
kauft zu **höchstem Tagespreise** gegen **sofortige Kasse**
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Rheinische Oel-Import-Gesellschaft Duisburg.
Import und Export von
Original amerikanischen Centrifugen- u. Separatoren-Ölen.

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission
in **Käse** aller Art
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig. Konditionen garantirt.
Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.
Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
16 eigene Detail-Geschäfte.

Otto Reichelt,
Buttergrosshandlung,
BERLIN N., Neue Königstr. 37,
sucht regelmässige Lieferanten für **feine und feinste Butter.** Jahresbedarf 5—6 Millionen Pfd. Abrechnung und Kasse wöchentlich.

Gebrauchte Buttertonnen

ca. 100 Pfd. Inhalt, gut verböttchert und gereinigt, sowie **Butterkübel** zu 50 und 30 Pfd. Inhalt offerirt bei sofortiger Lieferung zu billigsten Preisen
M. Woith, Böttchermeister,
Berlin W., Steglitzerstr. 79.

Soeben erschien:

Bakteriologie des Meiereiwesens.
Ein kurzgefaßtes Handbuch
für **Studirende, praktische Landwirthe, Meier, Meierinnen** u. s. w.
von
Chr. Barthel,
Vorstand des milchwirthschaftlich-chemischen Laboratoriums der Aktiengesellschaft Alfa-Laval-Separatoren zu Hamra, Schweden
Aus dem Schwedischen übersetzt
von
Dr. Johs. Kaufmann, Bonn a. Rh.
Vom Verfasser genehmigte Ausgabe. — Mit 13 Abbildungen.
Preis M. 2,50.
Verlag von M. Heinsius Nachfolger in Leipzig.

Apotheker Rothmann's
Praeparate
sind die besten.
Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungspulver.
Chemische Fabrik
B. Rothmann,
BERLIN SO.,
Neander-Strasse 3.

Tremser Eisenwerk
Koch & Co., Lübeck.
Eisenblech-Stanz- und Emaillir-Werk.
Fabrik von rohen, verzinnten und emaillirten Eisenblechwaaren.
Molkerei-Geräthe
aus bestem Stahlblech angefertigt und dreimal im Vollbade verzinnt, in neuesten, erprobtesten Konstruktionen.
Spezialität: **Milchdichte u. diebessichere**
Transportkannen aller Art.

Original-Muster stets zur Verfügung.
Lieferung, auch des größten Quantums in kürzester Zeit.
Illustrirte Preislisten gratis und franco.

Kehle & Burkhart,
Butter en gros
Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

W. H. Kaufmann,
Specialgeschäft in TEGEL bei BERLIN
für
Molkerei-Kühlanlagen
15mal prämiirt. **Fabrikat Quiri & Co.** 300 Anlagen im Betrieb.
In letzter Zeit wurden an 40 Molkereien diese Anlagen geliefert.
Maschinen in Tegel stets auf Lager. — Besichtigung erbeten.
Prima Referenzen. Projekt und Anschlag kostenlos.
Vertreter gesucht.

Feierabend.

Glücklich der Mensch, der fremde Größe fühlt,
Und sie durch Liebe macht zu seiner eig'nen
Grillparzer.

Unter'm Regenschirm.

Ein Novembergeschichtchen von Philipp Wengerhoff.

Nachdruck verboten.

Langsam und dicht fallen die schweren, nassen Flocken hernieder und hüllen alles in eine weiße, jede Form verwischende Decke. Vergebens bemüht sich der Mond das Schneegestöber zu durchdringen. Ein fahles Licht liegt auf Straßen und Plätzen und selbst die Gaslaternen, die hohe Schneekuppen tragen, scheinen nur angezündet, um durch den sie umgebenden engen Lichtkreis das herrschende Düster noch auffälliger zu machen.

Der erste Schnee! — Wie lebhaft es trotzdem auf der Straße ist! Aber die wogende Menge ist von friedlichen Gefühlen beseelt und schiebt rücksichtsvoll neben einander her. Und doch welche schwierige Passage! Die weißen Flocken, dieser zarte Himmelsgruß, liegen jetzt als eine breiige, schlüpfrige Masse auf dem Trottoir, es bis zur Gefahr unsicher machend, und so mischen sich in die üblichen Straßengeräusche alle Augenblicke die Schreckensrufe eines Ausgleitenden.

Und nun die bösen Buben! Jetzt sind die Auslagen in den Schaufenstern, sind die Hampelmänner und Brummkreisel, deren Verhandeln auf der Straße das Nahen des Weihnachtsfestes anzeigt, vergessen, jauchzend über die neue Abwechselung haschen sie nach dem Schnee, formen Bälle daraus, und, unbekümmert um das Wohl ihrer Mitmenschen, drängen sie sich zwischen sie, im hastigen Laufe ihrem Kameraden nach, dem sie diesen schuldig geworden sind. Sie wissen es, heute geht man gnädig mit ihnen um. Die Erwachsenen verstehen ihren Jubel, haben sie doch selbst einmal dem weißen Schnee so entgegen gejauchzt.

Selbst das plötzliche Anstoßen der den Straßendamm begrenzenden Bäume begegnet so leicht keinem zürnenden Wort, obgleich sich die lockere Schneefülle wie eine Lawine über den Fußgänger senkt.

„Ruhig, ruhig, Ihr Jungens," sagt unter dem Gelächter der Zuschauer, eine mehr mahnende als scheltende Stimme, dann wischt der Getroffene den nassen Schnee aus dem Antlitz und geht lächelnd weiter. Eine junge Dame, die im linken Arm ein großes Packet trägt und die rechte Hand dazu benutzt, ihr Kleid zu heben, um den Saum vor der Berührung mit dem Straßenschmutz zu bewahren, bemüht sich sichtlich, diesem gar zu großen Menschengewühl zu entfliehen. Ihre Augen schauen ordentlich ängstlich in das immer stärker werdende Schneetreiben, vor dem sich durch einen Schirm zu schützen, ihre Belastung sie hindert. Sie macht wiederholt den Versuch, sich näher an die Häuserreihe zu halten, wird aber immer durch andere, die energischer und schneller vorwärts streben, zurückgedrängt.

Nun ist endlich eine Seitenstraße erreicht, sie drückt die Arme fester an sich, macht an der scharfen Ecke eine kurze Wendung und läuft gerade auf einen gespannten, nach vorn gesenkten Regenschirm zu, der dadurch in Bewegung versetzt, seinen ganzen Schneereichtum über sie ausschüttet.

Der Schreck darüber erhöht die Unsicherheit. Sie taumelt, das große Packet liegt am Boden und sie wäre ihm gefolgt, hätte jener, der den Anprall ausgeführt, sie nicht festgehalten.

„Ah, — ich bitte tausend Mal um Entschuldigung!" — sagt ein schlanker, eleganter, junger Mann in bedauerndem Tone. „Dieses abscheuliche Schneetreiben!"

Er hebt das Packet auf und indem er sich zu ihr wendet, um es ihr zu reichen, blickt er in ihr Antlitz, stutzt, und sieht sie von neuem fragend, staunend an.

„Editha, — sind Sie es wirklich? Welch' ein glücklicher Zufall!"

Sie nickt und ihre Wangen bedeckt jetzt hohe Röte.

„Ich habe," sagt er lebhaft und noch sichtlich ganz unter dem Eindruck der Ueberraschung stehend, „so oft Ihr Antlitz zu sehen gemeint, daß ich jetzt der wirklichen Tatsache kaum traue."

Sie bemüht sich, ihrer Verlegenheit Herr zu werden, um eine Erwiderung zu finden:

„Man sagte mir, Sie befänden sich auf der anderen Seite der Erdkugel."

„Der Lloyddampfer, auf dem ich zwei Jahre lang als Schiffsarzt die Meere durchstrich, ist gestern nach Bremen zurückgekehrt. So bin ich auf der Reise zu meinen Eltern, vor einigen Stunden hier angekommen."

Aus ihrem Gesicht ist schon wieder die Farbe verschwunden und das seine zeigt jetzt eine beherrschte, sogar etwas gezwungene Stimmung. Von der impulsiven Freude, die vorher darauf lag, ist fast nichts geblieben.

„Aber ich muss noch einmal um Entschuldigung bitten, gnädige Frau," beginnt er wieder. „Durch meine Ungeschicklichkeit sind Sie ganz nass geworden."

„O, das tut nichts," antwortete sie schnell. „Ich war es ohnehin schon und bin in wenigen Minuten am Ziel. Dort jenes Haus — —"

„So gestatten Sie mir, dass ich Sie begleite," meint er kühl-höflich, spannt den Schirm auf und geht, diesen über sie haltend, neben ihr her. Sie beschleunigt ihre Schritte, aber die Glätte der Straße und das große Packet, das sich durch den Fall gelockert hat, beschwert sie sehr.

„Darf ich vielleicht — —?" er macht eine Bewegung, als ob er ihr die Last abnehmen möchte.

„Ich danke, — danke wirklich sehr," lehnt sie ab und dann mit dem Versuch, die peinliche Gesprächspause zu beenden: „Wie werde ich Dore jetzt erfreuen, wenn ich ihr sage — —"

„Dore?" unterbricht er sie verwundert. „Wie, meiner alten Dore gilt dieser mühevolle Gang?"

„Man darf doch der alten Leutchen nicht vergessen, wenn der Winter sich meldet," giebt sie zurück, „und daheim hatte niemand Zeit, mich zu begleiten. Aber, ich bin am Ziel. — Nochmals — besten Dank."

„Meine ergebenste Empfehlung, gnädige Frau."

Sie ist schon die vier Steinstufen des alten Hauses in die Höhe gestiegen und steht in der geöffneten Tür, da wendet sie sich noch einmal zurück:

„Sie bezeichnen mich unrichtig, — ich bin nicht verheiratet."

Nach einer Viertelstunde, als sie wieder heraus tritt, stutzt sie auf der Schwelle, denn an der gleichen Stelle wie vorhin, steht noch ihr Begleiter. Etwas gebeugt, den geschlossenen Schirm in der Hand, so steht er regungslos, während der noch immer gleich dicht hernieder fallende Schnee ihn förmlich einhüllt.

Als er sie bemerkt, macht er eine hastige Bewegung ihr entgegen.

„Herr Doktor!" — ruft sie in einem Tone, aus dem er wohl tadelnde Abwehr hören mochte, denn er unterbricht sie schnell:

„Sie sind auf einem Samaritergange, Editha, — seien Sie auch mir mildtätig und geben Sie mir Antwort auf einige Fragen."

Fast scheint es, als ob sie dieses stehend erledigen will, aber er öffnet nun den Schirm, hält ihn sorgsam über ihrem Haupte und wendet sich der Richtung zu, aus welcher sie gekommen sind, da geht sie langsam neben ihm her.

„Ich habe damals," beginnt er, „die Anzeige Ihrer Verlobung in der Zeitung gelesen. Man schickte mir das Blatt nach M. — Später dann, als ich hier durchreiste, um meine Stelle auf dem Schiffe zu übernehmen, bin ich selbst nach dem Standesamt gegangen, um Ihr Aufgebot mir anzusehen, — und nun sagen Sie, Sie wären nicht verheiratet! — Wie geht das zu? — Hat er — Sie beleidigt, indem er — —"

Ein gequälter Ausdruck hatte bei seinen Worten auf ihrem blassen, aber unendlich lieblichen Gesichtchen Platz genommen. Jetzt wandte sie es ihm schnell zu und ihre Augen funkelten ihn fast zornig an:

„Er mich beleidigt?! — nein, wahrlich nicht! — Er ist ein edler Mensch, und weil es ihm nicht verborgen blieb, mit welcher Qual ich der Hochzeit mit dem ungeliebten Manne entgegensah, gab er mich frei und war mein Verteidiger und Fürsprecher gegenüber den Meinen."

Ihr Begleiter atmete erleichtert auf.

„Hat man Sie denn zu der Verlobung gezwungen, Editha?" fragte er mit leisem Beben in der Stimme.

Nun seufzte sie ganz laut.

„Ich täte unrecht, wollte ich dieses bejahen," kam es kleinlaut von ihren Lippen, aber als ein flüchtiger Blick in sein Antlitz ihr die tiefe Falte zwischen den Brauen zeigt, fährt sie schnell fort:

„Sie kennen ja die Verhältnisse bei uns. Vater ist von seinen Schwestern so leicht zu bestimmen und diese hielten, nachdem unsere Verlobung gelöst war, es, um meines Rufes willen, für notwendig, mich baldmöglichst unter die Haube zu bringen."

Ein stöhnender Laut unterbrach ihre Erklärung und der Schirm des Herrn Doktor machte eine so heftige Bewegung, daß er eine wahre Sturzwelle von Schneeflocken über das junge Mädchen ausschüttete. Er vergaß es aber, sich zu entschuldigen, und sie trocknete wortlos das feuchte Angesicht.

„Ich darf niemanden anklagen," beginnt sie wieder, „meine Tanten haben es gut gemeint. Ich war so apatisch und in der Annahme, dass ein neuer größerer Pflichtenkreis mir helfen würde, meine Traurigkeit zu besiegen, empfahlen sie mir diesen, und Vater — —"

„Ihre Traurigkeit, Editha?" fragte ihr Begleiter dazwischen, aber seine Stimme hatte plötzlich einen helleren Klang.

„Nur an mir lag die Schuld," versicherte sie nochmals. „Mein unselbstständiger und so leicht zu beeinflussender Charakter war es, der solche schwere Zeiten über mich brachte."

„Diese Eigenschaften kann ich nicht bei Ihnen finden. Sie haben viel Entschlossenheit und Energie in diesem Fall bewiesen. — Wer den Ton in Ihrem Vaterhause kennt, muss Ihnen dieses zugestehen. — Wie soll der, den man nie auf die eigene Kraft verwies, Selbstständigkeit lernen und der, dem Urteilsfähigkeit als „unweiblich" genannt wurde, seiner eigenen Empfindung trauen."

„Sie dachten nicht immer so nachsichtig!" entfuhr es ihr und der Mund schloss sich nach diesem Ausruf, wie erschreckt über ihn, schnell und fest.

Er sah sie betroffen an, dann meinte er:

„Sie mögen recht haben. Aber Sie müssen es mir zugestehen, allzu große Fügsamkeit in den Willen der Verwandten, die in dem Bräutigam nur den Entführer ihres Lieblings sehen, erscheint leicht als — Mangel an Liebe."

„Mangel an Liebe" — wiederholte sie erregt, „und gerade diesen machte man Ihnen zum Vorwurf, als Sie ohne Rücksicht auf meinen Wunsch in der fernen, fremden Stadt sich ein Heim gründeten."

„Und doch hätte, wer sich in meine Seele versetzen wollte, gerade das Gegenteil daraus erkennen müssen. Ich verlangte heiß darnach, meiner Braut aus eigener Kraft eine Heimat zu schaffen und hoffte, sie sollte fern von den Ihren, in dem Manne ihrer Wahl den sehen, zu dem sie zunächst gehört. Meine Berechnung war falsch. — Es blieb einem anderen vorbehalten, die Energie zu einer selbstständigen Entschließung in ihr wachzurufen."

„Aber nicht aus Liebe zu ihm," schaltete sie ein.

Ihm wurde die Antwort erspart, denn in dem Augenblick glitt wiederum ihr Fuß auf dem immer glatter gewordenen Trottoir aus und ohne die helfende Hand ihres früheren Verlobten wäre sie unfehlbar hingestürzt.

„Das geht doch nicht so weiter," sagte er, als er das Beben ihres Körpers, durch Schreck und innere Aufregung verursacht, spürte. „Bei diesen unsicheren Wegen müssen Sie sich entschließen, meinen Arm zu nehmen. Ich werde darauf achten," setzt er in bitterem Ton hinzu, als er ihr Zaudern sieht, „dass der Regenschirm Sie verbirgt, falls wir Bekannte treffen."

„Meinetwegen nicht," sagt sie schnell und schiebt ihre Hand in seinen Arm. — „Das ist auch eine Errungenschaft der bösen Zeit: — wenn ich vor mir selbst bestehen kann, macht mir das on-dit keinen Kummer."

„Editha, ich kenne Sie kaum wieder!"

„Sie denken an die Siebzehnjährige," meinte sie ruhig. „Drei Jahre und solche Jahre, die reifen uns. — Bekanntlich," setzt sie mit schmerzlichem Lächeln hinzu, „ist es weniger die Sonne als der Regen, der die Sat aufgehen lässt."

Seine Hand legt sie mit festem Druck auf die ihre und wie es ihm scheint, als ob sie diese zurückziehen will, sagt er zärtlich-beruhigend:

„Unter dem Schutze des Regenschirmes, Editha."

Sie murmelt etwas, lässt die Hand aber in derselben Stellung, ja, lässt es sogar geschehen, dass er sie plötzlich an seine Lippen hebt und immer wieder und wieder küsst.

Und nun ist das Ende der Straße erreicht, sie stehen auf einem freien, fast unbelebten Platz und dieses überrascht bemerkend, meint er:

„Wir sind vom Wege abgekommen, aber — —"

Sie lacht, — welch ein helles, glücklich-klingendes Lachen!

„Das weiß ich längst, aber was tut ein Umweg, wenn er nur zum Ziele führt."

Ihre Augen sehen dabei mit so schelmischem Ausdruck in die seinen, die mit überwallender Zärtlichkeit auf ihr ruhen.

„Editha, geliebte, nie verschmerzte, teure Editha, wenn Du groß genug denkst, um es zu vergessen, was ich Deinem Herzen angetan, aber Papa — —"

„O, der hatte heute einen prophetischen Blick! — Als er mir, wie alljährlich am Tage des ersten Schnees, die Geldspende für meine Armen gab, bedauerte ich, mich für die außergewöhnliche Höhe derselben nicht durch ein kleines Geschenk dankbar erweisen zu können, und er sagte darauf: Nun, Du bringst mir etwas Schönes von Deinem Ausgange mit, — ich ahne es schon. — Jetzt also — —"

„Ah, ich verstehe!" rief mit hellem Jubelton der junge Mann. „Gepriesen sei Deine Klugheit! — Du bringst ihm als Gegengabe — den Schwiegersohn!"

Sie sah ihn mit strahlendem Lächeln an:

„Den sehr geliebten, schwer entbehrten Sohn," — ergänzte sie.

„Lieber, teurer Schatz, Du giebst mit vollen Händen! Gieb mir denn auch — o Wonne! den Brautkuss — — hier unterm Regenschirm."

Familiennachricht eines Pessimisten. Zeige hierdurch an, daß unser erster Junge das Dunkel der Welt erblickt hat. Bittermann und Frau.

Recht hat er. Herr Friedenthal bewirbt sich auf Anregung eines Heiratsvermittlers um Fräulein Goldsteiner. Der Heiratsvermittler Herr Wohlgeruch hat dem Freier versichert, Herr Goldsteiner Vater sei tot. Herr Friedenthal bringt aber in Erfahrung, dass sein Schwiegervater in spe im Gefängnis sitze. Entrüstet eilt er zu Herrn Wohlgeruch. „Sie elender Schwindler!" ruft er ihm zu, „Sie sagen mir, der Vater des Mädchens sei tot, und dabei sitzt er im Gefängnis?'" — „Nun," erwidert der gefühlvolle Herr Wohlgeruch, „is das ä Leben??!"

Kühne Behauptung. Angler: „Ist der offerirte Fischköder auch wirksam?" — Verkäufer: „Nach dem lecken sich die Fische alle zehn Finger ab!"

Humor des Auslandes.

Er: „Wenn Du mir diese Rosen schenkst, sollst Du für jede einen Kuss bekommen, — aber warum läufst Du denn davon?" — Sie: „Einen Augenblick — ich hole nur schnell die andern Rosen, die noch in der Vase stecken."

Besucher: „Hat ein Sturm all' diese Bäumchen und Sträucher geknickt?" — Park-Aufseher: „Oh nein! — unser Herr lernt's Radfahren."

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 48. Berlin, 30. November 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Fortschritte im Molkereiwesen.

Vortrag des Herrn Ingenieur Helm
in der Generalversammlung der Rostocker Molkerei-Genossenschaft am 13. November 1901.

Meine Herren! Durch Ihren Vorstand ist Ihnen der Vorschlag unterbreitet worden, eine Kühlanlage für Ihren Betrieb zu beschaffen. Da nun der Vorstand einer Genossenschaft die Sorgfalt eines ordentlichen Hausvaters anwenden soll und der Ihrige nach reiflicher Ueberlegung zu seinem Entschluss gekommen ist, so könnten Sie sich dabei beruhigen und im Vertrauen auf seine Sorgfalt die Anlage ausführen, zumal sich auch der langjährige verdienstvolle frühere Vorsitzende dafür erklärt hat. Dennoch möchte bei dem einen oder dem anderen das leise Bedenken kommen, warum es nicht weiter so gehen kann, wie es lange Jahre zur Zufriedenheit gegangen ist. Um die Notwendigkeit der Aenderung zu begründen, bin ich der freundlichen Aufforderung Ihres werten Vorstandes nachgekommen, Ihnen Einiges über die Bedeutung der zu schaffenden Einrichtung mitzuteilen.

Jeglicher Gewerbszweig entwickelt sich im Laufe der Zeit und schafft neue Einrichtungen. Dies ist auch in Ihrem Molkereibetrieb bisher geschehen; Sie hielten sich darin immer auf der Höhe der Zeit, gleichwie es von Ihnen in Ihrem eigenen Wirtschaftsbetrieb geschieht, denn auch die Landwirtschaft schreitet vorwärts. Aber außer dieser alltäglichen Entwicklung eines jeden gewerblichen Betriebes treten zeitweise Erscheinungen auf, welche kaum anders als mit einem ruckweisen Vorwärtsdrängen bezeichnet werden können. Um Ihnen ein geläufiges Beispiel anzuführen, erinnere ich an die s. Zt. stattgefundene Einführung der künstlichen Düngung. Solche einschneidenden Verbesserungen werden anfangs mit Spott, Hohn und Lachen empfangen, bis sie sich nach und nach zur Anerkennung durchringen. Aehnlich ist es bei Einführung der Kältetechnik in das Molkereiwesen gewesen. Die Bestrebungen sind schon auf längere Zeit zurückzuführen, brechen sich aber erst in allerneuester Zeit Bahn, wo neben den erfolgreichen Bestrebungen der Technik gleichzeitig auch neue Bedürfnisse, besonders in dem Milchhandel eingetreten sind, während ich z. B. noch vor etwa 15 Jahren bei einem angesehenen berliner Arzt gar kein Verständnis für die Reform der städtischen Milchversorgung fand, ist heute in ärztlichen und hygienischen Kreisen die Notwendigkeit solcher Reform allgemein anerkannt; und während früher der guten Milchversorgung in den Familien verhältnismäßig wenig Aufmerksamkeit geschenkt wurde, ist heute in den Kreisen des Publikums die Nachfrage nach guter Milch in hohem Maße gestiegen. Somit ist der Zeitpunkt gekommen, wo sich die von der Technik gut ausgearbeiteten Mittel derart einführen lassen, dass die neue Betriebsweise wirklich rentirt. Ist dies aber der Fall, dann wird sich eine Neuerung mit unwiderstehlicher Gewalt einführen, dann ist der Zeitpunkt eingetreten, wo es für denjenigen, der auf der Höhe der Zeit bleiben will, heißt, sich die Errungenschaften der Technik zu eigen machen, wenn er nicht im Vergleich zu anderen zurückbleiben will. Schon aus diesem Grunde hat sich Ihr Vorstand bewogen gefühlt, eine Aenderung des Betriebes vorzuschlagen, zumal ihm auf die an einen hervorragenden Vertreter der Milchwirtschaft gerichtete Anfrage die Antwort wurde, dass ein städtischer Milchversorgungsbetrieb ohne Kühlanlage nicht mehr den Anspruch erheben könne, auf der Höhe der Zeit zu stehen.

Welche Vorteile bringt nun die Einführung einer Kühlanlage in dem Molkereibetrieb mit sich? Von solchen Vorteilen sind zunächst diejenigen wichtig, welche den Konsumenten als Abnehmer Ihrer Ware betreffen. Es hat sich gezeigt, dass die durch Kälte behandelte Milch ihre ursprünglichen Eigenschaften in ganz anderer Weise bewahrt, als die weniger gekühlte Milch. Eine bald nach dem Melken scharf herabgekühlte Milch bleibt tatsächlich für lange Zeit eine wirklich frische Milch. Dieser Vorteil für den Konsumenten äußert sich auf die Rentabilität der Betriebe dadurch, dass sich, wie später noch einige Beispiele belegen werden, der Verzehr der Milch hebt.

Aber es sind mit Einführung der Kühlanlage auch für den Betrieb an sich erhebliche Vorteile verknüpft, wenn, wie allgemein in den von mir errichteten Molkereien mit Kühlanlagen üblich, durch die Milchbehandlung eine Trennung in der Annahme und in der Abfuhr der Milch ausgeführt wird, derart, dass sich das jetzige Nebeneinander in ein Nacheinander verwandelt. Die dadurch herbeigeführte ruhige Abwicklung der Abfuhr der Milch und die vermehrte Kontrolle über die Anlieferung der Milch, sowie auch über die sorgfältige Bedienung der Konsumenten sind allein wichtig genug, die Einführung einer Kühlanlage zu rechtfertigen. Diese Betriebsmethode ist den Molkereien mit städtischem Milchverkauf so wichtig geworden, dass sie die Kühlanlage sogar im Winter in Betrieb halten. Aus dem Nacheinanderarbeiten ergiebt sich aber auch ein weiterer Vorteil, und zwar der, dass der Einbau einer Kühlanlage in einem vorhandenen Betrieb trotz des dazu erforderlichen Raumbedarfs eine Erweiterung des Betriebes bedeutet, denn, wenn ein und derselbe Raum, wie jetzt üblich, für verschiedene Zwecke zu gleicher Zeit benutzt werden muss (zur Anlieferung der Milch und zur Abfuhr), so wird dieser Raum, wenn Anlieferung und Abfuhr nacheinander vor sich gehen, sozusagen verdoppelt, indem er für die verschiedenen Zwecke zeitlich hintereinander benutzt wird. So ist tatsächlich mit dem Einbau einer Kühlanlage trotz erhöhten Raumbedarfs eine Ersparung an Raum verbunden. Die bessere Kontrolle über die Abfuhr der Milch und das bessere Fabrikat verschaffen Ihnen

aber auch erhöhten Absatz an Milch und dieser ist in einem städtischen Betrieb jeder anderen Verwertung vorzuziehen. Gleichzeitig gewinnen Sie durch die größere Haltbarkeit der Milch auch vergrößertes Absatzgebiet und werden z. B. das Seebad Warnemünde, das Sie schon jetzt mit etwas Milch versorgen, in der Zukunft in viel größerem Maße mit guter Milch versorgen können und gerade im Sommer, wo die Verwertung der Milch durch Butter eine mäßige ist. Sie werden sehr hübschen Absatz an Milch und eine erhebliche Vermehrung Ihrer Einnahmen gewinnen und dies wird umsomehr geschehen, wenn Sie mit dem Vertrieb der Milch sorgfältig ausgeführte Schankvorrichtungen verbinden. Gerade das Schankwesen der Milch liegt augenblicklich völlig im Argen, aus dem einfachen Grunde, weil die Milch als bisher unhaltbarer Körper die Entwicklung des Schankgeschäftes nicht zuließ. Befindet man sich heute in irgend einer Wirtschaft und fordert sich ein Glas Bier, so wird dies in der appetitlichsten Weise unter den Augen des Konsumenten aus dem Apparate gezapft; fordert man sich ein Glas Milch, so wird einem dies meist nach geraumer Zeit durch irgend eine, vielleicht versteckte Thür herbeigebracht, man hat absolut keine Kontrolle darüber, wie die Milch aufbewahrt wird, ob sauber, in geruchfreien Räumen oder nicht. So ist die Verabreichung von Milch im allgemeinen alles weniger als appetitlich und so kommt es ganz von selbst, dass ihr Verzehr nur gering sein kann. Ganz im Gegenteil habe ich nun in den Ausstellungen zu Stettin und Halle bemerkt, wie sich das Publikum nach den Milchausschankräumen geradezu drängte, wie sogar junge Leute, die ganz gewiß gern ihr Glas Bier trinken, anfangs mit Misstrauen, aber nachdem sie gekostet hatten, mit großem Wohlbehagen ein Glas Milch tranken.

Als weiterer Vorteil für den Betrieb ist anzuführen, dass der stark gekühlten Milch im Verkaufswagen kein Eis beigegeben zu werden braucht, wie es bisher nötig war. Nicht einmal der Butter wird Eis zum Kühlen beigegeben, weil durch die kalte Milch die Wagen derart auskühlen, dass die Beigabe von Eis wegfällt. Ferner ist als wesentliche Betriebserleichterung anzuführen, dass die Milch nur einmal am Tage morgens ausgefahren werden braucht, weil sie sich infolge der vorzüglichen Abkühlung bei den Konsumenten den ganzen Tag über frisch erhält. Endlich rahmt die scharf abgekühlte Milch während der Ausfuhr nicht, oder doch nur so unerheblich aus, dass irgend welche Klagen, z. B. in Lübeck, trotz scharfer Kontrolle nicht vorgekommen sind. Schließlich ist es durch Haltbarmachung der Milch möglich, sich den Milchfabrikaten in ganz anderer Weise zuzuwenden, als es bisher ausführbar war. Wir haben von dergleichen Milchfabrikaten in Lübeck einige recht hübsche Sachen kennen gelernt. Aber abgesehen von diesen Milchfabrikaten kann man auch die Milch an sich in verschiedener Güte verkaufen, indem man fettreichere Milch auswählt und sie als Fettmilch oder Vorzugsmilch zu höheren Preisen abgiebt. Gewährleistet man z. B. für solche Milch, unseren norddeutschen Verhältnissen entsprechend, einen Geringst-Fettgehalt von 3,25 Proc. und verkauft diese Milch in Flaschen, so wird sich in vielen Fällen ein Mehrpreis von 5 Pfg. für das Liter erzielen lassen, während der höhere Butterwert im Vergleich zur Milch von 3 Proc. Fettgehalt kaum $^3/_4$ Pfg. beträgt. Das Publikum ist für solche besser behandelte fettreiche Milch sehr empfänglich; bezahlt man doch in Berlin für Vorzugsmilch 60 Pfg. für das Liter. Der Vertrieb von Milch verschiedenen Gehalts ist darum auch der allgemein gangbare Weg, um für bessere Milch bessere Preise zu erzielen.

Außer für den Milchabsatz liegen die Vorteile der Beschaffung einer Kühlanlage für die Butterei so auf der Hand, dass eine ausführliche Besprechung kaum nötig ist. Die bequemere Gewinnung besserer Butter durch leichte Regelung der Rahmtemperaturen, wie auch das bequeme Auskühlen der gewonnenen Butter, alles das sind Vorteile, welche es leicht verständlich machen, dass heute z. B. in Dänemark kaum noch eine Butterei-Genossenschaft anzutreffen ist, welche mit Eiskeller arbeitet; die meisten haben schon Kühlanlage angeschafft.

Ganz nebenbei will ich erwähnen, dass sich die Einführung einer Kühlanlage auch für die Käserei von Vorteil erweist und zwar ganz besonders für die Halbfettkäserei. Ein Eingehen auf dieses umfangreiche Thema würde für die heutige Besprechung zu weit führen.

Sie werden mich fragen, ob die angeführten Vorteile nicht nur auf dem Papier stehen, und deswegen bitte ich mir zu gestatten, einige Beispiele aus der Praxis mitzuteilen.

Als ich den jüngst eröffneten Molkereibetrieb in Swinemünde besuchte, war ich von dem Vorsitzenden freundlich eingeladen, die Nacht vorher auf seinem Gute zuzubringen. Daselbst angekommen, fragte er mich, wann ich am nächsten Tage den Betrieb zu besichtigen gedenke. Ich antwortete: Um 7 oder 6 Uhr oder noch früher, je nachdem der Betrieb beginnt. „Nein, das ist nicht nötig, so früh haben wir überhaupt keine Milch. Der Betrieb fängt erst um 10 Uhr an," war die Antwort und tatsächlich wurde die Milch mit demselben Zug, mit dem wir zur Molkerei fuhren, angeliefert. Ein Molkereibetrieb, der um 10 Uhr anfängt und dann doch noch vorzügliche Ware verkauft, war bisher ein völliges Unding und nur durch Kältemaschinen ist ein solcher in jeder Beziehung zufriedenstellender Betrieb möglich, denn Swinemünde hat gleich im ersten Monat, der doch gewiß immer der am wenigsten günstige ist, 10 Pfg. netto für das Liter Milch ausgezahlt.

Als weiteres Beispiel führe ich den Betrieb in Cottbus an, der seit 18 Jahren sehr tüchtig geleitet aufs Beste in der Stadt eingeführt ist und der doch nach Einführung der Kühlanlage im Zeitraum von 8 Monaten 60 000 Liter Milch mehr absetzte, als im gleichen Zeitraum früherer Jahre und der außerdem zu 1 Pfd. Butter $^5/_4$ bis $1^1/_2$ Liter Milch weniger gebrauchte als vorher. Auch in Lübeck hat der frühere alte Betrieb um die jetzige Jahreszeit nur 4000 Liter Milch verkauft und 1000 Liter verkäst; Ihr Vorstand hat sich durch Besichtigung dieser Anlage selbst davon überzeugt, dass die jetzt angelieferten 12 000 Liter Milch völlig zum Absatz gelangen und dass nur wenige Liter Milch auf französische Weichkäse verarbeitet wurden. Von einem anderen Betrieb wird mir mitgeteilt, dass sich die Einnahmen seit Einführung der Kühlanlagen im Vergleich zum vorhergehenden Jahre um 46 000 Mk. gehoben haben und dass es möglich war, den Milchpreis von 16 Pfg. auf 18 Pfg. zu erhöhen, ohne ein Liter am Absatz zu verlieren. Außerordentlich hat sich der Absatz des Kopenhagener ganz und gar auf Kälteanwendung basirten Betriebes entwickelt, wie die folgenden Zahlen lehren:

Jahr	in Kopenhagen abgesetzt	
1896	4 285 706	Pfund
1897	9 330 741	„
1898	11 049 219	„
1899	16 283 382	„
1900	22 550 933 $^1/_3$	„

Die Kühlanlagen dieses Betriebes liegen der Großstadt wegen draußen auf dem Lande — ein Milchversorgungssystem, welches ich den Milchproducenten Berlins schon vor 17 Jahren leider vergeblich zur Ausführung vorschlug. Erst jetzt beginnt man für Berlin mit derartigen Anlagen vorzugehen. Dieses Vorgehen ist mit um so größerer Freude zu begrüßen, als der längere Transport von Milch bis zur Molkerei, wie ihn die Großstadt fordert, und die verspätete starke Kühlung nach der Gewinnung mit großen Gefahren verknüpft ist, falls nicht die allergrößte Sorgfalt auf die Gewinnung der Milch verwandt wird. Das Unternehmen einer mitteldeutschen Stadt hat zu seinem größten Leidwesen diese Erfahrung machen müssen, indem bei Behandlung unreinlich gewonnener Milch ein Fäulnisproceß eintrat.

Der Verbrauch der Milch ist in Kopenhagen infolge der gut organisirten Versorgung durch außenliegende Kühlanlagen auf $^1/_2$ l für den Kopf der Bevölkerung gestiegen. Nehmen wir an, dass durch eine Verbesserung der städtischen Milchversorgung ein gleiches Steigen des Verbrauches z. B. in Berlin im Laufe der Zeit zu ermöglichen ist, so würde dies allein einen täglichen Mehrverbrauch von 600 000 Liter ausmachen; und erwägen Sie eine ähnliche Steigerung in allen Großstädten Deutschlands, so ersehen Sie, von welch enormer Bedeutung die geordnete Versorgung des städtischen Milchhandels für die gesammte deutsche Landwirtschaft ist.

Die angeführten Beispiele haben Sie, meine Herren, gewiss davon überzeugt, dass die Einführung einer Kühlanlage für Ihren Betrieb nicht nur eine bedeutende Erleichterung sein wird, sondern dass sie auch gewinnbringend sein wird.

Ich wende mich nunmehr an Hand der Zeichnung dem Ausführungsplan zu. Vorweg will ich kurz erwähnen, dass die Kälte mechanisch in der Weise erzeugt wird, dass man durch Druck und Kühlung aus einem Gas eine leicht verdampfende Flüssigkeit schafft, und dass durch Verdampfenlassen dieser Flüssigkeit die Kälte erzeugt wird. Die zu Gas verdampfte Flüssigkeit wird wieder durch Druck und Abkühlung verdichtet, gelangt abermals zum Verdampfen und so fort in einem völligen Kreislauf. Aus diesem Princip ist klar, dass das Kompressionssystem in der vorzüglichsten Weise ausgeführt werden muss, um während der Kompression des Gases keine Arbeitsverluste zu erleiden und dass die ganzen Maschinen und Apparate nahezu absolut dicht sein müssen, um ein unnötiges Verdampfen des stets im Kreislauf begriffenen Gases zu vermeiden.

Wenn nun auch die Bedingung der exaktesten Ausführung der Maschinenteile erfüllt wird, so ist damit noch nicht gesagt, dass eine vollständige Kühlanlage billig arbeitet, es kommt vielmehr ganz wesentlich darauf an, dass 1. die erzeugte Kälte auch ökonomisch verwandt wird, 2. dass die Kälte durch gute Isolirung möglichst bewahrt wird und 3. dass nicht unnötige Kältemengen erzeugt werden. Die Erfüllung dieser Bedingungen erforderte eine völlige Aenderung in den uns von den Brauereien her überkommenen Formen der

Kälteverwendung. Die durch Vereinfachung erzielten Ersparnisse sind so erheblich, dass z. B. das kopenhagener Unternehmen mit meinen Einrichtungen um $^1/_2$ Mill. Kronen hätte billiger errichtet werden können. Aber auch, nachdem diese Formen gefunden sind, ist es doch nötig, sich bei einem Einbau einer Kühlanlage in einen vorhandenen Betrieb völlig in die Eigenart des Betriebes hineinzuversetzen, um danach die zweckmäßigste Form für den Einbau zu finden.

Erwägt man, welche außerordentliche Vielseitigkeit in Deutschland in den verschiedenen Molkereibetrieben herrscht, vom einfachen Buttereibetrieb für Süßrahmbutter oder Sauerrahmbutter von solchen mit Rahmverkauf, oder Milchverkauf, mit Fettkäserei, Halbfettkäserei, Magerkäserei oder Sauerkäserei, Milchfabrikaten bis zum großen Vollbetrieb hin und erwägt man ferner, dass bei all diesen verschiedenen Betriebsweisen auch noch der größte Wechsel in den Mengen der einzelnen Fabrikate vorhanden ist, so erziebt sich eine solche Vielgestaltigkeit in der Anwendung der Kälte für Molkereibetriebe, dass es von vornherein klar ist, wie der Molkereitechniker und nicht der Kältetechniker die Hauptaufgabe bei der Lösung des Einbaues in vorhandene Molkereibetriebe oder bei der Ausarbeitung neuer Betriebe zu leisten hat. Ist es doch ein Hauptvorzug unserer höchst interessanten Molkereitechnik, dass wir mit verhältnismäßig einfachen technischen Mitteln arbeiten und arbeiten müssen, (weil jede komplicirte Maschine für den Molkereibetrieb vermieden werden muss), dass sich aber die Anwendung dieser technischen Mittel in den verschiedensten Formen den örtlichen Bedürfnissen anpassen muss. Dabei ist ganz besonders zu berücksichtigen, dass wir im Molkereibetriebe nicht, wie man sagt, aus dem Vollen schöpfen können. Selbstverständlich müssen wir dahin streben, durchaus zweckmäßige und vollkommene Einrichtungen zu schaffen, dürfen auch nicht an der verkehrten Stelle sparen wollen, immerhin aber müssen wir damit rechnen, dass ein Molkereibetrieb durch unnötige Anschaffungskosten und ganz besonders durch unnötige laufende Kosten unrentabel werden kann, weil wir immer nur mit einer verhältnismäßig kleinen Menge Rohmaterial rechnen können. So ist es denn Sache des Molkerei-Ingenieurs, seine milchtechnischen Erfahrungen mit den Erfahrungen der Kältetechnik durch eingehende Erwägung in zweckmäßiger Form für den vorhandenen Betrieb zu verwerten, und ich bin Ihrem Vorstande und Ihrem Herrn Direktor ganz besonders dankbar, dass sie mir durch mehrmalige Rücksprache Gelegenheit gaben, die Ausarbeitungen so zu treffen, dass die Kühlanlage sich organisch in den Betrieb einfügt, ohne irgendwie störend zu wirken. Besonders schwierig war es auch in dem vorliegenden Falle, die baulichen Einrichtungen in Uebereinstimmung mit den molkerei- und kältetechnischen Anordnungen zu bringen, doch ist auch diese Frage in befriedigender Weise gelöst.

Redner schildert nun an der Hand der Zeichnung den Einbau der Anlage, er legte auch noch Zeichnungen von Milch-Schankvorrichtungen, Milchläden und Milchschankbuden für Gartenwirtschaft, Kaffees, Bahnhöfe, sowie für den Strand in Seebädern u. dgl. vor.

Nachdem dann der Vorsitzende noch erwähnt, wie es die volle Ueberzeugung des Vorstandes sei, dass die erforderliche Kapitalanlage sich jedenfalls besser verzinse als auf der Bank, beschloss die Generalversammlung einstimmig die Anlage auszuführen und die Ausführung Herrn Helm zu übertragen.

Salzsteinbildung und Gläslerbildung bei der Emmentalerkäserei.

Von Dr. R. Steinegger, Assistent der Molkereischule Rütti-Zollikofen.

Ueber das Problem der Salzsteine im Emmentalerkäse habe ich seinerzeit in Ergänzung in der Literatur bereits vorhandener Untersuchungsergebnisse dargelegt, dass die Salzsteine teils aus Eiweißzersetzungsprodukten, teils aber auch aus stickstoffreicheren Substanzen bestehen. Die letzteren sind nach meinen Untersuchungsergebnissen bei sehr altem Käse teilweise in die Gruppe der Hexonbasen nach Kossel einzuordnen.

Die Salzsteine bestehen demnach aus den Produkten einer weitgehenden Spaltung von Eiweiß. Sie werden also hauptsächlich in Käsen auftreten, wo das Eiweißmolekül tief abgebaut, die Reifung stark vorgeschritten ist.

Chemische Processe werden im allgemeinen durch Einfluss einer höheren Temperatur gefördert. Ist es notwendig, einen Käse längere Zeit in der Heizung aufzubewahren, als dies üblich ist, so müssen in demselben offenbar die chemischen Vorgänge, welche sich bei der Reifung abspielen, rascher vor sich gehen und weiter fortschreiten. Mit andern Worten gesagt, ein solcher Käse muss relativ mehr Spaltungsprodukte enthalten als ein normal „geheizter" Käse, er muss für Salzsteinbildung disponirt sein. Praktische Versuche, welche ich bereits veröffentlicht (Landw. Jahrbuch der Schweiz 1901) habe, haben dies in frappanter Weise bestätigt. Es bleibt hier nur noch zu ergänzen, dass die Salzsteine in den Versuchskäsen schließlich ganz auffällig waren, die Kontrollkäse dagegen vor Salzsteinbildung verschont geblieben sind. Da die Versuchs- und Kontrollkäse jeweilen aus Milch hergestellt wurden, welche in jeder Beziehung, weil vorher vermischt, gleich beschaffen war und da die Versuchskäse nur höher „gewärmt" und länger „geheizt", im übrigen aber ganz analog behandelt wurden, konnte geschlossen werden, dass diese Temperaturunterschiede Salzsteine zur Folge haben.

Es wird nun kein Fachmann behaupten wollen, dass dies die alleinigen Ursachen für Salzsteinbildung seien. Dagegen beweisen die Versuche positiv sicher, dass auf diese Weise sich Salzsteine bilden können.

Für den vorliegenden Fall trat als logische Folge die Frage auf: Auf welche Weise kann die richtige Reifung und Lochbildung bei notwendigem hohem Wärmen und bei Umgehung von verhältnismäßig hohem und langem Heizen gefördert werden? — Bei den erwähnten Versuchs- und Kontrollkäsen waren in den frischen Käsemassen sämmtliche Bestandteile in gleicher Menge vorhanden, mit Ausnahme des Milchzuckers. Von diesem enthielten infolge des hohen Wärmens die Versuchskäse weniger (weniger Feuchtigkeit) als die Kontrollkäse. Es lag daher nahe, den Mangel desselben für die später eintretende Reifung zu beschuldigen; denn dass der Milchzucker für die Käsereifung ein wichtiger Faktor ist, wird wohl nicht mehr ernstlich bezweifelt.

Wir führten nun einen Versuch aus, um zunächst den Einfluss des verschiedenen Gehaltes der frischen Käsemasse an Milchzucker auf den Ausfall des Käses festzustellen. Wir fabricirten aus 1000 kg Milch, welche nach erfolgter Mischung in zwei Hälften getrennt worden war, zwei Käse. Vor dem Laben setzten wir der Milch, welche zur Herstellung des Versuchskäses bestimmt war, 1 Proc. d. h. auf 500 kg Milch = 5 kg krystallisirter Milchzucker in ungef. 20 kg Wasser aufgelöst, zu, der andern Milch mengte man das gleiche Quantum Wasser bei. Wir wählten einen etwas hohen Zusatz, um möglichst auffallende Unterschiede zu erlangen. Die Käse wurden analog fabricirt und später auch analog behandelt.

Es zeigte sich bei denselben nach kurzer Zeit ein verschiedenes Verhalten. Während sich der Kontrollkäse in normaler Weise öffnete, trat beim Versuchskäse starke Gasentwicklung auf. Der Käse war getrieben und daher ziemlich gewölbt. Hierbei bildete sich aber nicht eine regelmäßige Lochung, sondern der Teig wurde zerrissen und gespalten. Es erklärt sich diese Erscheinung wohl dadurch, dass infolge des Vorhandenseins von viel Milchzucker einerseits sich auch viel Milchsäure gebildet hat, so dass hierdurch der Teig nicht die notwendige geschmeidige Beschaffenheit beibehielt, sondern „kurz", bröcklig wurde. Andererseits ging die Gasbildung offenbar auch zu rasch vor sich. Bei der Reife war der Kontrollkäse von gutem Geschmack und normal gelocht, der Versuchskäse dagegen war schwach bitter und säuerlich und wies im Innern viele Spälte, „Gläs" auf; er war ein „saurer Gläsler".

Aus dem Versuch geht zweifellos die auffallend große Wirkung des Milchzuckers hervor und zwar zeigt es sich, dass es für den Gehalt der frischen Käsemasse an Milchzucker eine obere Grenze giebt, welche ohne nachteilige Wirkung nicht überschritten werden darf.

E. von Freudenreich beweist in seiner neuesten Arbeit „Ueber die Rolle des Milchzuckers bei der Käsereifung", dass auch ein geringer Gehalt an Milchzucker nachteilig ist. Es bewahrheitet sich also auch hier das Sprichwort: Ein Zuwenig und Zuviel verderben gutes Spiel.

Unser Versuch erhellt, dass zur Verhütung der Salzsteinbildung durch Zusatz von Milchzucker vorsichtig verfahren werden muss. Die große Wirkung des Procentes zugesetzten Milchzuckers lässt vermuten, dass die Wirkung von künstlich zugesetztem Milchzucker größer ist, als diejenige des ursprünglich in der Milch enthaltenen Zuckers. Man darf dabei auch nicht vergessen, dass bei einem höheren „Wärmen" die Käsemasse nicht nur trockener wird, sondern dass sie auch ihre Konsistenz ändert. Sie wird zäher. Weitere Versuche sind nun auszuführen bei Anwendung verschiedener Temperaturen.

Der Versuch ist in einer Hinsicht für die Käsefabrikation sehr instruktiv; denn er kann als Beitrag zur Aufklärung der Gläslerbildung gelten. Die Ansicht, dass zuckerreiche Milch „Gläsler" verursache, ist nicht neu. Doch giebt es auch Fachleute, welche andere Erfahrungen gemacht haben wollen. Auch dass zur Vermeidung der Gläslerbildung Abschöpfen von Schotte und Nachgießen von Wasser (Auswässern) mit Erfolg angewendet werden, weiß jeder Käser. Auch höheres „Wärmen" kann gegen Gläslerbildung angewendet werden.

Unsere Versuche bestätigen diese Ansichten und klären sie einigermaßen auf. Zuckerreiche Milch lieferte einen Gläsler und Auswässern, sowie auch höheres Wärmen verringern den Zuckergehalt der frischen Käsemasse.

Nun ist aber namentlich bei Anwendung des letztern Ver-

fahrens, wie leicht einzusehen ist, die Gefahr vorhanden, dass man, in der Absicht, Gläslerbildung zu verhüten, die Käse zur Bildung von Salzsteinen disponirt; denn das Mittel zur Verhütung des einen Käsefehlers ist gleichzeitig Ursache der Entstehung des andern. Es heißt hier die goldene Mitte treffen. Größte Vorsicht und richtige Thermometer sind hierzu wohl unerläßlich.

Wenn ein Auswässern erfolgt, so verliert der Käse an Feinheit und Geschmack. In der Praxis wird dieses Mittel zur Verhütung der „Gläsler" derzeit aber bevorzugt.

Es geht aus diesen wenigen Darlegungen wohl hervor, dass die chemische Zusammensetzung der Milch für den Ausfall des Käses unter gewöhnlichen Verhältnissen von großer Bedeutung ist und dass von den Bestandteilen der Milch namentlich dem Milchzucker eine hervorragende Rolle zukommt. (Schweizerische Milchzeitung.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Zum Milchkriege schreibt die Deutsche Tages-Ztg.: „Nach dem „Lokal-Anzeiger" soll in der letzten Sitzung der Milchhändler-Vereine behauptet worden sein, der gesammte Milchbedarf Berlins sei durch ringfreie Milch gedeckt. Demgegenüber stellen wir ganz bescheiden fest, dass am heutigen Tage mehr als 250 000 Liter Milch der Genossenschafter der Milchcentrale verpachtet sind, 50 000 Liter in Berlin verkauft werden, teils in Läden, teils an Kleinhändler, und 60 bis 70 000 Liter in der Molkerei „Milchcentrale" vorläufig noch zur Verarbeitung täglich gelangen. Der Rest wird weniger producirt. Am besten wird die Lage dadurch charakterisirt, dass die ringfreien Händler 16 Pfg. frei Berlin für ringfreie Milch bezahlen, womit die Milchcentrale sicherlich einverstanden sein kann. Dass die Behauptungen des berliner Milchhandels, er habe jetzt genügend ringfreie Milch, tatsächlich auf Unwahrheit beruhen, geht auch daraus hervor, dass dieser Tage der Molkerei Burgdorf, Provinz Hannover, von einer hamburger Firma der Antrag gestellt wurde, größere Mengen Milch zum Preise von 14 bis 15 Pfg. frei Berlin zu liefern. Gleichzeitig liegt uns wiederum ein Brief der Nährmittel-Industrie aus Berlin vor, in welchem einer anderen Molkerei der gleiche Antrag gestellt wurde. Beide Molkereien haben diese Anträge mit Entrüstung abgelehnt. In diesen Tagen nimmt die Genossenschaft „Milch-Centrale" von ihren Genossenschaftern die letzte nicht verpachtete Milch nach Berlin und stellt es sich hierbei heraus, dass die Produktionseinschränkung doch eine recht erhebliche gewesen ist, da viel weniger Milch von unseren Genossen gesandt wird, als wir angenommen haben. Für die Einigkeit der Milchhändler-Vereine ist aber der Beschluss, der nach dem „Lokal-Anzeiger" in der letzten Sitzung gefasst worden ist, dass sofort eine Nachprüfung der Geschäfte, die das Plakat der Vereinigung für ringfreie Milch erhalten haben, stattfinden soll, recht bezeichnend. Außerdem wollen die Milchhändler in den verschiedenen Bezirken schwarze Listen herausgeben. Ob sie durch dieselben ihre „ringfreien Kollegen" empfehlen wollen, oder aber die Konsumenten, welchen die Ringmilch besser schmeckt, als die Milchhändlermilch, auf die Ringmilch noch besonders aufmerksam machen wollen, erscheint vorläufig noch zweifelhaft. Am bezeichnendsten für den fortgesetzten Milchbedarf der Milchhändler ist, dass auf ein Pachtungsinserat selten weniger als 40 Bewerber auftreten."

Vom Milchkriege schreibt die Voss. Ztg.: „Da die Läden, welche die Centrale für Milchverwertung in den verschiedenen Stadtteilen eröffnet hat, bedeutende Kosten verursachen und ihre Miete aus dem Milchverkauf nicht gedeckt wird, beabsichtigt die Centrale noch andere Handverkaufsartikel feil zu halten, um so die hohen Spesen zu decken." Es wäre kein übler Gedanke, wenn die Centrale in den nun einmal vorhandenen Läden auch andere passende Artikel, z. B. frische Eier ihrer Lieferanten vertreiben ließe.

Ueber die Kunst, alte Kühe jung zu machen, wurde man in einer vor der 1. Strafkammer des braunschweiger Landgerichts geführten Privatklage belehrt. Dem Viehhändler Neuburger in Wolfenbüttel war, wie die „Deutsche Fleischer-Ztg." berichtet, zu Ohren gekommen, dass sein ebenfalls in Wolfenbüttel wohnender Kollege Sally Pohly sehr vorteilhafte Geschäfte dadurch zu machen verstehe, dass er alten Kühen das Aussehen junger Tiere zu geben vermochte, indem er einen Teil der Jahresringe an den Hörnern abfeilen und die abgefeilten Stellen durch Sand oder Glaspapier glätten ließ. Neuburger, der darin „unlautern Wettbewerb" erblickte, teilte die Pohly'sche Kunst seinen Kollegen mit, worauf P. eine Beleidigungsklage anstrengte, die zunächst mit der schöffengerichtlichen Verurteilung N.'s zu 30 Mk. endete. In der stattgefundenen Verhandlung wurde der Beweis erbracht, dass die Behauptung des Privatklägers, er habe die Hörner nur befeilen lassen, um die Tiere schöner, aber nicht jünger erscheinen zu lassen, falsch war und dass er von seinen Leuten, die als Zeugen vernommen wurden, die Alterskorrektur in so intensiver Weise hat vornehmen lassen, dass die Landleute, die sich beim Kauf der Kühe fast lediglich nach den Jahresringen der Hörner zu richten pflegen, fünfzehnjährige Kühe für dreijährige ansahen. Weder die früher geäußerte Ansicht Pohly's, man werde ihm die Betrugsabsicht nicht nachweisen können, noch auch die Aussage eines seiner Knechte, dass bei einem Viehhändler in Halle a. S., wo er früher gewesen sei, ebenso verfahren werde, vermochte den Gerichtshof irgendwie zu beeinflussen. Dieser war vielmehr überzeugt, dass der Angeklagte für seine Aeußerung, der Privatkläger mache Kühe jung, um sie dann als solche zu verkaufen, den Beweis der Wahrheit erbracht habe, auch sei erwiesen, dass der Privatkläger das Abfeilen der Ringe in unreeller Absicht habe vornehmen lassen. Der Angeklagte wurde darauf freigesprochen und dem Privatkläger die Kosten beider Instanzen auferlegt.

Stand der Kleesaten um Mitte November. Nach den Zusammenstellungen im „Königl. statist. Bureau" sind die Nachrichten über den Stand des jungen Klees nicht gerade ungünstig. Das fruchtbare feuchtwarme Wetter hat ihm weiter geholfen. Allerdings ist er infolge der Dürre sehr lückig, und konnten auch in dem Berichtsmonate die gänzlich verdorrten Stellen kein neues Leben erhalten; es sind deshalb weitere Umackerungen an Kleefeldern vorgenommen worden und sollen noch andere folgen. Als besonders kräftig wird der nach Roggen gebaute Klee bezeichnet. Wegen Futtermangels wurde der Klee in einigen Berichtsbezirken der Provinz Ostpreußen stark abgeweidet, und je ein Vertrauensmann der Regierungsbezirke Marienwerder und Breslau klagt aus demselben Grunde, dass man dem Winter mit Bangen entgegensehe. Im allgemeinen hat der Klee sich gut erholt, wofür auch die besseren Noten in diesem Monat Zeugnis ablegen. Sehr gering wird der Stand in den Provinzen Westpreußen und Posen sowie im Regierungsbezirk Potsdam geschildert.

Die Satenstandsnote für Klee ist 2,7, für Luzerne 2,6. Die Note 2 bedeutet guten, Note 3 mittleren Stand.

Belgien.

* **Gegen Butterverfälschung.** Der Handel mit Butter und mit Margarine in Belgien ist geregelt durch das Gesetz vom 4. Mai 1900, ergänzt durch die königl. Verordnung vom 31. Oktober 1900, die beide am 1. Januar 1901 in Kraft getreten sind. Danach sind die Fabrikanten von Margarine verpflichtet, ihrem Erzeugnis 5 % Sesamöl und 1 ‰ Kartoffel-Satzmehl zuzusetzen. Diese Zusätze bezwecken Vermischung von Butter mit belgischer Margarine leicht erkennbar zu machen und so zu verhüten. Was geschieht nun? — Fälscher führen vom Ausland, insbesondre von Niederland, Mengen eines Gemisches von Butter mit Margarine ein, die weder Sesamöl noch Satzmehl enthält, nachdem hierzu eine Butter mit hohem Gehalt an flüchtigen Fettsäuren gewählt worden war, so dass ihr eine gewisse Menge jener Margarine zugesetzt werden konnte, ohne dass das Gemisch gegen den im Gesetz vorgeschriebnen Gehalt an flüchtigen Fettsäuren verstoße. Verfälscht wird aber nicht blos Butter mit Margarine, sondern auch Margarine mit Butter. Nach dem Gesetz soll Margarine nicht mehr als 10 v. H. solchen Fetts enthalten, welches der Milch entstammt. Tatsächlich wird jedoch beste Margarine, solche zum Preis von 2 Fr. für 1 kg, mit 15/20 v. H. Butterfett versetzt. Gegen diesen Unfug soll jetzt, laut Belg. Melkerijbl., die Gesetzgebung in Tätigkeit gesetzt werden.

Immer das alte Lied, immer dasselbe vergebliche Bemühn! Warum verbietet man nicht kurzweg, wie in manchen Staten Nordamerikas, die Herstellung von butterähnlichen Nachahmungen? — So lange andre Streichfette, z. B. Schweineschmalz, wolfeiler sind, als Margarine, oder Jedermann aus Speiseöl und Nierentalg sich selber ein wolfeileres Streichfett bereiten kann, hat derartige Täuschung auch nicht einmal den Schein einer Berechtigung.

Schweden.

* **Ein neues Nährmittel aus Milch.** Seit einem Jahr hat die Aktiengesellschaft Separator zu Stockholm das Recht erworben, in Europa ein Nährmittel aus Milch herzustellen, dessen Erfinder ein Dr. John A. Just in New-York ist. Dieses neue Nährmittel soll nunmehr in kurzem unter dem Namen Proton auf den Markt gebracht werden. Angeblich besteht es zu ⁴/₅ aus Milcheiweiß und werden aus 100 l Magermilch 3 kg Proton gewonnen; es sei ein schneeweißes, loses in Wasser leicht lösliches, leicht verdauliches und unbegränzt haltbares Pulver, das in 100 T. seiner Trockenmasse etwa 90 T. Eiweiß enthalte, Speisen oder Getränken zu Erhöhung ihres Nährwerts zugesetzt werden könne und zum Preis von 4 Kr. (= 5 Mk.) für 1 kg verkauft werden soll. Auch zu Klärung von Wein soll Proton geeignet und nicht kostspieliger sein, als Hausenblase. In Schweden sei eine der Gesellschaft gehörige Fabrik in Bau begriffen, in Frankreich werde eine andre bald ihren Betrieb be-

ginnen; die Anlage weitrer Fabriken in Deutschland, Italien, Russland und der Schweiz sei geplant.

Anmerkung der Redaktion. Nach der deutschen Patentschrift besteht das Just'sche Verfahren darin, das Kasein zunächst durch Alkalien in eine verdünnte Lösung überzuführen und dann bei 100 bis 105° in einer besonderen Vorrichtung zu trocknen. Die Ueberführung des Kaseins in Lösung geschieht durch Zusatz von 0,75 kg oder mehr Natriumcarbonat zu 54 kg gepresstem Quarg. Hiernach unterscheidet sich das neue Präparat nicht von Plasmon und wird ebensowenig wie dieses als Nahrungsmittel in Aufnahme kommen.

Ein neues Verfahren, Milch zu Pulver einzutrocknen, ist von Dr. M. Ekenberg erfunden worden. Die Eintrocknung werde mittels einer eigenartigen Vorrichtung bewirkt, die, bei einem Aufwand von etwa 1 Oere für 1 l Voll- oder Magermilch, täglich 1000 l Milch zu Pulver zu verarbeiten ermögliche. Die Eigenart der Vorrichtung wird geheim gehalten, bis sie patentirt sein werde. Das Pulver enthalte sämmtliche Bestandteile der Milch, und daraus, also unter Hinzufügung etwa der zehnfachen Menge Wassers, wieder hergestellte Milch besitze alle Eigenschaften der frischen, könne entrahmt oder verkäst, der Rahm könne verbuttert, das Pulver könne aber auch als solches in der Küche oder der Bäckerei verwendet werden.

Nord. Mejeri-Tidn.

Ausstellungswesen.

Butterprüfungen in der Provinz Hannover. Die Herbstbutterprüfungen wurden abgehalten: am 15. Oktober in Emden, am 16. in Oldenburg, am 18. in Hildesheim, am 19. in Uelzen, am 22. in Stade, am 24. in Hannover, am 26. in Göttingen und am 2. November in Osnabrück. Eingeliefert waren 156 Proben, darunter verschiedene Versuchsproben.

Im Vergleiche zur Sommerprüfung waren 7 Proben weniger eingeschickt worden. Es hat wohl hier und da die Befürchtung vorgelegen, ein schlechtes Resultat zu erzielen, da die Herbstperiode im allgemeinen mehr Butterfehler, besonders Geschmacksfehler, mit sich bringt. Doch sollte dieses von einer Beschickung der Prüfung nicht abschrecken, da die Herbstfütterung durchaus nicht immer von schädlichem Einfluss auf die Milchqualität ist. Es kam dieses ganz besonders auf der Prüfung in Hildesheim zum Ausdruck, wo doch vorwiegend Rübenköpfe- und Rübenblätterfütterung zu dieser Zeit stattfindet. Selbstverständlich ist die trockene Herbstwitterung von wesentlich günstigem Einfluss auf die Fütterung gewesen. Doch ist aus verschiedenen Fragebogen zu ersehen, dass auch teilweise etwas Beifutter gereicht wird und ferner ist anzunehmen, dass auch in den Molkereibetrieben immer mehr auf die Anlieferung reiner Milch gesehen und diese oder der Rahm teilweise pasteurisirt wird. Jedenfalls wirkten verschiedene Ursachen zusammen, dass im allgemeinen zufriedenstellende Resultate erzielt werden konnten. Ungesalzene Proben waren in diesem Rundgange wenig eingesendet. Es entspricht dieses auch der Herstellungsweise der Butter, da in der Provinz Hannover doch vorwiegend gesalzene Butter fabricirt wird. Immerhin ist es recht interessant, wenn als Versuchsproben auch ungesalzene Butter zur Prüfung gelangt.

Leider waren immer noch einzelne Probekistchen ohne Papierumhüllung eingesendet. Auf Nachteile, welche hierdurch inbezug auf die Butterqualität entstehen können, ist ja schon wiederholt hingewiesen worden. —

Das Ergebnis der einzelnen Prüfungen stellt sich wie folgt:

1. Emden mit 12 Proben; davon 2 fein = 17 Proc., 9 gut = 75 Proc., 1 mittel = 8 Proc. 2. Oldenburg mit 26 Proben; davon 2 hochfein = 8 Proc., 5 fein = 19 Proc., 15 gut = 58 Proc., 4 mittel = 15 Proc. 3. Hildesheim mit 26 Proben; davon 4 hochfein = 15 Proc., 7 fein = 27 Proc., 12 gut = 47 Proc., 3 mittel = 11 Proc. 4. Uelzen mit 20 Proben; davon 1 hochfein = 5 Proc., 3 fein = 15 Proc., 11 gut = 55 Proc., 5 mittel = 25 Proc. 5. Stade mit 20 Proben; davon 6 fein = 30 Proc., 8 gut = 40 Proc., 6 mittel = 30 Proc. 6. Hannover mit 17 Proben; davon 5 fein = 30 Proc., 11 gut = 64 Proc., 1 mittel = 6 Proc. 7. Göttingen mit 16 Proben; davon 2 hochfein = 13 Proc., 6 fein = 38 Proc., 5 gut = 31 Proc., 2 mittel = 13 Proc., 1 abfallend = 5 Proc. 8. Osnabrück mit 18 Proben; davon 1 hochfein = 6 Proc., 4 fein = 22 Proc., 8 gut = 44 Proc., 5 mittel = 28 Proc.

Gesammt-Resultat:

hochfein	= 10 Proben	= 6 Proc.
fein	= 38 „	= 25 „
gut	= 79 „	= 51 „
mittel	= 27 „	= 17 „
abfallend	= 1 „	= 1 „

Somit sind 155 Proben beurteilt worden.

Eine Probe war so stark gesalzen, dass nach Beschluss der Richter von einer Beurteilung abgesehen wurde, da der Geschmack wohl rein und die Bearbeitung, abgesehen von dem Salzfehler, vorzüglich war — die Butter aber nur ein abfallendes Prädikat hätte erhalten können infolge des starken Salzfehlers, wobei aber voraussichtlich nur ein Versehen zugrunde gelegen hat.

Die Punktierung der einzelnen Prädikate ist folgende:

a) 3 hochfein mit 15 und 7 mit 14 Punkten. b) 15 fein mit 13, 12 mit 12 und 11 mit 11 Punkten. c) 23 gut mit 10, 20 mit 9, 19 mit 8 und 17 mit 7 Punkten. d) 9 mittel mit 6, 11 mit 5 und 7 mit 4 Punkten. e) 1 abfallend mit 3 Punkten.

Der Geschmack wurde bei 21 Proben als stark gesalzen, salzbitter oder zu scharf beurteilt und war bei 14 dieser Proben die Ausarbeitung als „mangelhaft, zu viel Lake, zu feucht oder ungenügend" bezeichnet. Man geht wohl nicht fehl, wenn man diese Fehler wesentlich dem Gebrauche zuschreibt, dass bei Buttermangel sehr häufig dem Salze die nötige Zeit nicht gelassen wird, sich genügend aufzulösen, indem das zweite Kneten der Butter zu rasch nach dem ersten vorgenommen wird. Ist in solchen Zeiten ein derartiger Fehler wohl teilweise zu entschuldigen, indem die Butter mehr oder weniger rasch konsumirt wird, so ist doch im allgemeinen richtiger, die Butter zu jeder Zeit entsprechend zu bearbeiten. Fehler schleichen sich sonst leicht ein — auch für das Personal ist es nur ein schlechtes Beispiel zur Nachahmung.

Die im Herbste sonst häufig auftretenden Geschmacksfehler „ölig und fischig" sind nur wenig vorgekommen. Oelig wurde 10 mal und fischig 4 mal konstatirt und meistens nur in leichter Form.

Der Besuch der Versammlungen war teilweise ein sehr guter, teilweise fehlt leider noch das nötige Interesse, besonders in landwirtschaftlichen Kreisen.

Es ist dieses umsomehr zu bedauern, da doch stets interessante Fragen zur Besprechung kommen. —

Die nächsten Prüfungen werden voraussichtlich im Februar—März n. J. stattfinden. Ernst Kleinschmidt.

Literatur.

Lehrbuch der Milchwirtschaft. Von Dr. W. Fleischmann, Geheimer Regierungsrat, o. ö. Professor der Landwirtschaft und Direktor des landwirtschaftlichen Instituts der Universität Göttingen. Dritte, neu bearbeitete Auflage mit 80 Textillustrationen und 3 Tierbildern. Leipzig. Verlag von M. Heinsius Nachf. 1901. XII und 506 Seiten. Preis geheftet 10 M., geb. 11 M.

Der neuen Auflage des Fleischmann'schen Lehrbuches in einer kurzen Anzeige gerecht zu werden, ist keine leichte Aufgabe. Dieses Lehrbuch zeigt in seinem planvollen Aufbau, in der anschaulichen Darstellung des gesicherten Besitzstandes unseres Fachwissens, in der klaren Zusammenfassung des kaum mehr übersehbaren Stoffgebiets der milchchemischen und bakteriologischen Forschung, in der lichtvollen Erörterung strittiger theoretischer Lehrmeinungen überall die Meisterhand des Verfassers, und nötigt den Leser zu aufrichtiger Bewunderung dieses Denkmals deutschen Forscherfleißes. In der ganzen Fachliteratur anderer Völker giebt es kein Werk, das diesem an die Seite zu setzen wäre.

Unserem deutschen Molkereigewerbe muss eine reiche Zukunft blühen, wenn die Gewerbsbeflissenen mit dem Rüstzeug, das ihnen Fleischmann hier geschmiedet, den Kampf in den vielen schwierigen Gewerbsfragen führen lernen, wenn der Nachwuchs sich nicht nur die handwerksmäßige Uebung zu eigen macht, sondern auch die Einsicht in den Zweck der einzelnen Verrichtungen erwirbt.

Die neue Auflage ist gegenüber der vorigen in vielen Stücken vollkommen umgearbeitet und überall auf den gegenwärtigen Stand gebracht. Nach dieser Richtung Einzelheiten hervorzuheben, ist nicht möglich, man müsste denn auf jeden Paragraphen des 500 Seiten starken Bandes besonders hinweisen.

Alles in allem — das Fleischmann'sche Werk ist für jeden Fachmann ein Schatzbehälter und wohl dem Jünger unseres Gewerbes, der es als solchen werten lernt. L.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Beschreibung einer neuseeländischen Molkerei. Die Genossenschaftsmolkerei zu Stratford wurde i. J. 1897 nahe der Eisenbahnstation errichtet. Die Empfangsrampe ist so groß, dass gleichzeitig zwei Milchwagen mittelst Dampfkrahn entladen werden können. Stündlich werden 10/12 000 l in Empfang genommen. Die Milch wird nach Maßgabe ihres nach Babcock ermittelten Fettgehalts bezahlt. Der Entrahmungsraum ist 14×7,5 m groß und mit 4 Alfa-Separatoren ausgestattet, die 9/10 000 l stündlich zu entrahmen vermögen. Vor der Entrahmung wird die Milch erhitzt. Die Mager- und die Buttermilch werden im Verhältnis von 85 und 10 v. H. der

Vollmilch zurückgegeben. Die Rahmkammer ist 7×7,5 m groß, mit zwei Rahmbecken darin von je 2700 l Fassungsraum, die so hoch gestellt sind, daß der reife Rahm unmittelbar in die Butterfässer abfließen kann. Den Becken zugeführt wird der Rahm von den Milchschleudern durch einen Sabrö-Milchheber, den ersten in Neuseeland, über einen Rahmkühler. Der Butterraum hat ein Ausmaß von 11×7,5 m; er enthält zwei Butterfässer je zu 450 kg Butter einmaligen Buttrungsgangs. An den Buttrungsraum angeschlossen sind zwei Kühlkammern, ein Knet- und Salzraum und ein Verpackraum. Vom Schleuderraum gelangt man in den Maschinenraum, der auch eine Eismaschine enthält. Für den Dampfkessel ist ein besondres eisernes Haus, 1,3 m vom Hauptgebäude abstehend, errichtet Ungefähr die gleiche Menge Milch wie hier wird in einer andern zugehörigen Anlage entrahmt, die den Rahm nach der Hauptmolkerei liefert. Für 1 Pfd. (= 453,6 g) Butterfett wurden im letzten Jahr gezahlt: im Juni 8 d, Juli 9, August 8,5, September bis Mai 8 d (= bez. 1,47, 1,65, 1,56 und 1,47 M. für 1 kg). Während des ganzen Jahrs wurden eingeliefert 9 267 108 Pfd. (= 4 203 560 kg) Milch, mit 352 402,53 Pfd. (= 159 850 kg) Butterfett. Der durchschnittliche Fettgehalt der Milch schwankte zwischen 3,81 und 3,91 Proc. Die Gesammtmenge der bereiteten Butter, einschließlich derjenigen aus dem eingeliferten Rahm, war 770 852 Pfd. (= 349 660 kg).

Eine andre Genossenschaftsmolkerei, zu Rewa, empfing — laut Bericht in The New Zeal. Dairyman, dem auch die vorstehenden Angaben entnommen sind — im letzten, mit dem 30. Juni 1901 endigenden Jahr 4 818 635 Pfd. (= 2 185 733 kg) Milch, mit 201 227 Pfd. (= 91 277 kg) bezahltem Butterfett. Verhältnis von Butterfett der Milch zu gewonnener Butter = 1 : 1,088. Durchschnittlicher Fettgehalt der Milch 4,17 v. H. Zu 1 kg Butter erforderlich 23,94 kg Milch. Für 1 Pfd. Butterfett gezahlt 8 d (= 1,47 M. für 1 kg).

Für Deutschland besonders bemerkenswert ist der hohe Fettgehalt der Milch.

* **Milchgehalt algerischer Kühe.** Die Milch von Kühen der algerischen Hochebne von Setif wurde von Dr. F. Malmejac in einer Vielzahl von Proben untersucht. Von den Kühen ist, ohne Angabe ihrer Rassezugehörigkeit, gesagt, daß sie kleiner seien, als diejenigen Frankreichs, und daß sie teils sorglos auf magrer, oft dürrer Weide, teils besser gepflegt auf fetter Weide gehalten werden. Danach unterschieden, werden folgende Gehaltsverhältnisse angegeben:

		Magre Weide		Fette Weide	
		mindest.	höchst.	mindest.	höchst.
Wasser	Proc.	85,742	88,380	85,100	86,240
Trockenmasse . .	„	**11,620**	**14 258**	**13,760**	**14.900**
Fett	„	3,330	3,500	4,056	4,988
Eiweißstoffe . . .	„	4,533	5,644	4,472	5,554
Milchzucker . .	„	3,130	4,466	3,330	4,540
Asche	„	0,600	0,900	0,820	0,930

Die Abweichungen vom gewöhnlichen Gehalt der Milch europäischer Kühe fallen ohne weitres ins Auge, so daß es nicht erforderlich erscheint, sie ausdrücklich hervorzuheben. L'Ind. lait.

Margarinefabrikation. Das Oesterreichische Landwirtschaftliche Wochenblatt beschreibt den Betrieb einer Wiener Margarinefabrik wie folgt:

„Die „Vereinigten Margarine- und Butterfabriken Blaimschain, Khuner, Moll und Julius Granichstädten" in Wien, XII. Sechshauserstraße 43 und Diefenbachgasse 59, wurden unlängst unter sachkundiger Führung des Herrn Emanuel Khuner von einer Anzahl Hörern der Lehrkanzel für Land- und Forstwirtschaft an der k. k. technischen Hochschule in Wien eingehend besichtigt. Die erstere, im Jahre 1880 errichtete Fabrik ist für eine tägliche Gewinnung von 20 000 kg, die letztere von 30 000 kg Margarine eingerichtet, während eine dritte Fabrik in Ottakring Margarineschmalz ähnlich dem Rindschmalz, und die Privat-Pflanzenfettfabrik Emanuel Khuner u. Sohn in Atzgersdorf Kokosbutter „Kunerol" (zum Preise von 50 h für 1 kg) herstellt. Die Fabrik Sechshauserstraße arbeitet mit einer Kohlensäureeismaschine von Escher, Wyß u. Co. in Zürich mit 58 bis 60 Atmosphären Druck und einer 80 HP Dampfmaschine, die Fabrik Diefenbachgasse mit einer Ammoniakeismaschine von Tanner, Laetsch u. Co. in Wien mit 8 Atmosphären Druck und einer gleichfalls 80 HP Dampfmaschine. Das Rohmargarin österreichischer und ungarischer Provenienz wird aus Herz-, Lungen- und Nierenfett hergestellt. Das frische Rinderfett wird gewaschen, das Zellengewebe von dem geschmolzenen Fett abfiltrirt, durch Kälte krystallisirt und bei 32 bis 35° in hydraulischen Pressen das Oleomargarin von dem in den Preßsäcken verbleibenden Stearin geschieden. Das rohe Oleomargarin wird zunächst in Marienbädern (Holzbottichen mit zweiter Metallwandung) bei 50° geschmolzen und durch Absetzen gereinigt, hierauf in Temperirgefäßen auf 30° gebracht. Mit letzterer Temperatur gelangen je 1000 kg Fett mit Vollmilch in großen Kirnen zur Emulsion. Die Oleomargarin- und Vollmilchemulsion von 30° wird unmittelbar beim Ablassen in große Holzwannen dem Strahle von + 1° kaltem Wasser, welches von den Eismaschinen geliefert wird, ausgesetzt und dadurch zum Erstarren gebracht. Nach Bearbeitung der Margarinebutter mit Rotirbutterknetmaschinen, um das Wasser auszudrücken, werden dieselben in einem vollständig mit glasirten weißen Kacheln ausgekleideten Raume meist in Würfel geformt und in Pergamentpapier eingeschlagen bis zum Versand in kühlgestellten Kisten verpackt. Die Margarine-Grospreise für Wiederverkäufer stellen sich je nach der Güte — von Natur aus hochgelb gefärbte Rohmargarine von ungarischen Weideochsen liefert die beste, weißlichgelb gefärbte Rohmargarine von mit Schnitten gemästeten Ochsen die mindere Güte — auf —,80 bis 1,20 K. für 1 kg, feinere Marken wie „Extrafeine Crême-Margarinebutter" u. s. w. höher. Um Verwechslungen hintanzuhalten, ist jedes Packet und die Butter selbst mit der Bezeichnung „Margarinbutter" versehen. Ueberdies stehen die Fabriken unter permanenter Kontrolle der behördlich autorisirten Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel Wien, IX. Spitalgasse 31, Direktor Dr. M. Mansfeld. Die Margarinebutter, welche wesentlich billiger als die Milchbutter ist, dient denselben Zwecken wie diese, hält sich jedoch, ohne ranzig oder sauer zu werden, durch 3 bis 4 Wochen. Die genannten Fabriken arbeiten für die billigere Verköstigung der Fabriksarbeiter, für die Bedürfnisse der Bäcker, zur Befriedigung der feinsten Küchenzwecke, sowie für den Export."

In dieser Beschreibung der Fabrikation der Blaimschain-Butter, die noch bis in die jüngste Zeit nach Deutschland von findigen Leuten als „ff. Gebirgsbutter" massenhaft abgesetzt worden ist, bleibt nur der dunkle Ursprung des Rohfettes im Dunkel. Die Rohmargarine ist bekanntlich nicht auf ihren Ursprung zu kontrolliren und dies ist und bleibt der wunde Punkt dieser Butter-Nachahmungen, an dem immer bei Beurteilung der Margarinefrage einzusetzen ist.

Handel und Verkehr.

Begünstigung der Margarine durch die vom Bundesrat vorgenommene Aenderung des Zolltarifentwurfs. Von einer angesehenen berliner Buttergroßhandlung geht uns folgendes, von ihr an die Landwirtschaftskammern und Milchwirtschaftlichen Interessenvertretungen gerichtete Anschreiben zu:

Berlin, 19. November 1901.

Mit Gegenwärtigem erlaube ich mir, Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Positionen des Zolltarifs zu lenken:

Nach dem neuen Entwurf soll Butter mit 30 M., Margarine mit 30 M., Roh-Margarin bezw. premier jus mit 7 M. verzollt werden. Dieses letztere bedeutet eine Ermäßigung von 3 M., das erstere eine Erhöhung von 14 M. gegenüber den jetzt geltenden Zollsätzen.

Da nun Butter fast ausschließlich in billigen Qualitäten, die in Deutschland nicht producirt werden, eingeführt wird, so dürfte, meines Erachtens nach, dieser Zollsatz eine Aufbesserung der Butterpreise nicht zur Folge haben; denn trotzdem russische Butter in diesem Jahre in der Preislage von 90 bis 100 M. in nicht unwesentlicher Menge eingeführt wurde, erhält sich der Preis für feine Butter dauernd auf 120 M. und darüber. Dies zeigt wohl am deutlichsten, daß die Konsumenten dieser Ware (Bäcker und Konditoren) von denen der feinen Butter zu trennen sind, und sich der Margarine zuwenden würden, falls die billige Butter verteuert würde. Es wäre eine erziehliche, und wie die Praxis zeigt, Erfolg versprechende Maßnahme, das Publikum mit der Zeit in seinen Ansprüchen zu verfeinern, und es somit bald von der geringeren, auf die feinere inländische Butter hinzuführen, während anderseits zu fürchten ist, daß bei Verbilligung der Margarine unter gleichzeitiger Verteuerung der geringeren Buttersorten die Konsumenten sich immer mehr des Butterverzehrs entwöhnen werden.

Es erscheint mir deshalb der Butterzoll, wenn nicht gar falsch, so doch überflüssig; jedenfalls müßte aber, wenn die Butter im Preise erhöht wird, nicht eine Verbilligung der Margarine, sondern eine gleichentsprechende Erhöhung derselben eintreten. Die Margarine ist zweifellos der gefährlichste Konkurrent der Butter, und deshalb wird nichts günstiger wirken, als eine starke Zollerhöhung für Roh-Margarin, welches fast ausschließlich aus Amerika kommt, da fertige Margarine überhaupt nicht mehr über die Grenze kommt. Nebenbei dürfte durch diesen heruntergesetzten Zollsatz der Talg-Preis in Deutschland gedrückt werden. C. F. Wienstruck.

Wir behalten uns vor, auf diese wichtige Anregung in einer der nächsten Nummern zurückzukommen. D. R.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 30. November 1901. Der Buttermarkt lag in dieser Woche ziemlich unverändert. Feine Butter war zu unveränderten Preisen gut unterzubringen, für abfallende Ware fehlt aber immer noch die Nachfrage und ein Teil der Einlieferungen muß auf Lager gehen. Von dem erwarteten Weihnachtsgeschäft wird eine starke Belebung der Nachfrage erhofft.

Der hamburger Markt liegt nicht mehr so matt, wie vorher. Infolge des von Kopenhagen gemeldeten Preisrückgangs um 4 Kr. konnten höhere Forderungen aber nicht aufrecht erhalten werden und die Notirung blieb unverändert.

Berlin notirt unverändert, Hamburg ebenfalls unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 30. November 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 115 Mk.**
Hamburg	**bis 110 „**

Berlin, 30. November 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Nur für wirklich feine, reinschmeckende Butter, die uns auch in dieser Woche nicht mehr als wie in der letzten Woche zugeführt wurde, war es möglich, die bestehenden Preise zu erzielen. Nach wie vor drückt das Angebot der unter dem Futterwechsel leidenden Qualitäten sehr und bleibt diese Butter schwer, und nur zu wesentlich geringeren Preisen verkäuflich. Der Konsum an sich ist naturgemäß zum Monats-Schluß ein geringerer, so daß die Lage des Marktes als eine nur ruhige zu bezeichnen ist. Mit Beginn des neuen Monats tritt hoffentlich darin eine Wandlung ein.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 30. November 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 24. bis 30. November 1901.

			27. November	30. November
Hof- u. Genossensch.-Butter:	Ia	per 50 kg M.	115—120	115—120
do. do.	IIa	„ „ „	112—118	112—118
do. do.	IIIa	„ „ „	103—111	103—110
do. do.	Abfallende	„ „ „	95—100	98—100
		Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 29. November 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 108—114, II. Klasse M. 104—107 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 86—96. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Wir können leider immer noch nicht von einem flotten Butterabsatz berichten. Der Konsum ist sehr klein und wird daher nur allerfeinste gekauft, während abfallende Sachen nach wie vor vernachlässigt bleiben. Im Engros-Handel wurde 109 bis vereinzelt 112 M. bezahlt, so daß zu einer Aenderung der Notirung kein Anlaß vorlag. Kopenhagen ermäßigte die Notirung um 4 Kr., weil der Export nach England sehr schwach ist. Feine russische und sibirische Butter, welche jetzt sehr knapp wird, bleibt gefragt.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 28. November 1901. Butter: I. Klasse 96—100 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Matt.

Berlin, 29. November 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 117—120, IIa M. 110—116, Abfallende M. 98—105, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—90, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———. Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 1,90—2,30, IIa 1,00—1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Sanitätskäse per 50 Stück M. 3,50 (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 27. November 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 10 Drittel zu 114, 2 Drittel zu $113^1/_2$, 18 Drittel zu 113, 13 Drittel zu $112^1/_2$, 12 Drittel zu 112, 30 Drittel zu $111^1/_2$, 14 Drittel zu 111, 10 Drittel zu $110^1/_2$, 10 Drittel zu 110, 3 Drittel zu $109^1/_2$, 4 Drittel zu 109 M. Zusammen 1. Klasse 126 Drittel zu 111,71 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 5 Drittel zu 100 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 28. November 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Den allgemeinen Erwartungen entsprechend wurde unsere letzte Notirung um 5 M., also auf 114 M. ermäßigt, doch liefen zum Schluß der Woche noch genügend Aufträge ein, um einigermaßen mit den Vorräten zu räumen. Das dieswöchentliche Geschäft verlief zwar auch ruhig, die Tendenz kann aber als eine etwas bessere bezeichnet werden, jedenfalls waren Käufer geneigt, die frischen Einlieferungen zu unveränderten Preisen aufzunehmen. Die Läger sind allerdings noch nicht geräumt, war man aber in den ersten Tagen der Woche vielfach noch geneigt, mit einer kleinen weiteren Ermäßigung unserer Notirung zu rechnen, so ist heute hierzu keine Veranlassung mehr vorhanden. Bezahlt wurde feine Ware mit 108—110 M., für hochfeinste wurde auch vereinzelt bis 112 M. bewilligt. Das Inland beorderte nur von einzelnen Plätzen, die meisten Berichte lauten wenig kauflustig, melden aber überall eine zunehmende Produktion. Der Export ist noch immer ohne jeden Belang für unseren Markt; von fast allen englischen Plätzen liegen ruhige Meldungen vor, Preise hielten sich durchweg unverändert. Die kopenhagener Notirung ist bis zur Stunde noch nicht eingetroffen.

Das Geschäft mit russischer Butter ist bedeutend zurückgegangen, da die Zufuhren frischer Ware nur klein sind und die geforderten Preise nur schwer mit der hiesigen Marktlage in Einklang zu bringen sind. — Aeltere Ware ist noch zur Stelle und bedingt je nach Qualität 90—102 M.

Hamburg, den 27. November 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Westpr. Schweizer Käse: Marktlage unverändert.

Vollfette Tilsiter Käse: Nachfrage vorzugsweise nach prima Qualität, welche dem Markte nicht genügend zugeführt wird, sekunda Sorten, worin Vorräte und Zufuhren nicht bedeutend, weniger beachtet.

Halbfette Tilsiter Käse: In prima Qualität gut gefragt, sekunda und abfallende schwer placirbar.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. —. Winterware, prima M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 68—72, sekunda M. ———, tertia M. ———. Tilsiter Käse, prima vollfette M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40—42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Hamburg, 26. November 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Die Stimmung im Futtermittelmarkte ist eine unverändert ruhige. Preise für Marseiller Erdnußkuchen, welche bei dem niedrigen Wertstande mehr beachtet werden, sind dieselben wie in der Vorwoche. Eine etwas festere Haltung ist für Baumwollsatkuchen und Mehl eingetreten, da die Zufuhren erheblich hinter den gehegten Erwartungen zurückbleiben, und zudem Angebote auf Abladung in den ersten Monaten 1902 gänzlich fehlen. Leinkuchen sind nach wie vor knapp und gesucht; für sofort greifbare Ware werden hohe Preise bezahlt, und ist in anbetracht des stockenden Absatzes von Leinöl auf eine Vermehrung der Kuchenproduktion für die nächsten Monate schwerlich zu rechnen.

Erdnußkuchen 122—151 M., Kokoskuchen 113—130 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 125—132 M., Sesamkuchen 121—129 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 105—132 M., Palmkernkuchen 110—114 M., Leinkuchen 152—157 M., Amerik. Maisölkuchen 122—126 M. per 1000 kg ab hier.

Halle, den 28. November 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Das Geschäft liegt sehr ruhig. Von allen Seiten wurde billiger angeboten, von Berlin aus schon vorige Woche feinste Butter zu 111 M. Als höchste Offerte lag von letzterem Platze zu 116 M. vor, und war es daher unverständlich, wie Berlin am Sonnabend 117—120 notiren konnte. Um nicht Läger entstehen zu lassen, mussten hier die Preise herabgesetzt werden. Bei fortgesetzt flauem Geschäft würde eine weitere Ermäßigung nicht ausgeschlossen sein, wenn auch Berlin unverändert notirt, aber billiger anbietet

Wirklich feinste Molkereibutter	112—115 M.
I „	106—110 „
II „	100—105 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 28. November 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 108 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 111 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Behauptet

Königsberg i. Pr., 28. November 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.) Die aufgrund der berliner Notirung gemachten Offerten haben zu Heranziehung von Ordres aus dem Inland nicht führen können, da Hamburg erheblich billiger notirt und auch anbietet.

Da die Zufuhren aber bereits abnehmen und demnächst das Weihnachtsgeschäft einsetzen wird, dürfte der heutige Notirungsstand zu halten sein.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—108 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 27. November 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 100 M. für den Centner,
Sennbutter . 97 „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt. Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 23. November 1901. Zum Verkauf standen: 3915 Rinder, 1306 Kälber, 6399 Schafe, 8356 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—67; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 53—55; 4. gering genährte jeden Alters 50—52. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 58—63; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 52—57; 3. gering genährte 50—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 54—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 51—53; 3. mäßig genährte 47—51; 4. gering genährte Färsen und Kühe 42—45. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 76—78; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 72—74; 3. geringe Saugkälber 50—64; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 42—50. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 63—66, 2. ältere Masthammel 55—61, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 40—48, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 64——; fleischige Schweine 60—62; gering entwickelte 56—59 M., Sauen 57—59 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich bei besserer Ware ziemlich glatt, bei mittlerer und geringer Ware ruhig ab. Es bleibt kleiner Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ruhig. Gute Lämmer waren knapp. Es bleibt unbedeutender Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief langsam, wird aber voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 62—64 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 62—63 M., Kälber I. Qualität 75—80 M., Doppellender 84—90 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 36—38 M., für Kühe I. Qual. 30—32 M., II. Qual. 27—29 M., für Kälber 43—45 M., für Schweine I. Qual. 64—— M., II Qual. 62—63 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe 32—35 M., für Kälber I. Qual. 33—36 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 47—50 M. (Lebendgewicht).

Feierabend.

Wie viele treue besorgte Blicke aus lieben Augen gehen einem verloren, während man auf das Zwinkern, das Schielen und Blinzeln der Welt rundum nur zu genau achtet und sich sein Teil Aerger, Kummer, Sorgen, Verdruss und Verzweiflung daraus holt. Wilhelm Raabe.

Sein erster Ritt.

Humoristische Skizze von Max Pollaczek.

(Nachdruck verboten.)

„Pah," machte der alte Herr und trank seinen Cocktail hinunter, „pah, was wisst Ihr Grünlinge von Geschäften, ja, in the good old times of colonie war es anders." Er machte eine Pause und in Gedanken versunken pfiff er das alte Lied vor sich hin:

There's plenty of gold
As I am told
On the banks of Sacramento.

Wir schwiegen erwartungsvoll, denn wir wussten, nun giebt es eine Geschichte. Er fuhr denn auch bald fort.

„Seht, Jungens, ohne Euch zu nahe zu treten, Ihr seid schließlich nichts weiter als Dandies, Ihr versteht Euch auf elegante Kravatten, könnt mit den Ladies flirten; dann aber ist es mit Euren Fähigkeiten zu Ende." —

Tom wollte ihn unterbrechen. „Na erlaubt mal, Richter —", aber wir brachten ihn zur Ruhe, und Morris sprach weiter.

„Weiß schon, was der lange Bursche da sagen wollte, dass Ihr mit Eurem Geschäft ganz gut Bescheid wisst. Gebe ich zu, ist aber eben verdammt leicht geworden, Euer Geschäft. Ich wette meinen gesegneten Kopf gegen einen alten Kürbis, Euer bischen Verstand hätte nicht zugereicht, wäret Ihr in Lagen gewesen, wie ich. Werd Euch eine Geschichte erzählen und Ihr sollt dann selbst urteilen, kalkulire, Ihr werdet mir Recht geben. Es werden jetzt so dreißig Jahre her sein, da bekam ich, einen Tag vor dem Danksagungsfeste, eine böse Nachricht. Mein größter Kunde stand dicht vor dem Bankerott. Das war eine verteufelt schlimme Geschichte, Gentlemen, denn er hing mit nahezu 20 000 Dollars bei mir und viel mehr hatte ich nicht zu verlieren. Ich setzte mich natürlich, wie ich ging und stand, in den Eisenbahnwagen. Die Nacht und den ganzen nächsten Tag fuhr ich durch und es war keine angenehme Fahrt, das kann ich Euch versichern. Auf allen Stationen war ein mächtiger Trubel, von allen Häusern wehte das Sternenbanner, überall hörte man den Yankee Doodle:

At dance and frolick, hop and ball

und überall roch es nach gebratenen Truthähnen. Dazu wollte meine Stimmung natürlich wenig passen. Aber es sollte noch schlimmer kommen. Wie ich halbgerädert in der zweiten Nacht früh gegen halb fünf ankomme, wer steigt mit mir zugleich aus dem Zuge und zwar aus dem hintersten Waggon? Hiram Hancook von Hancook u. Sons, einer der geriebensten Gauner, die auf dem Boden dieser glorreichen Republik herumliefen. Versteht sich, dass mir sofort klar war, was er hier wollte. Genau dasselbe, wie ich Es war ein Konkurrent von mir und gleichfalls Gläubiger meines Schuldners. Im günstigsten Falle musste ich mit ihm teilen und dann waren 10 000 Dollars futsch. Dass er auch nicht sonderlich erfreut war, brauche ich nicht erst zu erzählen, das könnt Ihr Euch an Euren fünf Fingern abzählen. Da wir einer den andern nicht aus den Augen lassen wollten, gingen wir auf einander zu, begrüßten uns und schüttelten einander mit scheinheiligen Mienen die Hände. Bis zu dem elenden Nest, wo unser Schuldner seinen Store hatte, waren noch gut vierzehn bis fünfzehn Meilen. Man brauchte also einen Wagen, und da war wieder guter Rat teuer. Es war nur einer da, ein klappriger Einspänner, mit einem Gaul davor, der sicher schon unter Washington gelebt hatte. Er sah aus, als wenn in den ganzen Vereinigten Staten kein Haferkorn aufzutreiben wäre. Was war da zu machen, wir mussten beide zusammen den Wagen benutzen. Also los, Zeit hatten wir nicht zu verschwenden und so stiegen wir ein, ich in den Wagen selbst, während Hancook sich neben den Kutscher setzte. War mir ganz recht so, so brauchte ich doch sein Spitzbubengesicht nicht fortwährend zu sehen. Fast hätte dieser Umstand mir recht übel bekommen können, denn mein Konkurrent war ein verteufelt schlauer Bursche, vielleicht der schlaueste in diesem freien Lande, zum Glück mit Ausnahme von mir, Josua Morris, Esquire. Wir waren etwa anderthalb Meilen gefahren und ich wollte gerade etwas einnicken, als sich Hiram plötzlich umdrehte und kaltblütig mit einem unverschämten Grinsen zu mir sagte: „Bitte, steigen Sie aus, Sir."

„Ich dachte zuerst, er wäre verrückt geworden, und da ich aus meinem Herzen keine Mördergrube zu machen pflege, wie Sie, Gentlemen, ja schon oft bemerkt haben, sagte ich es ihm auch. Aber mit unzerstörbarer Ruhe wiederholte er seine Aufforderung und fügte hinzu: „Ich habe diesen feinen Wagen eben seinem Besitzer abgekauft und kann mit meinem Eigentum machen, was ich will. Also hinaus Sir, as you please."

Mein Remonstriren half mir nichts, er zog seinen Revolver hervor und versprach mir, dass er das Licht durch meinen gesegneten Körper scheinen lassen würde, falls ich nicht den ihm gehörigen Wagen verließe.

Dagegen war gar nichts zu tun, er war vollkommen in seinem Rechte, und jede Jury hätte ihn freigesprochen, wenn er mir mit seinem Schießeisen ein par Lot Blei in den Leib geschickt hätte. Wütend sprang ich also hinaus, worauf er sich hineinsetzte, eine Zeitung aus der Tasche nahm und zu lesen anfing. Mich beachtete er gar nicht, sondern tat so, als wäre ich überhaupt nicht vorhanden."

Der Erzähler machte wiederum eine Kunstpause, sah uns spöttisch an und fragte: „Na, Jungens, was hättet Ihr nun gemacht?"

Keiner antwortete, auch der lange Tom, der sonst höllisch mit dem Munde voraus war, nicht, und wir sahen uns verlegen an.

Morris begnügte sich damit, uns mit der Bemerkung: „Seht Ihr, wie ich vorhin Recht hatte" zu beschämen, und nahm seine Erzählung wieder auf.

„Der Wagen mahlte weiter durch den Sand und ich lief nebenher; wie lange ich das aushielt, war freilich eine andere Frage. Aber schon hatte mein findiger Kopf einen gescheidten Gedanken ausgeheckt. Im Laufen knüpfte ich mit dem Kutscher ein Gespräch an, und wozu soll ich Sie, Gentlemen, lange auf die Folter spannen, in zwei Minuten hatte ich ihm seine elende Mähre, die keinen Greenback (Fünfdollarnote) wert war, für hundert Dollars abgekauft. Ich würde ihm auch fünfhundert gegeben haben. Das Gesicht von Hiram hättet Ihr sehen müssen, als der Wagen plötzlich hielt und ich mich in aller Ruhe daran machte, den Gaul auszuspannen. Als er erfahren hatte, wie die Sachlage war, fluchte er, wie es ihm in der Sonntagsschule sicher nicht gelehrt worden war. Aber ich zeigte ihm nunmehr meinen Revolver und bedeutete ihm, dass ich mit meinem Gaule anfangen könnte, was ich wollte Dann ritt ich auf und davon und ließ ihn zurück. Es war mein erster Ritt und ich mag eine verdammt schlechte Figur zu Pferde gemacht haben, aber ich kam doch an und rettete mein Eigentum. Als Hiram am nächsten Tage anlangte, kam er gerade zurecht, um zu sehen, wie die von mir beschlagnahmten Waren zu meinen Gunsten versteigert wurden. So brachte mein erster Ritt mir 20 000 Dollars ein."

Wir lachten. „Und Hiram?" fragte einer.

„Der wollte sich mit mir associiren, aber ich mochte nicht," lautete die Antwort, „und nun goodbye gentlemen, dort kommt mein Wagen." Er warf das Geld auf die Bar und ging davon.

Ein scherzhaftes Wildererstückchen gelangte vor kurzem gelegentlich einer Verhandlung vor dem Landgerichte zu Koblenz durch einen der Zeugen in die Oeffentlichkeit. Der wegen Wilddieberei Angeklagte, ein Steinhauer aus O., stand schon lange im Verdachte, Jagdfrevel auszuüben. Aufgrund eines dringenden Verdachtes wurde vor ein par Jahren Haussuchung bei ihm vorgenommen. Als er die betreffenden Beamten auf sein Haus zuschreiten sah, mochte er wohl ahnen, was geschehen sollte, und da galt es, rasch den in der Nacht vorher gefrevelten Bock beiseite zu schaffen. Kurz entschlossen, räumte er die Wiege aus, legte unten hinein den Bock, darauf den Strohsack und schließlich das Kind. Kaum war er fertig, so traten auch schon die Hüter des Gesetzes in die Stube ein und forderten ihn auf, sie in die Kammern, auf den Speicher, kurzum in seinem ganzen Hause herum zu begleiten, zum Zwecke der Haussuchung. Das Kind war durch die Geschichte aufgewacht und schrie zum Erbarmen. Der verwegene Kunde erklärte sich bereit, mit im Hause herum zu gehen, bat aber den mitanwesenden Flurschützen währenddessen das Kind zu wiegen, damit das arme Wurm sich doch beruhigen möge. Der Flurschütz, in seiner ihm angeborenen Liebe zu den Kleinen, tat dies recht gern, und so wiegte er Kind und Bock, soll sogar noch dazu gesungen haben, während die übrigen keinen Winkel des Hauses unbeachtet ließen, um den Kunden Belastendes aufzuspüren. Dass die Bekundung der vorstehenden Geschichte im Gerichtssale die größte Heiterkeit hervorrief, braucht wohl kaum erwähnt zu werden.

Der kleine Schlaumeier. In Todtmoos (Baden) hatte ein Gastwirt ein zweites Söhnchen bekommen und teilte das seinem siebenjährigen Aeltesten mit: „Josefle, Du hast ein neues Brüderle bekommen!" „O, das weiß ich schon ein par Tage lang, und weiß auch, wie's angekommen ist!" antwortete der Kleine geheimnisvoll und wichtig. „Aber Büble, woher willst' das wissen?" fragte der erstaunte Vater. „Ja, weißt, Vater, in der Kiste ist's angekommen, die drunten im Hof steht," sagte der Bub mit schlauer Miene. „Aber woher willst' wissen, dass da das Brüderle drin war?" „Aber, Vater, meinst', ich wär' noch so dumm und könnt' nit lesen? Auf der Kist' hat's draufgestanden: Vorsicht! Sendung von Söhnlein (Name einer Champagnerfirma) Nicht stürzen! Vor Nässe zu bewahren! Bei Ankunft gleich trocken zu legen!" — Also erzählt die „Bad. Landeszeitung", und wenn's nicht wahr ist, ist's gut erfunden. Jedenfalls müsste sich die genannte Firma beim „Josefle" bedanken.

Die geheimnisvolle Notbremse. Man schreibt aus Tondern: Sitzen da vor einigen Tagen ein paar Herren im Zuge und fahren ihrer Heimatstadt Tondern zu. Die Unterhaltung dreht sich um die Notbremse und ihre Anwendung. Der eine Herr geht an die im Abteil befindliche Bremsvorrichtung und macht dem andern durch einige blinde Handgriffe klar, wie man dieselbe im Notfalle zu bedienen hat. Dieser steht nun auch auf und da ihn die Sache interessirt, so macht er, aber auch ohne die Bremse zu berühren, die blinden Handgriffe nach. Da mit einem Male machen die Räder der Wagen — schurr, schurrr — die Lokomotive pfeift, der Zug hält. Totenblass steht der Bremsen-Mimiker da, er glaubt, dass die Vorrichtung schon durch die bloße Mimik in Tätigkeit getreten ist. „Na, na, Mensch, wat ward dat nu blots warr'n," stottert er hervor. „Ja, dat kost't hunnert Mark," erwidert sein Genosse mit großer Gemütsruhe, „wenn Du nich genoch bi Di hest, so kann ick Di uthelpen." — Mittlerweile kommt ein Schaffner vorbeigelaufen. „Wat is denn eegentlich los?" fragt der gemütsruhige Herr zum Wagen hinaus. „Wi hewwen drei Schaap äwerföhrt," lautet die Antwort. — So nach und nach bekommt der andere Herr seine gesunde Gesichtsfarbe wieder, er trocknet sich mit einem erleichterten Seufzer den Angstschweiß von der Stirn und meint: „Mensch, hew ick mi ängst, dat Ding," damit zeigt er auf die Bremse, „kiek ick von hüt af an nich mit een Oog mehr an."

Unangenehme Entdeckung. In die geschäftsmäßige Einförmigkeit der Berichte, welche die Schiffskapitäne regelmäßig von den wichtigeren Häfen aus an ihre Gesellschaft über Wetter und Wind, Seegang und Geschwindigkeit des Schiffes 2c. zu machen haben, verirrt sich dann und wann auch eine Nachricht über heitere Episoden aus dem Seeleben. So machte jüngst der Kapitän einer größeren Schifffahrtsgesellschaft in seinem Bericht über seine letzte Fahrt nach Ostasien die ergötzliche Meldung: „Die Passagiere waren während der Reise sehr zufrieden. Eine Dame, Mrs. X., fand Wanzen in ihrem Bett; es stellte sich aber zu ihrem Leidwesen bei der Untersuchung heraus, dass sie diese selbst in ihrem Koffer mitgebracht hatte."

Aus Liebe. Junge Frau (zärtlich): „Nicht wahr, Fritz, Du hast mich doch aus Liebe geheiratet?" — Mann (ärgerlich): „Natürlich; die 50 000 Mark, die Dein Vermögen bildeten, hat ja Dein Vater verspekulirt!"

Abkürzung. Dame (eine neue Köchin engagirend): „Ihr Name Veronika ist mir viel zu lang, haben Sie nicht noch einen anderen?" — Köchin: „Jawohl, Madame." — Dame: „Und wie lautet der?" — Köchin: „Schnuteken!"

Zweierlei Auslegung. „So, Ihre Köchin ist sehr umsichtig?" — „Ja, sie sieht sich beständig nach einem Soldaten um!"

Ihr Empfangssalon. Hausfrau: „Johanna, Sie denken wohl, die Küche ist Ihr Empfangssalon, weil Sie Ihren Schatz so oft darin empfangen? Ich verbiete Ihnen dies aber hiermit." — Köchin: „Aber Madame, was ich empfange, ist ja gar nicht der Rede wert; er empfängt ja!"

Je nachdem. Schwiegervater in spe: „Lieben Sie denn meine Tochter auch wirklich so ganz aus vollem Herzen?" — Schwiegersohn: „Ueber diesen Punkt wollte ich gerade heute mit Ihnen sprechen."

Backfischmonolog. „Nein, es geht nichts über das Wasser; ich heirate auch nur einen Marineoffizier: Herrlicher Gedanke, so liegt auch meine Zukunft auf dem Wasser!"

Zweifelhaft. Sie: „Das ist zuviel! Das ertrage ich nicht länger, morgen kehre ich zu meiner Mutter zurück!" — Er: „Liebe Frau, ist das eine Drohung — oder ein Versprechen?"

Bescheidene Anfrage. Kann man wegen Körperverletzung bestraft werden, wenn man einem Mädchen den Kopf verkeilt hat? Ein Aengstlicher.

Vorwurf. Gefreiter Piefke (dem seine Köchin eine kleine Wurst gegeben): „Rieke, det is aber nich die jroße Liebe, von der die Dichter singen!"

Am Postschalter. Altes Fräulein: „Ist vielleicht ein Brief da unter „Erste Liebe?" — Beamter: „Nein, aber unter „Alte Schachtel".

Vielsagende Annonce. „Köchin sucht Stelle. Garnisonstadt ausgeschlossen. Anträge unter: Verwundetes Herz!"

Von den Rätselfragen im ungarischen Volke sind natürlich viele Gemeingut vieler Völker. Der Volkswitz hat aber auch eine Reihe von Scherzfragen ersonnen, die eigenes ungarisches Gewächs zu sein scheinen. Einige von ihnen seien hier im Anschluss an eine Mitteilung der „Köln. Ztg." erwähnt. Man fragt:

Wann sieht der Blinde? Antwort: Wenn er einen im Traum sieht.

Welcher Stab ist der schwerste? — Der Bettelstab.

Es kommt von selbst, wenn man es nicht tut, nur später, was ist das? — Nach dem Waschen trocknet man, wenn man sich nicht abwischt.

Man geht in ein Loch hinein, kommt bei drei Löchern heraus, und wenn man bei allen dreien herausgekommen ist, dann ist man drinnen; was ist das? — Das Hemd.

Was ist höher als ein Turm und dünner als ein Rohr? — Der Regen.

Zeitzer Eisengiesserei und Maschinenbau-Actien-Gesellschaft

Zeitz (Provinz Sachsen)
liefert in **bester, exakter Ausführung**

= Eis- und Kühlmaschinen =

nach **eigenem, bestbewährten Ammoniak-** u. **Kohlensäure-Kompressions-System.**

Spezialität:

Anlagen für Molkereien und Margarinefabriken.

Musteranlage im Betriebe steht in der Fabrik zur Besichtigung frei.

Prospekte, Anschläge, Zeichnungen kostenlos.

Das Praktischste, Dauerhafteste u. Billigste

für Milchtransport und Molkereien ist die in allen Industriestaaten patentirte

Milchkanne aus Eichenholz

mit Metallverschluß. Mehrfach prämiirt.

Preislisten, Prospekte u. amtliche Gutachten kostenfrei.

H. Marth, Maschinenfabrik,

Berlin-Neuhaldensleben.

Comptoir: Berlin W., Motzstraße 72.

DÜRKOPP-Gas-u. Benzin-Motore.

Beste, billigste, bequemste Kraft!

DÜRKOPP & Co A.-G. Bielefeld.

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.

Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungspulver.

Chemische Fabrik B. Rothmann,

BERLIN SO.,

Neander-Strasse 3.

Pumpen aller Arten.

Verschiedenste Grössen u. Anordnungen f. Antrieb durch Menschen-, Thier- od. Elementarkraft.

Saug-, Saug- u. Hebe-, Saug- u. Druck-, Spritz-, Tiefbrunnen-Pumpen. Rotirpumpen. Widder. Röhrenbrunnen.

Garvens' horizontale u. verticale doppeltwirkende Saug- und Druckpumpen ... f. Hand- u. Kraftbetrieb.

Commandit-Gesellschaft für Pumpen- & Maschinenfabrikation

W. GARVENS

WÜLFEL vor HANNOVER

BERLIN, Kanonierstr. 1
KÖLN, Unt. Goldschmied 10/16
HAMBURG, Gr. Reichenstr. 23
WIEN, Walfischgasse 14

Illustr. Cataloge portofrei.
GARVENS' PUMPEN auch erhältlich durch alle Maschinenhandlungen u. s. w.

Flensburger Eisenwerk A.-G., Flensburg

„Germania" neues Modell 1901.

Geschützt durch deutsche Reichspatente und Gebrauchsmuster.

Neueste und vorzüglichste Entrahmungsmaschine.

Grösste Leistung bei **allerschärfster** Entrahmung, sowie **Verbesserungen** des **Antriebes** und **Trommellagerung;** bis 2000 Liter stündliche Leistung.

Absolut betriebssicher.

Amtliches Gutachten und Prospekte gratis und franko.

Flensburger Eisenwerk A.-G., Flensburg.

Stanz- und Emaillir-Werke,

vorm. **Carl Thiel & Söhne, Akt.-Ges.,**

Lübeck.

Specialität:

Molkerei-Geräthe.

3 Mal im Vollbade verzinnt.

Transportkanne 19c

mit patent. Hochschieber in allen Größen. Aus bestem Stahlblech gestanzt, sehr kräftig, absolut dicht schließend.

Specialitäten:

Patentirte Milchtransportkannen.
Milchkühler. Milchbassins.
Milchsterilisir- u. Pasteurisir-Apparate.

Neuere Auszeichnungen:

1893. Chicago: Höchste Auszeichnung.
1894. Dresden: Goldene Medaille.
1895. Lübeck: Silberne Staatsmedaille und goldene Ausstellungsmedaille.
1897. Berlin: Nahrungsmittel-Ausstellung, Goldene Medaille.

Illustrirte Preisliste gratis und franco.

Milch-Versandt-Kannen.

Ganz gestanzt aus schwerem Stahlblech.

Neue Modelle und vortheilhafteste Herstellungsweise.
Infolgedessen billigste Preise bei vorzüglichster Ausführung.

Mustersendung ohne Verbindlichkeit für den Besteller.

Mit dichtschliessendem cylindrischem Deckel:

Inhalt:	5 Ltr.	10 Ltr.	15 Ltr.	20 Ltr.	25 Ltr.
	4,00	5,00	6,00	6,75	7,50

Mit selbstdichtendem mechanischem Verschluss:

Inhalt:	5 Ltr.	10 Ltr.	15 Ltr.	20 Ltr.	25 Ltr.
	5,50	6,25	7,00	7,50	8,50

Milch-Doppelsiebe mit mehreren Einlagen und seitlichem Durchlauf.

Milch- und Rahmständer. Messgefässe.

Neuheiten in Blechgeräthen für Molkerei und Käserei.

G. H. vom Stein & Co.,

Spezialgeschäft für Molkerei-Blechgeräthe.

Düsseldorf, Oststr. 119. Filiale: **Köln** a. Rhein, Friesenstr. 11.

Act.-Ges. Dresdner Gasmotoren-Fabrik

vorm. Moritz Hille
Telegramm-Adresse: Maschinenfabrik Hille, Dresden.

Dresden-Altstadt

Eisenstuckstr. 4 und Nossenerstr. 3,

empfiehlt ihre anerkannt vorzüglichen Gas-, Generatorgas-, Petroleum-, Benzin-, Spiritus-, Naphta- u. Acetylengas-Motoren,

Spiritus-, Petroleum- und Benzin-Locomobilen.

Motorfahrzeuge für sportliche und gewerbliche Zwecke.

Fernsprecher: Amt I, No. 114.

Wir bitten genau auf unsere Firma zu achten.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämmtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **M. Heinsius Nachf.** in **Leipzig** betr. **„Fleischmann, Lehrbuch der Milchwirthschaft"**, beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 49. Berlin, 7. December 1901. 11. Jahrg.

Inhalt:

Untersuchungen über das Verhältnis, in welchem der Fettgehalt der Milch während einer Melkung wächst.

Es ist eine alt bekannte Erfahrung, dass die Milch im Verlauf einer Melkung fettreicher wird; noch niemals aber ist bis jetzt zu ermitteln gesucht worden, in welchem Verhältnis die Steigrung vor sich gehe. Diese Lücke unsrer Wissenschaft auszufüllen, ist von M. Skov; an der Landwirtschaftsschule zu Dalum, begonnen worden, worüber dieser in Nr. 48 der Mälkeritid. berichtet. Schon i. J. 1897 hatte der Genannte einen darauf zielenden Versuch unternommen, indem er die Milch eines Gemelks in 10 bei gleichen Zwischenzeiten gewonnenen Proben untersuchte. Die damals gefundne ungleichmäßige Steigrung des Fettgehalts wurde als eine Folge ungenauer Probenahme angesehn, da Genauigkeit in diesem Fall sehr schwierig sei, wenn man die Kuh nicht kenne und nicht wisse, wie viel Milch sie aus jeder Zitze gibt. In diesem Sommer erneute Versuche bestättigten jedoch das Ergebnis des frühern.

Die diesmal benutzte Kuh wurde zunächst in gewöhnlicher Weise zweimal täglich, morgens um 7, und abends um 6 Uhr, gemolken. Hierbei machte man sich mit der Milchergibigkeit der einzelnen Euterviertel näher bekannt, und wurde die Kuh an Nachmelkung gewöhnt. Die Milch wurde gewägt, der Fettgehalt nach Gerber bestimmt. Nach drei Tagen begann der eigentliche Versuch.

Gemolken wurde nicht in ein gewöhnliches Melkgefäß, sondern in einen großen Glastrichter, von wo aus die Milch mittels eines Kautschukrohrs in gleich große Flaschen geleitet wurde. Ein Mann hielt den Trichter in der einen Hand und führte mit der andern das Kautschukrohr von einer Flasche zur andern, nachdem die voraufgegangne angefüllt war. Da die Kuh weder frischmelk, noch sehr milchreich war, so wurden Flaschen mit 150 g Fassungsraum verwendet. Infolge der nachts längern Melkzwischenzeit war die Probenzahl morgens größer als abends. Von 13 Proben Abend- und 17 Proben Morgenmilch ergab sich für die gleichen aufeinanderfolgenden Milchmengen je nachstehender Fettgehalt

Probe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
abds.	0,7	1,2	2,95	3,85	4,1	4,3	4,35	4,35	4,35	4,4	4,5	4,7	8,9	—	—	—	—
morg.	0,7	0,8	1,0	2,45	3,5	3,75	3,9	4,05	4,15	4,2	4,3	4,35	4,4	4,5	4,6	5,1	9,6

Man ersieht hieraus, dass sowohl morgens wie abends in den ersten Anfängen der Fettgehalt nur wenig, dann aber schnell stieg, hierauf längre Zeit wiederum nur wenig wuchs, gegen das Ende aber nochmals eine starke Zunahme erfuhr. Der Unterschied zwischen Morgen- und Abendmilch bestand nur darin, dass des morgens, entsprechend der größern Gesammtmilchmenge, die in der Mitte des Melkungsverlaufs liegende Menge im Fettgehalt weniger veränderter Milch größer war, als die entsprechende Menge der Abendmilch. Deutlicher kann man sich das Ergebnis durch Aufzeichnung entsprechender Kurven veranschaulichen.

Eine Erklärung für die beobachtete Unregelmäßigkeit in dem Wachstum des Fettgehalts kann in dem Vorgang der Milchabsondrung gefunden werden. Vergleicht man den Umfang des Euters einer guten Milchkuh mit der Milchmenge, die sie zur Zeit ihrer höchsten Milchergibigkeit in einer Melkung gewinnen lässt, so lehrt schon der bloße Augenschein, dass nicht sämmtliche Milch gleichzeitig könne in dem Euter enthalten gewesen sein, auch denn nicht, wenn das Euter ein hohler Behälter wäre, den man nach der Melkung, etwa wie einen Beutel, zusammenfalten könnte. Die Unmöglichkeit stellt sich um so klarer heraus, wenn man erwägt, dass das Euter eben kein solcher Behälter, sondern durch und durch von fester Drüsenmasse, Blut- und Lymfgefäßen, Bindegewebe, Fett u. dgl. erfüllt ist, die für die Milchausführungsgänge und die sogenannte Milchcisterne verhältnismäßig nur sehr wenig hohlen Raum übrig lassen. Danach muss angenommen werden, dass von einer Melkzeit zur andern nur verhältnismäßig wenig Milch abgesondert und im Euter aufgespeichert, die weitaus größre Menge vielmehr erst während der Melkung selbst erzeugt werde. Man wird also, fasst man der Einfachheit halber nur die Morgenmilch ins Auge, in den Proben 1 bis 4 hauptsächlich die seit der letztvoraufgegangnen Melkung in den Hohlräumen angesammelte, in den Proben 5 bis 13 die in der Hauptabsondrung erzeugte, in den Proben 14 bis 16 die auf die nachlassende Absondrung treffende, und in der Probe 17 die durch Nachmelkung gewonnene Milch zu erblicken haben.

Selbstverständlich ist unter diesem Gesichtspunkt, wenigstens für den Anfang der Melkung, auch die Gemeinschaftlichkeit und die Zeitfolge, in welcher die vier Euterviertel ausgemolken wurden, von einiger Wichtigkeit für die Ergebnisse. Ob und inwieweit dieser Umstand in den vorliegenden Versuchen berücksichtigt worden sei, ist in dem Bericht nicht gesagt.

Dagegen wurde der Frage Aufmerksamkeit zugewendet, ob nicht das in den verschiednen Zeiten gewonnene Fett die es bildenden Fettarten in ungleichem Verhältnis enthalte. Demgemäß wurden die Milchproben in vier Gruppen vereinigt, nämlich 1. die anfängliche Milch mit dem niedrigen Fettgehalt, 2. die Milch mit der ersten starken Steigrung des Fettgehalts, 3. die Hauptmenge Milch mit dem wenig zunehmenden Fettgehalt, und 4. die letzte Milch mit dem erheblich vermehrten Fettgehalt. Man ließ die Milch in Glasgefäßen in einem Eishaus ausrahmen und setzte das Verfahren so lange

fort, bis genügende Mengen Rahm gewonnen waren, um ihn nach Ansäuerung verbuttern zu können. Die Butter wurde geprüft auf ihren Oleingehalt (Jodzahl), auf ihre Lichtbrechung, und auf ihren Gehalt an flüchtigen Fettsäuren. Inbezug auf die flüchtigen Fettsäuren konnte kein Unterschied gefunden werden; Jodzahl und Brechungszahl ergaben sich wie folgt:

Gruppe	Jodzahl	Brechungszahl
1	38,4	52,6
2	39,7	53,0
3	39,2	53,0
4	38,2	52,5

In jeder der beiden Beziehungen sind also die Unterschiede wenig erheblich; doch ist es vielleicht bemerkenswert, dass die Unterschiede in beiden Beziehungen einander zu entsprechen scheinen.

Wie angegeben, diente zu den Versuchen eine altmelke Kuh. Spätre Versuche mit Kühen, die in voller Milch standen, führten zu denselben Ergebnissen, nur mit dem Unterschied, dass die Milchmenge des 3. Abschnitts (nach der ersten jähen Steigrung wenig zunehmender Fettgehalt) ein wenig vermehrt war. Wiederholte Versuche mit einer Kuh, deren erste und letzte Milch größre Unterschiede im Fettgehalt aufwies, als gewöhnlich, ließen einen Fettgehalt finden, in der ersten Milch von nur 0,8 Proc., in der letzten von 13 Proc., entsprechend einem Bedarf von 132,3 bezw. 6,7 Pfd. Milch zu 1 Pfd. Butter, oder, mit andern Worten, es wurde in den ersten Bruchteilen der Milch eines Gemelks Magermilch, in den letzten dagegen Rahm gewonnen.

Dieses letztre Verhältnis ist seit länger als einem Jahrhundert durch so oft wiederholte und bekannt gemachte Beobachtungen bestättigt worden, dass es überflüssig erscheinen muss, auf die Nützlichkeit jedesmaliger gründlich reiner Ausmelkung erneut hinzuweisen. Ebensowenig braucht dem einsichtigen Viehzüchter gegenüber ausdrücklich hervorgehoben zu werden, dass es sich bei solcher Nachmelkung nicht blos um den augenblicklichen Mehrgewinn an Milch und an Butterfett, sondern auch darum handle, die Kühe durch Angewöhnung zu immer größrer Milchergibigkeit zu erziehen.

B. Martiny.

Auf welche Weise wird die gerechteste Bezahlungsweise und die Heranziehung zu den Kosten bei Rahmlieferanten erreicht?

Von Molkereirevisor Rauch, Stettin.

Die Rahmlieferung, welche zuerst in Pommern vor Jahren Anwendung gefunden, hat seitdem an Ausdehnung immer mehr zugenommen, so dass heute nach den Zusammenstellungen der Revisionsstelle des Molkerei-Verbandes der Provinz Pommern gerade bei der Hälfte der demselben angeschlossenen Molkerei-Genossenschaften die Rahmlieferung stattfindet. Es erhalten hiervon 3 Betriebe nur Rahm, 3 weitere Centralbetriebe Rahm von einer bezw. mehreren Rahmstationen und 26 Betriebe Rahm von mehr oder weniger Mitgliedern eingeliefert.

Obwohl der Zweck dieser Ausführungen hauptsächlich dazu bestimmt ist, die Art und Weise einer gerechten Bezahlungs- und Kostenteilungsweise zu zeigen, so bestimmt mich das große Interesse, welches allerorts der Rahmlieferungsfrage entgegengebracht wird, zunächst noch kurz zu erwähnen, welche Gründe hier hauptsächlich maßgebend für die Aufnahme der Rahmlieferung gewesen sind und wie selbige am rationellsten durchgeführt wird.

Die Anregung der Rahmlieferung ging sowohl von den einzelnen Milchproducenten als von den Molkereien aus und zwar von den ersteren besonders deshalb, weil die Anlieferung von großen Milchmengen infolge der weiten Entfernung zur Molkerei und der mitunter sehr schlechten Wege recht teuer bezw. schwer nur möglich war. Ferner aus dem Grunde, weil mancher Milchproducent sehr großes Gewicht darauf legt, täglich auch im heißesten Sommer die Magermilch ganz süß zu haben, sowie um sich vor der Uebertragung von etwaigen Seuchen gänzlich gefeit zu wissen. Die Molkereien selbst wirkten auf die Rahmlieferung in den Fällen ganz besonders hin, wo sie dadurch die Heranziehung von entfernt wohnenden Milchproducenten zu ihrer bereits bestehenden Molkerei erhofften, bezw. dadurch die Bildung einer eigenen Molkerei zu verhindern beabsichtigten.

Ohne Frage kann jedermann diesen sämmtlichen Beweggründen nur zustimmen, denn durch die Lieferung von Rahm wird sowohl ein geringeres Transportgewicht bedingt, als auch durch den Transport selbst geringere Kosten verursacht werden; bei Wagentransport deshalb, weil in diesem Fall der Rahm einer viel größeren Anzahl Milchproducenten durch einen Wagen befördert werden kann und bei Bahntransport ergiebt sich für den einzelnen eine bedeutende Fracht-Ersparnis. Wird die Milch-Entrahmung durch den Milchproducenten selbst vorgenommen, so hat er die Gewähr dafür, dass er vollständig süße Magermilch besitzt und ihm etwaige anderweitig vorhandene Seuchenkeime dadurch nicht zugetragen werden können.

Wenn es schon bestehenden Molkereien gelingt, durch die Einführung der Rahmlieferung der Genossenschaft infolge zu weiten Abwohnens noch fern stehende Milchproducenten zum Beitritt in ihre Genossenschaft zu bewegen, so wird hierdurch in wünschenswerter Weise erreicht, dass nicht zu viele kleine, ihr Dasein nur fristende selbstständige Molkereien errichtet werden, und den Milchproducenten Gelegenheit gegeben, auf bequeme Art die Vorteile eines großen Betriebes zu genießen.

Wie aus den oben angeführten Zahlen ersichtlich, findet in Pommern die Entrahmung auf den eigenen Wirtschaften entschieden den meisten Anklang. Für den größten Teil der dortigen Verhältnisse dürfte dies auch das rationellste sein, aber dort wo die Besitzverhältnisse das Halten geeigneten Personals nicht zulassen und die zu entrahmenden Milchmengen nur geringe sind, ist entschieden die Entrahmung in einer Rahmstation ratsamer und vorteilhafter.

Aus molkereitechnischen Gründen verdient letzteres ja stets den Vorzug, denn nur dadurch erhält der Centralbetrieb täglich einen gleichmäßig dicken, erhitzten und gekühlten Rahm, bekanntlich ein Haupterfordernis zur Herstellung einer guten Buttergüte. Als weiterer Vorteil kommt hierbei noch inbetracht, dass auf diese Weise eine ganz sichere Betriebskontrolle und gerechte Bezahlungsweise gewährleistet ist, denn in diesem Falle erfolgt die letztere genau, wie für die Mitglieder des Centralbetriebes nach der Menge und dem Fettgehalt der Milch.

Als einen weiteren wesentlichen Vorteil, der für ein Entrahmen in einer Rahmstation gegenüber demjenigen in den eigenen Wirtschaften spricht, halte ich den, dass dort, wo geeignetes Personal nicht vorhanden ist, die Entrahmungsmaschinen durch unrichtige Behandlung gar leicht öfteren und event. auch kostspieligen Reparaturen unterworfen sind und die Entrahmung gar oft nicht in der erforderlichen Schärfe vor sich gehen wird. Die Folge davon ist natürlich meistenteils die Unzufriedenheit mit den anscheinend geringen Auszahlungen des Centralbetriebes. Als unbedingte Notwendigkeit erachte ich es daher in allen Fällen, wo die Milchentrahmung in den einzelnen eigenen Wirtschaften erfolgt, dass vonseiten des Centralbetriebes die Magermilch der Rahmlieferanten einer öfteren Untersuchung unterworfen wird, um an der Hand dieser Ergebnisse auf etwaige Fehler bei der Entrahmung hinweisen zu können und sich derartige Vorwürfe zu ersparen.

Dort, wo ein Fuhrwerk gleich den Rahm von mehreren Wirtschaften zum Centralbetrieb mitnehmen kann und mitnimmt, dürften sich allerdings die Kosten bei einer Rahmstation etwas höher stellen als beim Selbstentrahmen in jeder Wirtschaft. Dass dies aber bestimmend für die bisherige geringe Einführung von Rahmstationen gewesen sein sollte, glaube ich kaum annehmen zu dürfen. Vielmehr dürfte dies meines Erachtens u. a. dem Umstande beizumessen sein, dass durch deren Errichtung der Centralbetrieb ein Loslösen und Selbständigmachen der an einer solchen Station beteiligten Producenten befürchtet. Wie die Tatsachen leider beweisen, ist dies Bedenken auch nicht ganz ungerechtfertigt. Es sei daher auf eine Beachtung dieses Umstandes hier ganz besonders hingewiesen und ferner nicht unbemerkt gelassen, dass die Zulassung von Rahmlieferung in der statutenmäßigen Weise vorgenommen werden muss und zwar wohl größtenteils durch Beschluss der General-Versammlung, die dann auch gleichzeitig entsprechende Statuten-Aenderungen herbeiführen muss.

Da es gar oft von Wert ist, die der Rahmlieferung zugrunde liegende Milchmenge zu wissen, so sei hier ferner kurz noch die Umrechnungsweise des Rahmes in die wahrscheinliche Milchmenge erläutert.

Hierzu ist zunächst notwendig, dass man durch Multiplikation des Durchschnittsfettgehalts des Rahmes mit der Rahmmenge die Fetteinheiten ermittelt. Diese Zahl nunmehr mit dem Vollmilchdurchschnittsfettgehalt, als welchen man entweder den Gesammt-Vollmilchdurchschnittsfettgehalt oder den früheren Vollmilchdurchschnittsfettgehalt des betreffenden Lieferanten annimmt, nach Abzug des Magermilchfettgehaltes dividirt, ergiebt die wahrscheinliche Milchmenge.

Nach dieser kurzen Abschweifung kehre ich wieder zu dem eigentlichen Thema, dem zugleich wichtigsten und schwierigsten Punkt bei der Rahmlieferung, der Bezahlungs- und Kostenbeitragsnormirungsweise zurück.

Als Grundlage kommt für erstere ebenso, wie dies auch nur für Milch sein sollte, der Fettgehalt inbetracht. Ebenso wie dort, ist mithin auch hier die genaue Feststellung desselben von großer Bedeutung für eine gerechte Bezahlungsweise. Genügt schließlich bei

Milch eine wöchentlich einmalige Untersuchung, so ist es für den Rahm eine Notwendigkeit, dass dessen Fettgehalt täglich festgestellt werde, denn dazu sind die Schwankungen in den Mengen und dem Fettgehalt zu groß und die letzteren von zu großem Einfluss.

Neben der Entnahme einer gut durchgemischten Durchschnittsprobe ist hauptsächlich bei der Rahm-Untersuchung darauf zu achten, dass vor der Verdünnung (am besten 10 g bezw. kbcm Rahm mit 90 kbcm Wasser) und vor dem Pipetiren der Probe ein öfteres langsames Umgießen durch Schräghalten beider Mischgefäße stattfindet, da andernfalls zu leicht Luftbläschen entstehen bezw. Ausbuttern eintritt.

Es kommt nun im Weiteren zu einer gerechten Bezahlungsweise darauf an, wie diese täglichen Fettgehaltszahlen zur Errechnung der der Bewertung zugrunde gelegten Methode, ob also nach Butteranteilen oder nach Fetteinheiten, benutzt werden.

In manchen Molkereien geschieht die Ermittlung dieser Werte noch gar oft genau in derselben Weise wie für Milch und zwar derart, dass die täglich ermittelten Fettgehaltszahlen am Monatsschluss addirt werden und hierin mit der Anzahl Untersuchungstage dividirt wird. Der damit errechnete Durchschnittsfettgehalt wird alsdann der Butteranteil oder Fetteinheit-Ermittlung zugrunde gelegt. Einfach und bequem ist diese Ermittlungsmethode, allerdings auch in vielen Fällen äußerst ungenau und zwar größtenteils zum Schaden der milchliefernden Mitglieder jener Molkereien.

Recht und billig ist es aber nur, dass die Bewertung für Milch und Rahm ohne gegenteilige ungerechte Benachteiligung vorgenommen wird.

Um dies zu erreichen, darf daher fortan dieses Berechnungsverfahren in keiner Molkerei mit Milch- und Rahmlieferanten mehr zur Anwendung gelangen, sondern überall sollte die Ermittlung dieser Werte täglich für den Lieferanten aus dem eingelieferten Rahm unter Berücksichtigung des Fettgehaltes geschehen.

Es bedeutet dies allerdings eine größere Arbeit als auf die andere Weise, aber dafür sind die solcher Gestalt gewonnenen Werte den Tatsachen entsprechend.

Aus der Fülle von Material, das ich gerade in dieser Hinsicht in meiner Tätigkeit als Revisor zu sammeln Gelegenheit hatte, möchte ich nur 3 Beispiele zur Illustration dieser beiden Methoden herausgreifen.

Die Molkerei X., welche die Butteranteile aus dem eingelieferten Rahm für die einzelnen Mitglieder bisher nach der erst angedeuteten Methode feststellte, hatte für Rahmgenossen Nr. 26 für Januar 589 Butteranteile ermittelt. Bei einer von mir vorgenommenen Ermittlung nach der zweiten und auch nur richtigen Methode ergaben sich nur 519 Butteranteile, mithin erhielt jener Genosse 70 Butteranteile mehr bewertet, als ihm rechtmäßig zukamen. Und dieses bei ungef. 1400 kg Rahm. Jetzt in einem Betriebe noch einige derartige Fälle hinzu, dann ist es allerdings ein Unding, dass die tatsächlich gewonnene Buttermenge mit der errechneten übereinstimmen soll.

Für Rahm-Genosse Nr. 16 wurden in demselben Betrieb für Monat Mai nach der daselbst angewandten ersten Methode 705 Butteranteile ermittelt. Nach der letzteren ergaben sich 682 Butteranteile.

In der Molkerei Y., die bereits die Butteranteile bei den Rahm-Genossen nach der zweiten und auch hierfür nur inbetracht kommenden Methode ermittelt, ergaben sich für Genossen Nr. 40 pro Juni 165 Butteranteile, während es nach der ersten Methode 167 Butteranteile geworden wären.

Wie hieraus ersichtlich, ergaben sich stets nach der ersten Ermittlungsweise mehr Butteranteile, und dies um so auffälliger dann, wenn die tägliche Rahmmenge und dementsprechend auch der Fettgehalt sehr schwankte, gegenüber der zweiten Methode. In ersterem Beispiel schwankte der Fettgehalt nämlich von 9 bis 32 Proc. und in letzterem nur von 23 bis 25 Proc. Hiermit glaube ich genügenden Nachweis für die allein anzuwendende Errechnungsweise der Butteranteile gegeben zu haben.

Nunmehr zur Geldbewertung bezw. Einnahme-Verteilung weitergehend sei bemerkt, dass es bei beschränktem Betriebe, also ohne jeden Milchverkauf ganz gleichgiltig ist, ob dabei nur Milch- oder auch noch Rahm-Genossen beteiligt sind, denn in diesem Falle erhalten erstere ihre sämmtliche Mager- und Buttermilch zurück, während letztere die Magermilch zu Haus behalten und nur die Buttermilch von der Molkerei unberechnet erhalten.

Einzuschalten möchte ich mir hierbei erlauben, dass bei der Berechnung der Buttermilch-Rückgabe berücksichtigt werden muss, dass die aus dem Rahm errechneten Butteranteile Pfunde sind, während dessen jener und die Buttermilch nach Kilogramm verrechnet werden.

Anders gestaltet sich die Einnahme-Verteilung aber, wenn ein Betrieb mit Milchhandel oder diesem und Käserei inbetracht kommt. In diesen Fällen wird den Milchlieferanten als Magermilch und Buttermilch diejenige Menge entzogen, welche als solche oder als Vollmilch verkauft bezw. verkäst wurde. Recht und billig ist es daher auch nur, dass die Vorteile dieser anderweitigen Milchverwertung nur den Milchlieferanten zustatten kommen, da die Rahmlieferanten hierzu nichts beitragen, abgesehen von der Buttermilch, die man ihnen aber der Einfachheit halber in diesen Fällen am besten ganz zurückgiebt, oder zu einem bestimmten Preise abkauft. Unter solchen Verhältnissen ist die Abrechnung zunächst genau wie bei den beschränkten Betrieben, nur ist hier der Mehr-Erlös des Vollmilch-Verkaufes gegenüber des Butter-Verkaufes und die gesammte Netto-Einnahme für Mager- und Buttermilch besonders zusammenzustellen und nur für die milchliefernden Mitglieder zu reserviren.

Der Mehr-Erlös aus dem Vollmilch-Verkauf und die Netto-Einnahme aus Mager- und Buttermilch-Verkauf wird entweder durch von Zeit zu Zeit stattfindenden Kalkulationen festgestellt, wobei durchweg sowohl für Vollmilch als auch Mager- und Buttermilch der Liter-Preis festgesetzt wird, welcher den Milchlieferern vorweg zu Gute kommen soll oder es werden für die abgegebene Vollmilch allmonatlich die Butteranteile nach dem Gesammtmilch-Durchschnittsfettgehalt ermittelt und diese mit dem Butter-Großverkaufssatz bewertet und der überschießende Betrag mit der Mager- und Buttermilch-Einnahme vereint. Bevor dann die Verteilung dieser Einnahmen nur an die Milchlieferer vorgenommen wird, sind die entstandenen Kosten 2c. erst zu kürzen.

Gar oft geschieht die Verteilung dieser Mehr-Einnahmen für die milchliefernden Mitglieder als Aufschlag zu dem jeweiligen Einheitspreis für einen Butteranteil und Fettprocent. Dieser Verteilungsmodus ist allerdings recht einfach, aber nicht korrekt. Dies letztere wird nur erreicht, wenn die Verteilung dieser Mehr-Einnahmen im Verhältnis zu den Milchmengen vorgenommen wird, denn in dem Milch-Verkauf spielt der Fettgehalt nicht die Rolle, wie bei der Verarbeitung, und die Magermilch bezw. Buttermilch ist noch weniger von dem Fettgehalt der Vollmilch abhängig.

Angenommen, es stünden hierzu 1950 Mk. zur Verteilung, woran u. a. Genosse A mit 3000 kg Milch à 3,45 Proc. Fettgehalt, Genosse B mit 3000 kg Milch à 2,90 Proc. Fettgehalt participiren sollen. Bei der Verteilung als Aufschlag zum Butteranteil-Einheitssatz sollen sich hieraus 10 Pfg. für einen Anteil ergeben. Es erhielten mithin auf diese Weise Genosse A für 224 Butteranteile 22,40 Mk. und Genosse B für 186 Anteile 18,60 Mk., währenddessen die Verteilung im Verhältnis nur nach der Milchmenge für beide gleiche Beträge ergiebt. Dies Beispiel dürfte genügend dafür sprechen, dass eine getrennte Einnahme-Verteilung also für Butter- und Milchanteile in solchen Fällen vorgenommen werden muss. Es ist dies auch die einzige wesentliche Aenderung in der Buchführung, welche nach der Zulassung der Rahmlieferung entsteht.

Da, wo der Stadt-Verkauf einen größeren Umfang angenommen, und in den Fällen, wo Käserei betrieben, ist es notwendig, dass die von den Milchlieferanten entnommene Mager- und Buttermilch jenen zu einem bestimmten Betrag in Anrechnung gebracht wird. Dagegen kann in anderen Fällen einfach der zurückzugebende Procentsatz entsprechend der anderweitigen Abgabe für alle gleich ermäßigt werden und die Zurückgabe alsdann unberechnet erfolgen.

Dieselbe Verschiedenartigkeit, wenn nicht in noch viel erhöhtem Maße wie im Vorstehenden, findet man bei der Kostenbeitragsnormirung.

Bei der Normirung derselben wird noch gar oft ganz willkürlich verfahren und nicht allzu selten zu ungunsten der milchliefernden Mitglieder. Als Unterlage für die Bemessung des Kostenbeitrags sowohl für Milch als Rahm müssen stets die lokalen Verhältnisse dienen. Ich bin ganz dafür, wenn bei bestehenden Genossenschaften neu eintretenden Rahmlieferern eine entsprechende Kostenbeitrags-Ermäßigung gegenüber den Milchlieferern zugestanden wird, aber da, wo in bestehender Genossenschaft Milchlieferanten in Rahmlieferung übergehen, sollte diese Ermäßigung nicht zu weit gehen. Die Einrichtungen sind daselbst auf Milchlieferung zugeschnitten und macht es daher mit den heutigen Entrahmungsmaschinen und Erhitzungs-Apparaten wenig Arbeit und geringe Kosten, dieselbe zu entrahmen und erhitzen. Auf keinen Fall sollte das Beitragsverhältnis ungünstiger wie 1 Pfg. Milchkostenbeitrag, ungefähr 3/4 Pfg. Rahmmilchkostenbeitrag sein.

Auf welcher Basis die Normirung der Kosten bei Rahmlieferanten am gerechtesten stattfinden soll, ist nun mittlerweile festgestellt, nachdem es sich ergeben hat, dass sich die Kostenbeitragsnormirung bei Rahm korrekt und gerecht weder nach der Rahmmenge bezw. der umgerechneten Milchmenge allein, noch nach der Rahmmenge und deren Fettgehalt richten kann.

Es geschieht dies nur unter Zugrundelegung der Butteranteile.

Diesen Maßstab zur Kostennormirung haben denn auch schon 15 von oben erwähnten Betrieben in Anwendung gebracht, 1 legte die wahrscheinliche Milchmenge dazu zugrunde, 6 weitere die Rahmmenge und den Fettgehalt und schließlich 7 Betriebe nur die Rahmmenge. Interessant ist es nun, die Schwankungen der Einheitssätze bei diesen einzelnen Kategorien zu wissen. So differiren diese bei letzteren von 3 bis 8 Pfg. für das Kilogramm unter gleichartigen Betriebsverhältnissen und bei denjenigen, welche die Skala nach dem Fettgehalt festlegten, von 4 bis 8 Pfg. für das Kilogramm bei den verschiedenen Procenten. Von den 15 den Kostenbeitrag nach Butteranteilen berechnenden Betrieben erheben pro Kilogramm Milch 1 Pfg. und hiervon bei Rahmlieferanten 10 Pfg. pro Butteranteil 9 Betriebe, 12 Pfg. pro Butteranteil 3 Betriebe und 15 Pfg. pro Butteranteil 2 Betriebe. Der 15. Betrieb berechnet bereits auch die Kostenbeiträge für Milchlieferer nach Butteranteilen.

Um für den einzelnen Fall bei diesem anzuwendenden Maßstab die Höhe des Beitragssatzes ermitteln zu können, ist es nur notwendig, den Milchfettgehalt zugrunde zu legen und zunächst die Butteranteile aus 100 Kilogramm Milch zu ermitteln. So z. B. für einen Betrieb, welcher 1 Pfg. Kostenbeitrag pro Kilogramm Milch erhebt: 100 Kilogramm Milch zu 3,25 Proc. geben 7 Butteranteile = 100 Pfg. Kostenbeitrag. Um aus denselben Butteranteilen aus Rahm ungefähr $^{3}/_{4}$ zu erhalten, muss pro Butteranteil 10 Pfg. = 70 Pfg. für die gleichen Butteranteile berechnet werden. Als für jeden Teil gerechtesten Beitrag halte ich daher pro Butteranteil 10 bis 12 Pfg. je nach den Betriebs-Verhältnissen.

Um nun vor Augen zu führen, wie ungerecht eine andere als diese Beitragsnormirung für Rahm sein kann, seien mir auch hierfür einige Beispiele aus der Praxis gestattet.

In der Molkerei X. werden den Milchlieferanten für das Kilogramm Milch 1 Pfg. Verarbeitungskosten abgezogen, dem Rahmlieferanten für das Kilogramm Rahm 3 Pfg. Der Fettgehalt des Rahms betrug 14,25 Proc. Mithin hat dieser Rahmgenosse im Verhältnis zu den Milchlieferanten einen Kostenbeitrag von ungefähr 0,22 Pfg. für das Kilogramm Milch geleistet.

Rahm-Genosse Nr. 4 der Molkerei Y. lieferte derselben pro Monat Mai 263 Kilogramm Rahm zu 21,5 Proc. Fettgehalt und entrichtete dafür einen Kostenbeitrag von 5 Pfg. pro Kilogramm, welches in diesem Falle gleichbedeutend ungefähr 0,7 Pfg. pro Kilogramm Milch ist.

Molkerei Z. berechnet die Kosten bei Rahm im Verhältnis zu dessen Fettgehalt und zwar bis zu 20 Proc. 4 Pfg. pro Kilogramm und über 20 Proc. 5 Pfg. pro Kilogramm. Genosse Nr. 1 lieferte 664 Kilogramm Rahm mit einem Durchschnittsfettgehalt von 31,90 Procent und hat als Kosten 33,20 M. gezahlt. Genosse Nr. 6 lieferte 518 Kilogramm, aber nur zu einem Durchschnittsfettgehalt von 8,75 Procent. Ihm wurden für Kosten 20,72 M. gekürzt. Aus dem Rahm des Genossen Nr. 1 wurden ungefähr 5 Centner und aus demjenigen von Nr. 6 ungefähr 1 Centner Butter gewonnen. Die gekürzten Kosten berücksichtigt, hat mithin Genosse Nr. 1 6,75 M. und Genosse Nr. 6 20 M. an Kosten pro Centner Butter beigetragen.

Wie aus diesen Beispielen ersichtlich, stehen sich bei diesen beiden Grundlagen zur Normirung der Kosten diejenigen Rahmlieferanten am günstigsten, welche einen möglichst fettreichen Rahm liefern gegenüber den Milch liefernden Mitgliedern. Dagegen werden die Rahmlieferanten diesen gegenüber benachteiligt, wenn sie einen fettarmen Rahm liefern. So betrug der Kostenbeitrag bei erwähntem Genossen Nr. 6 pro Kilogramm Milch über 3 Pfg.

Die Rahmlieferanten unter sich selbst werden hierbei gegenseitig bevorzugt bezw. benachteiligt, je mehr der Fettgehalt des Rahms derselben von dem Gesammt-Durchschnittsfettgehalt mehr oder weniger nach oben bezw. nach unten abweicht.

Dass diese Differenzen zwischen Milch- und Rahm-Kostenbeiträgen aber gar nicht mit den Tatsachen in Einklang zu bringen sind, bedarf wohl keiner weiteren Beweisführung. Aber auch dies ist ungerecht, wenn zwischen den Rahmlieferanten selbst solche Unterschiede in der Kostenheranziehung stattfinden, wie an diesen Beispielen hervortritt. Ob etwas mehr oder weniger Rahm fettreicher geliefert wird ist doch ziemlich belanglos.

Wie ganz anders und gerechter sich die Kostenheranziehung gestaltet, wenn die Butteranteile als Maßstab zu denselben dienen, soll an der Hand dieser Beispiele ebenfalls gezeigt werden. Als Einheitssatz sei dafür 10 Pfg. für den Butteranteil angenommen.

Im ersten Falle ergaben sich 915 Butteranteile, im zweiten Falle ergaben sich 130 Butteranteile, im dritten Falle ergaben sich für Genosse Nr. 1 487 Butteranteile und für Genosse Nr. 6 104 Butteranteile. In Wirklichkeit gekürzt sind: im ersten Falle 62 M., nach Butteranteilen berechnet ergeben sich 91,50 M. Kostenbeitrag, im zweiten Falle 13,15 M., der Kostenbeitrag nach Butteranteilen ergiebt dagegen nur 13 M. und im dritten Falle sind bei Genosse Nr. 1 33,20 M. in Wirklichkeit gekürzt, nach Butteranteilen betrugen die Kosten jedoch 48,70 M.; Genosse Nr. 6 hätte bei Zugrundelegung der Butteranteile an Kosten nur 10,40 M. zu entrichten gehabt, in Wirklichkeit sind ihm jedoch auf die angeführte Art und Weise 20,72 M. gekürzt worden, also fast die Hälfte mehr.

Mit dem Wunsche, dass diese Ausführungen durch allseitige Anwendung zu einer gerechten Bezahlungs- und Kostenbeitragsheranziehungsweise für die Rahmlieferung beitragen, seien dieselben hiermit geschlossen.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Ueber den gegenwärtigen Stand und die Aussichten des berliner Milchkrieges berichtet die Germania: „Zunächst unterliegt es keinem Zweifel, dass in die Reihen der Milchhändler Uneinigkeit ihren Einzug gehalten hat. Die Zahl derjenigen von ihnen, welche ihren Bedarf bei der Centrale zu den erhöhten Preisen decken, hat sich in letzter Zeit vermehrt; zu ihnen haben sich sogar einige größere Händler gesellt. Trotzdem aber ist die Lage der Milchcentrale keine günstige; es bleibt ihr immer noch ein Ueberstand von ungef. 100 000 Liter (? d. R.) täglich, der zu Butter und Viehfutter (Melasse) verarbeitet werden muss; hierbei kommt die Centrale aber nicht auf die Kosten; im Gegenteil erwächst ihr bei dieser Art der Milchverwendung ein Verlust von ungef. 4000 M. täglich. Dieser Ueberstand an Milch ist aber nur schwer anderweit unterzubringen; er rührt zu einem Teil daher, dass eine größere Menge Milch infolge des Milchkrieges mehr nach Berlin herangezogen worden ist; zum anderen Teil ist der Ueberschuss auf einen geringeren Verbrauch zurückzuführen, und für letzteren will man in Händlerkreisen, die mit der Arbeiterbevölkerung engere Fühlung haben eine Erklärung in den schlechten Erwerbsverhältnissen suchen, die viele Familien zwingen, sich selbst im Nötigsten einzuschränken. Der Milchpreis ist, obwohl die Preiserhöhung von vielen Händlern gezahlt wird, im Kleinverkauf nicht teurer geworden; dagegen ist die bisher allgemein übliche Zugabe in Fortfall gekommen; also den Schaden haben daher doch die Konsumenten zu tragen. Mit ihren Kleinverkaufsstellen macht die Centrale keine zufriedenstellenden Geschäfte, und sie wird die Zahl der Läden, die sich meist nicht rentiren, schwerlich vermehren. Mit der zum Frühjahr eintretenden vermehrten Milchproduktion wird die Zufuhr nach Berlin zweifellos sich erheblich steigern, und damit auch der Ueberstand der Centrale größer werden; dies wird die Lage der Centrale weiterhin verschlechtern. Die Einnahmen von dem halben Pfennig für das Liter, den jeder Milchproducent des Ringes an die Centrale abgeben muss, können die infolge des täglichen Ueberstandes erwachsenden Einbußen für die Dauer nicht decken. Im kommenden Frühjahr darf daher das Ende des berliner Milchkrieges erwartet werden. Die erhöhten Milchpreise werden aber trotzdem in den meisten Fällen wohl bestehen bleiben. Stille Bundesgenossen im Kampf der Händler mit der Centrale sind für letztere die meisten berliner Molkereibesitzer, die Vieh selbst halten und die Preissteigerung der nach Berlin eingeführten Milch nicht ungern sehen."

Vereinigung rheinischer Milchproducenten. Der Vorstand der Lokalabteilung Aachen des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen nahm in seiner jüngsten Sitzung Stellung zu einer Anregung der rheinischen Landwirtschaftskammer betreffend Begründung einer Vereinigung der rheinischen Milchproducenten. Nach eingehender Besprechung sprach der Vorstand sich dahin aus, dass es einer solchen Vereinigung für Aachen und den Aachener Bezirk nicht bedürfe, da die Verhältnisse inbezug auf Produktion und Verwertung der Milch befriedigten.

Petition gegen die Erhöhung der Käsezölle. Gegen die Erhöhung des Zolles auf Käse haben kürzlich zweiundvierzig Firmen vom Niederrhein, sowie aus Barmen und Elberfeld Einspruch bei dem preußischen Finanzminister erhoben.

Die Petenten weisen darauf hin, dass Käse heute nicht mehr als Delikatesse oder Luxusartikel, der nur von besser situirten Leuten gekauft werde, angesehen werden dürfe, dass er vielmehr von Jahr zu Jahr mehr ein wegen seines großen Nährwertes hochgeschätztes Volksnahrungsmittel geworden ist, und dass gerade die billigeren Sorten, von denen dies ganz besonders gilt, von einer Zollerhöhung am schärfsten betroffen werden würden. Der Zollsatz von 20 M. ist nach Angabe der Petenten gleich einem Viertel des Durchschnittswertes und gleich der Hälfte des Wertes der billigeren Sorten; eine Erhöhung auf 30 M. würde beinahe 40 Proc. des Durchschnittswertes und 75 Proc. des Wertes der billigeren Ware betragen. „Dieses Volksnahrungsmittel würde," so bemerkt die Eingabe dazu, „als solches seinen Wert zweifellos verlieren, wenn die in Aussicht genommene, um 50 Proc. erhöhte Belastung zum Gesetz erhoben werden sollte. Die Arbeiter bezw. die weniger bemittelten Volksschichten

können, ganz besonders während der heißen Sommerzeit, Käse nicht entbehren, weil dann die geringeren Wurst- und Fleischwaren unter Umständen schon in wenigen Stunden ungenießbar oder sogar gesundheitsgefährlich werden, wogegen Käse, besonders Hartkäse, auch bei der größten Hitze genießbar bleibt."

Die Milchkonferenz im Landwirtschaftsministerium, die im Milchkriege von der freisinnigen Tagespresse weidlich ausgeschlachtet wurde, ist nach zuverlässigen Angaben nicht als Beratung von Vertretern der Interessentengruppen, sondern lediglich als Konferenz von Bevollmächtigten der vier inbetracht kommenden preußischen Ministerien geplant. Alle an die frühere falsche Mitteilung geknüpften Schlussfolgerungen sind demnach hinfällig.

Oesterreich.

Neues Molkereiunternehmen in Prag. Die „Erste böhmische Aktien-Dampfmolkerei in Prag" eröffnet am 1. Januar 1902 ihren Betrieb. Die Einrichtungen lieferte die Firma Alfa-Separator in Prag und sind dieselben auf einen täglichen Eingang von 30 000 l bemessen. Da die Milchversorgung Prags noch nicht im Weiten den modernen hygienischen Forderungen entspricht, muss angenommen werden, dass die Errichtung einer modernen, großen Molkerei hierorts am Platze war. An dem Aktien-Unternehmen beteiligten sich lebhaft nicht nur die Producenten, sondern auch die Konsumenten, so dass schon durch diese Tatsache das Prosperiren der Molkerei gesichert ist. Der Betrieb beginnt mit 4000 l täglich, hofft aber im künftigen Jahre schon 20 000 l Milchabsatz zu erreichen.

Dänemark.

* **Margarine-Paradies.** Am 31. März d. J. bestanden im Land 16 Margarinefabriken, davon 7 in Jütland, 4 auf Fünen, 4 auf Seeland, 1 auf Falster; im abgelaufnen Jahr waren drei Fabriken eingegangen, zwei neue errichtet worden. Während dieses Jahrs, nämlich vom 1. April 1900 bis zum 31. März 1901, waren in den sechszehn Fabriken rund 37 million Pfd. Margarine hergestellt worden. Eingeführt wurden von fertiger Margarine im ganzen 4 586 700 Pfd., davon aus Niederland 1 144 120 Pfd., aus Norwegen 1 258 000 Pfd., aus Deutschland 1 705 126 Pfd. Ausfuhr hat nur in verschwindendem Maß stattgefunden. Danach entfallen in dem Jahr auf einheimische Herstellung und Einfuhr zusammen rund 41,6 mill. Pfd., d. i. auf den Kopf der Bevölkrung durchschnittlich etwa 17,5 Pfd. Margarine. Die Zahl der Margarinehandel betreibenden Kaufhäuser betrug 9 900. Amtliche Prüfungen von Margarine fanden 9 222 statt, also durchschnittlich auf jedes Kaufhaus noch nicht eine im Jahr. Der größte Teil des zur Margarinebereitung erforderlichen Oleomargarins, nämlich 12 463 150 Pfd., wurde vom Ausland eingeführt; im eignen Land wurden in zwei Fabriken zusammen nur 100 301 Pfd. hergestellt. Welche überjährigen Vorräte von Oleomargarin vorhanden waren, woraus die 37 million Pfd. Margarine gewonnen wurden, oder welche Mengen andrer Fette oder sonstiger Stoffe dazu verwendet wurden, ist nicht gesagt. Margarinekäse wurde nur in einer einzigen Fabrik hergestellt; das Erzeugnis belief sich auf 15 223 Pfd. Smör-Tid.

* **Der Mitteljütländische Butterausfuhrverband,** dessen Sitz neuerdings nach Horsens verlegt worden ist, führte im letzten Rechenschaftsjahr, vom 1. Oktober 1900 bis zum 30. September 1901, im ganzen 1 368 190,4 Pfd. Butter aus, im Wert von 1 340 006,58 Kr. Die Handelsunkosten beliefen sich auf 13 643,73 Kr., d. i. = rund 1 v. H. des Roherlöses. Die Butter wird von den Molkereien mit 102 Pfd. Reingewicht in jedem Gebind eingeliefert und mit 101,6 Pfd. = genau 1 engl. Centner abgerechnet; die fehlenden 0,4 Pfd. werden als Schwund auf der Fahrt in Anschlag gebracht. Die Butter wird bei ihrem Eingang geprüft und wird nach ihrer Güte bezahlt. Bei der am 16. November abgehaltnen Jahresversammlung wurden für die beste im Lauf des Jahrs geliferte Butter an fünf Molkereien hübsche Ehrenpreise in Silber verliehen; ähnliche fünf Preise für das nächste Jahr auszusetzen, wurde beschlossen. Mälkeritid.

Schweden.

* **Die neue Radiatorfabrik zu Stockholm** hat, um die ihr zugegangnen Aufträge erfüllen zu können, mehr Arbeiter einstellen müssen. Kürzlich wurde von der Fabrik eine Handmilchschleuder neuer Bauart auf den Markt gebracht. Jordbr.- och Mejeri-Tidn.

England.

* **Neue Bestimmungen der zulässigen Beschaffenheit einzuführender Butter** sind seitens der Regirung in Aussicht genommen. Zu Vorberatung der Bestimmungen ist ein Ausschuss berufen worden, der im Januar k. J. zusammentreten soll. Dem Ausschuss gehören auch zwei hervorragende niederländische Chemiker, die Herren Dr. van Rijn zu Mastricht, und Dr. van der Zande zu Hoorn, an. Nederl. Landb.-Weekbl.

Vereinigte Staten von Nordamerika.

Amtliche Reinheitszeugnisse für die zur Ausfuhr bestimmten amerikanischen Molkereierzeugnisse. Am 1. Juli d. J. ist in den Vereinigten Staten ein Gesetz inkraft getreten, welches geeignet erscheint, den Wettbewerb in Molkereierzeugnissen auf dem Weltmarkt noch zu verschärfen.

Schon seit Jahren strebten nämlich die Viehzüchter und Molkerei-Genossenschaften der Vereinigten Staten nach einem, dem in Kanada geltenden ähnlichen, Schutzgesetz gegen gefälschte Ware, da der Absatz von Molkereierzeugnissen im In- und Ausland durch den in den letzten Jahren mächtig angewachsenen Wettbewerb der Oleomargarinefabriken bedenklich geschädigt worden ist. Allmählich überzeugte sich denn auch die Regierung der Vereinigten Staten davon, dass die Molkereierzeugnisse in dem Kampfe mit den Oleomargarine- und Margarinekäsefabriken geschützt werden müssten, da, ganz abgesehen von der Benachteiligung des Publikums im Inland, der Ausfuhrhandel in amerikanischen Molkereierzeugnissen infolge des vielfach unlauteren Wettbewerbes bedeutend litt. Nach einem Bericht des landwirtschaftlichen Sachverständigen bei der kaiserl. deutschen Botschaft in Washington war nämlich die Ausfuhr von amerikanischer Butter, während sie im Jahre 1891 schon 2 197 106 Dollars (9 227 845 Mk.) betragen hatte, trotz größten Anstrengungen vonseiten der Farmer und trotz vielseitiger Hilfe der Regierung der Vereinigten Staten, im Jahre 1900 nur auf 3 143 509 Doll. (13 202 737 Mk.) gestiegen; die Käseausfuhr aber, welche im Jahre 1891 noch 7 405 376 Dollars (31 102 579 Mk.) betragen hatte, war im Jahre 1900 auf 4 943 609 Doll. (20 763 157 Mk.) gefallen.

Angeregt durch die Erfolge der Gesetzgebung Dänemarks und Kanadas, beschloss denn auch die Regierung der Vereinigten Staten alle aus denselben zur Ausfuhr gelangenden Molkereierzeugnisse einer genauen Untersuchung zu unterwerfen, sie auf ihre Güte und Reinheit zu prüfen und sie vor der Ausfuhr so abzustempeln, oder derart mit amtlichen Zeichen zu versehen, dass sie auf allen fremden Märkten leicht als amtlich untersuchte Ware erkannt werden können. (Welcher Vorteil damit für diese Erzeugnisse verbunden sein wird, hängt davon ab, welchen Wert man im Auslande, nach den gemachten Erfahrungen, einer solchen amtlichen Untersuchung beilegen will.) Der Kongress der Vereinigten Staten hat diesem Vorschlag der Regierung, welcher für die Erzeugnisse sämmtlicher Staten der Vereinigten Staten Geltung haben soll, zugestimmt, und in der am 2. März d. J. vom Präsidenten unterzeichneten Ausführungsverordnung für das U. S. Department of Agriculture ist dem Ackerbausekretär die Machtbefugnis erteilt worden, von den für sein Bureau of Animal Industry bewilligten 1 050 000 Doll. (4 410 000 Mk.) so viel, als er für gut findet, für diese Besichtigung von Molkereierzeugnissen zu verwenden. Diese neue Verordnung trat mit dem neuen amerikanischen Fiskaljahr am 1. Juli d. J. inkraft, ebenso die Ausführungsbestimmungen für diese Besichtigung von Molkereierzeugnissen, für welche eine besondere Abteilung des Bureau of Animal Industry eingerichtet ist.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Entwurf eines Dienstvertrags mit Stallschweizern. Das Organ der schlesischen Landwirtschaftskammer veröffentlicht den nachstehenden Entwurf für einen Dienstvertrag mit Stallschweizern.

Der Oberschweizer . . . . übernimmt die Obliegenheiten eines Oberschweizers über die Kuhherde des Gutes von ungefähr 100 Stück Kühen und Kalben und hat als solcher pünktlich, gewissenhaft und nach besten Kräften zu handeln. Er hat die Wartung, Pflege und Fütterung sämmtlichen Viehes, sowie das Düngerherausbringen und Streuen zu besorgen und übernimmt das Melken der Kühe. Täglich ist sämmtliches Vieh zu putzen, Stallgänge, Türen, Fenster und Krippen, sowie sämmtliches Stallgerät ist stets sauber zu halten. Sämmtliches Futter, das innerhalb des Hofes aufbewahrt wird, haben sich die Schweizer selbst zu holen, abzuladen und zu konserviren. Ferner hat der Oberschweizer dafür Sorge zu tragen, dass stets reichlich gestreut wird. Zur Erfüllung dieser Pflichten hat sich der Oberschweizer die dazu erforderlichen Leute zu halten und zu beköstigen. Auch haftet derselbe für jeden Schaden, der durch sein oder seiner Leute Verschulden entsteht, und verpflichtet sich mit Feuer und Licht vorsichtig umzugehen. Der Oberschweizer hat dafür einzustehen, dass das ihm anvertraute Vieh sowohl von ihm selbst, als auch von seinen Leuten stets ruhig und gut behandelt wird, und hat, wenn dies nicht geschieht, letztere auf Wunsch der Herrschaft zu wechseln. Die Herrschaft behält sich alle Bestimmungen betreffs Fütterung des Viehes u. s. w. im Stalle vor und hat der Oberschweizer nach diesen Bestimmungen zu handeln.

Der Oberschweizer erhält für seine Leistungen für jedes Stück Großvieh, ob Milch- oder Mastvieh, welches er besorgt, für ein Jahr und Kopf 33 Mk.; ferner für jede Kalbe bis zum Einstellen als Kuh für ein Jahr 18 Mk., gleichfalls für Wartung und Pflege der Futterochsen für den Kopf und Jahr 18 Mk.

Außerdem an Tantième: 1. von 100 l gemolkener Milch 25 Pf.,

2. für jedes Stück verkauftes Großvieh 3 Mk., 3. für jedes verkaufte Kalb 50 Pf., für jedes abgesetzte Kalb, wenn es vier Wochen alt ist, 1 Mk., 4. für Pflege jeder Kalbkuh 1 Mk., 5. täglich 7 l frische Milch, 6. jährlich 60 Ctr. Kartoffeln, 7. freie Wohnung, Feuerung, Licht und Betten für die Unterschweizer, 8. 100 Mk. Entschädigung für das Jahr für ein zu haltendes Schwein.

Es ist eine vierteljährliche Kündigung zwischen beiden Teilen ausgemacht, kommt aber der Oberschweizer seinen Verpflichtungen nicht nach, so ist die Gutsverwaltung berechtigt, ihn sofort zu entlassen.

Die Bedeutung der Magermilch bei der Aufzucht von Küchlein. Es wurde folgender interessante Versuch gemacht: Das Versuchsobjekt bestand aus je zehn Plymouth-Rocks-Küken und zehn Houdan-Küken. Jedes Volk erhielt so viel zu fressen, wie es wollte, und zwar eine Mischung aus Maisschrot, Weizenkleie und geschrotenem Hafer im Verhältnisse 2 : 1 : 1. Beide erhielten Knochenschrot, Kohl, Salat und Wasser zum Trinken. Auch sonst wurden sie in gleicher Weise verpflegt. Der Unterschied war nur der, dass Volk 2 so viel Magermilch zu trinken bekam, wie es wollte, Volk 1 dagegen keine Milch erhielt. Der Versuch begann am 11. Juni und endete am 5. September, dauerte mithin 56 Tage = 8 Wochen. Während des Versuches starb ein Küken von Volk 1. Volk 1 (ohne Milch) verbrauchte 81 720 g Schrot = 163 Pfd. Jedes Küken verbrauchte also 70 g täglich im Durchschnitt und nahm wöchentlich im Durchschnitte nur 73,36 g zu. Sie wurden also im Durchschnitte in 8 Wochen 600 g schwer ($1^1/_5$ Pfund). Volk 2 (mit Milch) verbrauchte 98 518 g = 197 Pfund Schrot und 41 041 g Milch = 82 Pfund. Jedes Küken verbrauchte also täglich 88 g Schrot und 36,5 g Milch im Durchschnitte und nahm wöchentlich im Durchschnitte 124,88 g zu. Sie wurden also im Durchschnitte in 8 Wochen 1000 g = 2 Pfund schwer. Hieraus folgt, dass die Zugabe von Magermilch den Verbrauch des anderen Futters vermehrt, und es wurde beobachtet, dass immer dann mehr Schrot gefressen wurde, wenn mehr Milch getrunken wurde, namentlich bei heißem trockenem Wetter. Magermilch ist namentlich wertvoll als Futter für junge Küken während der heißen, trockenen Jahreszeit und verliert den Wert, wenn die Küken älter werden und das Wetter kühler wird. Was kostet nun die Produktion eines Kückens?

2 Centner (50 kg) Maisschrot	kosten	12 M.
1 „ Weizenkleie	„	4 „
1 „ Ha'erschrot	„	10 „
4 Centner Mischung kosten	. . . .	26 M.
2 „ also	. . . .	13 „
41 Liter Magermilch kosten	. . . .	3 „
20 Kücken fraßen also für	. . . .	16 M.

Es kostete daher die Produktion eines 2 Pfund schweren Küchleins 80 Pf. oder das Pfund Fleisch 40 Pf. Ein 1,5 Pfund schweres Küken, wie sie als hamburger Küken meist verkauft werden, würde etwa 60 Pf. an Futterkosten beanspruchen oder das Pfund Fleisch 30 Pf. ausschl. aller sonstigen Unkosten. (Nutzgeflügelzucht.)

Heilung der Maul- und Klauenseuche nach Baccelli. Ueber das Baccelli'sche Verfahren zur Heilung der Maul- und Klauenseuche teilt die „Agriculture moderne" nähere Einzelheiten mit. Durch Schnürung wird die Jupitervene zum Hervortreten gebracht, dann wird die Haut über ihr gespalten, damit die Nadel der Spitze nicht in der derben Haut abbrechen kann, und dann 0,05 Sublimat in entsprechender Verdünnung in die Vene eingespritzt. Unmittelbar darauf wird die Umschnürung gelöst, damit das Mittel gleich in den Blutkreislauf gelangen kann. Eine Einspritzung genügt, um das Fieber zu mäßigen; nach einer zweiten (selten wurde eine dritte vorgenommen) war das Tier geheilt. Alle Fälle auf der Besitzung von Gualielmi zu Montalto wurden geheilt. Baccelli und sein Mitarbeiter Dr. Croce wollen die Versuche auf Sardinien wiederholen, wo die Seuche mörderisch aufgetreten ist. Inzwischen sind auch in Deutschland, namentlich in Hessen und in Bayern, derartige Versuche mit Unterstützung der Regierungen angestellt worden. In Hessen wurden keine Erfolge erzielt und die Versuche sind kürzlich ganz eingestellt worden.

Maschinen und Geräte.

Anmeldungen:

Klasse 53. D. 9598. Verfahren zur Bereitung von milchhaltigen Kakao- und Chokoladen-Präparaten. — Alphonse Denaeyer, Brüssel, 3 Place Liedts; Vertr.: Carl Pieper, Heinrich Springmann u. Th. Stort, Berlin, Hindersinstr. 3. 3. 2. 99.

Kl. 53. W. 14 017. Als Regenerativ- oder Dauererhitzer verwendbarer Sterilisirapparat für Flüssigkeiten. — Friedrich Wendel, Schöningen i. Br. 9. 5. 98.

Gebrauchsmuster:

Kl. 45. 129 931. Käsepresse mit in dem Pressrahmen auswechselbar angeordneten Formteilen. Max Pöge, Molkerei Pöge, Wülknitz b. Riesa a. E. 2. 2. 1900. — P. 5066.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 7. December 1901. Das Buttergeschäft ließ sich in der Berichtswoche freundlicher an als in der vorigen. Feine Sachen sind schlank zu räumen und auch für zweite Sorte macht die bisher fehlende Nachfrage sich bemerkbar, ohne dass übrigens die Preise wesentlich profitiren konnten.

Der hamburger Markt liegt nach wie vor ruhig, es sind aber die bisherigen Preise zu erzielen. In der ostholsteinischen Auktion wurden 111 Mk. 4 Pf. gegen 111 Mk. 71 Pf. erzielt.

Berlin notirt unverändert, Hamburg ebenfalls.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 7. December 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	bis	115 Mk.
Hamburg	bis	110 „

Berlin, 7. December 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Der Markt gestaltete sich etwas freundlicher, namentlich für brauchbare Qualitäten um 100 herum; dagegen bleiben die vielen abfallenden Marken sehr schwer verkäuflich; die Läger sind davon voll.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 7. December 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 2. bis 7. December 1901.

				4. December	7. December
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	116—120	115—120
do.	do.	IIa	„ „ „	112—118	112—118
do.	do.	IIIa	„ „ „	105—110	103—110
do.	do.	Abfallende	„ „	98—104	95—100
			Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 6. December 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 108—114, II. Klasse M. 104—107 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fester.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. ———. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 86—96. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—60.

Man hatte für diese Woche eine lebhaftere Nachfrage erwartet, doch wurde man sehr getäuscht, da nur wenige Aufträge für feinste Butter einliefen. Der Markt verlief flau genug und musste man seine feinsten Marken zu 109—112 M. verkaufen, um sie nur los zu werden. Unter solchen Umständen blieb die Notirung unverändert. Abfallende deutsche Meiereibutter ist sehr schwer verkäuflich, dagegen ist die Nachfrage nach frischer und reinschmeckender russischer Butter eine sehr rege. Die Zufuhren sind allerdings auch knapp. Kopenhagen meldet einen festeren Markt bei unveränderter Notirung.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 5. December 1901. Butter: I. Klasse 96—100 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 6. December 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 117—120, IIa M. 110—116, Abfallende M. 98—105, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—90, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30—2,40, IIa 1,00—1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Sanitätskäse per 50 Stück M. —— (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 4. December 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 4 Drittel zu 113, 11 Drittel zu $112^1/_2$, 9 Drittel zu 112, 13 Drittel zu $111^1/_2$, 23 Drittel zu 111, 18 Drittel zu $110^1/_2$, 11 Drittel zu 110, 8 Drittel zu 109 M. Zusammen 1. Klasse 97 Drittel zu 111,04 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 3 Drittel zu 105 M. 39 Drittel unverkauft.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 5. December 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Den Erwartungen entsprechend, blieb unsere letzte Notirung unverändert auf 114 M. bestehen, die Vorräte wirklich feinster Ware konnten durchweg placirt werden, dagegen blieb von abfallenden Sachen manches unverkauft. Die Nachfrage schien sich mit Beginn dieser Woche etwas zu heben und es gab Stimmen, die einen flotten Markt verkündeten, leider hielt dieser Anflug von

Besserung aber nicht an, es wurde ruhiger und die Angebote sind noch heute sehr reichlich. Bezahlt wurde feinste Ware mit 110 bis 118 M., so dass unsere Notirung jedenfalls unverändert lauten wird. Die englischen Märkte melden durchweg eine sehr ruhige Lage, trotzdem blieb die Notirung in Kopenhagen heute auf gleicher Höhe und bezeichnet man die Tendenz mit „fester“. Das Inland zeigt sich nach wie vor sehr wenig kauflustig, die meisten Plätze lassen eine festere Haltung trotz des nahen Festes absolut nicht erkennen. Trotz alledem hoffen wir, dass die nächste Woche einen recht guten Markt bringen und dass sich das Weihnachtsgeschäft in bester Weise bemerkbar machen wird.

In russischer Butter kamen nur kleinere Sendungen an den Markt, die in der Preislage von 102 bis 106 M. sofort begeben werden konnten.

Hamburg, den 4. December 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. —. Winterware, prima M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 68—72, sekunda M. 60—65, tertia M. nominell. Tilsiter Käse, prima vollfette M. 56—58, sekunda M. 52—54, tertia M. 46—50, halbfette prima M. 40—42, sekunda M. 35—38, tertia 30—33.

Halle, den 5. December 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Während in den letzten Tagen des November noch flaue Stimmung und wenig Geschäft vorhanden war, ist in dieser Woche die Nachfrage von Tag zu Tag lebhafter geworden. Die Preise durften jedoch nicht verändert werden, da bei der geringsten Mehrforderung die Bestellungen ausblieben.

Wirklich feinste Molkereibutter 112—115 M.
I „ 108—110 „
II „ 100—105 „

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 5. December 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 108 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 111 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Ruhig.

Königsberg i. Pr., 5. December 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.). Wenn auch der Konsum immer noch schwach ist, räumen sich die einlaufenden feinsten Qualitäten ohne Schwierigkeit zu unveränderten Preisen. Die Stimmung ist mit Rücksicht auf das bevorstehende Weihnachtsgeschäft im allgemeinen eine zuversichtliche. Die Preise dürften einstweilen unverändert bleiben.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—108 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 4. December 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:
Süßrahmbutter 97 M. für den Centner,
Sennbutter . 94 „ „ „ „

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Ruhig.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 30. November 1901. Zum Verkauf standen: 5146 Rinder, 1119 Kälber, 9651 Schafe, 7550 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—66; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 52—54; 4. gering genährte jeden Alters 49—50. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 57—62; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 51—56; 3. gering genährte 48—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 49—52; 3. mäßig genährte 44—47; 4. gering genährte Färsen und Kühe 40—43. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 74—78; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 64—70; 3. geringe Saugkälber 48—56; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—46. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 63—66, 2. ältere Masthammel 55—61, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 40—48, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 63——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 64—65; fleischige Schweine 60—62; gering entwickelte 56—59 M., Sauen 57—59 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich bei dem starken Angebot schleppend ab und hinterläßt erheblichen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich langsam. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam. Es bleibt Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief anfangs ruhig, verflaute dann aber vollständig und schloß ganz matt, wird aber voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 60—63 M., junge, fette Kühe 56—59 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara —61— M., Kälber I. Qualität 75—79 M., Doppellender 83—90 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. ——— M., für Kühe I. Qual. 30—32 M., II. Qual. 27—28 M., für Kälber 43—45 M., für Schweine I. Qual. —63— M., II Qual. 61—62 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—35 M., für Kühe 32—34 M., für Kälber I. Qual. 33—36 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 46—49 M. (Lebendgewicht).

Feierabend.

Das Leben richtet durch Ereignisse Fragen an uns. Wir sollen ihm antworten durch Taten.

Georg von Oertzen.

„Ein Gewissenskampf.“

Novellette von E. Greiner.

Nachdruck verboten.

Doktor Steffen hatte soeben die letzte Eintragung in sein Buch gemacht, nun legte er die Feder weg und ging im Geiste noch einmal seine heutige Praxis durch. Es lag kein außergewöhnlicher Fall vor, der das Interesse des beliebten Arztes hätte beschäftigen können: einige Patienten hatten sich gebessert, bei den anderen erhielt sich die Schwankung, neue waren zu den alten hinzu gekommen. Zu den alten! Ein hörbarer Atemzug hob des Mannes Brust und ein Schatten breitete sich über seine geistvollen Züge. Dass doch ein Arzt selbst in den aussichtslosesten Fällen das erlösende Ende verzögern musste, einerlei, ob ein verlängertes Dasein für den Kranken nur verlängerte Qual bedeutete, die Kräfte seiner Pfleger aber unnütz verbraucht wurden! Und dabei trat das Bild einer schönen jungen Frau vor seine Seele, die nun schon über Jahr und Tag mit rührendster Sorgfalt und unermüdlicher Geduld ihren, dem sicheren Tode verfallenen Gatten pflegte. Wahrhaftig solch ein Frauenherz ist doch ein ungelöstes Rätsel! Wohl mag der Liebe auch das schwerste leicht werden, aber konnte denn im vorliegenden Falle von Liebe die Rede sein? Eine Frau wie Adelheid Sardow, und ein Mann wie der ihre, ohne Charakter und Energie, der seine glänzenden geistigen Fähigkeiten wie körperlichen Kräfte leichtsinnig vergeudete und nun nach langem Siechtum einem kläglichen Tode entgegen geht! Was jene Frau an der Seite dieses Mannes wohl erduldet haben mochte? Ihre Lippen haben es nicht verraten, aber in ihrem todestraurigen Blick, ihrem täglich schmaler und bleicher werdenden Antlitz steht es deutlich geschrieben. Ob wohl daneben auch noch anderer Kummer sie bedrückt, vielleicht pekuniäre Sorgen an ihr zehren? Krankheit kostet Geld, und Sardow ist nicht eben ein anspruchsloser Patient. Frau Sardow soll ein kleines Vatererbe mit in die Ehe gebracht haben. Freilich, ob es ausreichend sein wird, nach des Mannes Tode die Witwe und ihr vierjähriges Töchterchen zu ernähren? Die Witwe! Ob sie aufatmen, ob sie ihrem Peiniger nachtrauern wird? —

Der Doktor geht erregt im Zimmer auf und nieder. Er zürnt sich, dass er sich so oft in Gedanken an die stille bleiche Frau ertappt. Sie ist nun doch einmal die Gattin eines anderen, und was kann es ihn kümmern, dass ein Unwürdiger ein beneidenswertes Gut besitzt? Ist es doch nicht anders in der Welt, als dass der Würdige in der Regel leer ausgeht. Auch ihn selber hat Fortuna nicht verwöhnt: was er ist und hat, verdankt er seinem eisernen Fleiß, seinem rastlosen Ringen und Streben, Frauenliebe aber ist ihm noch nie zuteil geworden. Doch wenn er sich denkt, solch ein Wesen wie Adelheid teile sein Dasein, mit dem Sonnenschein ihrer Liebe seinen beschwerlichen Lebensweg erhellend und verschönend — — — — —

Ein Klopfen an der Tür reißt Steffen aus seinem Versunkensein.

„Frau Sardow lässt den Herrn Doktor dringend bitten, sofort zu kommen.“

Eine tiefe Glut schlägt in des Mannes Gesicht: „Du sollst nicht begehren deines Nächsten Weib.“ Doch er braucht gottlob nicht vor sich selber zu erröten, denn nicht nach fremdem Besitz hat er — wenn auch nur in Gedanken — verlangend die Hand ausgestreckt, sondern nur andächtig einer verlockenden Stimme in seinem Innern gelauscht, die ihm ein holdes Märchen von einem Himmel auf Erden zugeraunt. Und nun ist er schon wieder der Arzt, der sich verwundert fragt, was in dem Zustande des Kranken sich wohl unvorgesehen geändert haben könne. Oder sollte vielleicht das Kind, wenn nicht am Ende — sie selber es sein, die seiner bedarf? Wahrhaftig, ein Wunder wäre es nicht; trotzdem erschrickt er bei dem Gedanken.

Eine Viertelstunde später steht er in der Sardowschen Wohnung. Dem Himmel sei Dank, dort am Lager ihres Gatten, nur noch bleicher als je, sitzt die Frau, die sich bei seinem Eintritt wortlos erhebt. Stumm grüßt der Arzt, dann, nachdem er einen Blick auf den Kranken geworfen, beugt er sich rasch über diesen und fasst seine herabhängende Rechte. Sie ist kalt, der Pulsschlag nicht fühlbar. Ein par Sekunden vergehen in Totenstille; die anfängliche Bestürzung, die sich in den Zügen des Arztes gemalt, macht dem Ausdruck ernster Ueberzeugung Platz. „Es ist vorüber,“ wendet er sich jetzt tief aufatmend mit gepresster Stimme zu der Frau. Diese nickt leise: sie weiß es schon seit einer Weile.

„Solch schnellen Ausgang hätte ich nicht erwartet,“ fährt Steffen fort, „noch diesen Morgen lag nichts vor, was auf einen solchen schließen ließ. Doch wie viele noch bevorstehende Qualen hat hier der Tod mitleidig verkürzt!“ setzt er mit einem forschenden Blick in die unbeweglichen Züge der vor ihm Stehenden hinzu, der er so gern etwas Tröstliches sagen möchte und doch nicht weiß, ob sie dessen bedarf. „Sie sind beim Verscheiden des Kranken zugegen gewesen? Dem friedlichen Aussehen nach, muss es ein kampfloses Hinüberschlummern gewesen sein.“

Die Gefragte, statt zu antworten, greift nach einem leeren Fläschchen auf dem Nachttische und reicht es Steffen. Bestürzt blickt dieser auf die Aufschrift, und sein Gesicht verfärbt sich. „Meine Verordnung von heute früh: Opium . . . Der Unselige! So hat er selber sich den Lebensfaden zerschnitten.“ Erschüttert reicht er Adelheid die Hand, doch sie sieht darüber hinweg.

„Kommen Sie da herein, hier ist für Sie nichts mehr zu tun,“ fährt er bittend fort, indem er die Tür zum Nebenzimmer öffnet und der Willenlosen über die Schwelle folgt. „So. Nehmen Sie hier den Sessel, und nun überlassen Sie alles Nötige mir. Feder und Papier finde ich wohl dort auf dem Schreibtische?“

In das schöne blasse Frauenantlitz kommt die erste leise Bewegung. „Feder und Papier? Zu was?“

„Zu den Angaben für das Standesamt, die ich morgen früh an Ihrer Stelle besorgen werde.“

„Sie werden verschweigen, dass mein Mann —.“ Hier stockt sie, aber in den langbewimperten dunkeln Augen steht deutlich die Frage, die nicht über ihre Lippen will

„Hier ist nur Angabe von Todestag und -Stunde nötig,“ beruhigte er sie, „Krankheitsart und Todesursache würde nur eine Lebensversicherungsgesellschaft zu wissen verlangen, aber einer solchen — hat der Verstorbene wohl nicht angehört?“ Doktor Steffen spricht die letzten Worte zögernd, denn eine plötzliche Besorgnis überkommt ihn.

Das Antlitz der Frau färbt sich noch um einen Schatten bleicher. „Was sagen Sie, die Lebensversicherung?“ fragt sie angstvoll, „gewiss, mein Mann war mit fünfzehntausend Mark versichert, und ich habe bis zur Stunde die Prämie pünktlich bezahlt. Sie aber,“ setzt sie mit bittendem Augenaufschlag zuversichtlich hinzu, „werden das, was der Unglückliche getan, doch gewiss als ihr Geheimnis bewahren. Was brauchen auch andere um seine Schuld zu wissen, genug, dass Gott sie kennt, der sie ihm verzeihen mag!“

In der Brust des Arztes wallt heißes Mitleid auf mit der Beklagenswerten, die der Tragweite des Geschicks, das sie betroffen, noch ahnungslos gegenüber steht. Wie soll er es ihr nur sagen, dass nicht nur jener Makel ihr nicht erspart bleiben wird, gegen den ihr feines weibliches Ehrgefühl sich sträubt, sondern dass sie auch in dem Augenblick, wo ihr Gatte den gefahrvollen Trunk an die Lippen setzte, das Anrecht auf jene Versicherungssumme verloren, mit der sie, Gott mag wissen, wie notwendig zu rechnen hat. Wie grausam dieser ungeahnte neue Schlag die ohnehin körperlich und seelisch tief Erschöpfte treffen muss! Und ihm, der die zarte, schonungsbedürftige Frau vor jedem schädlichen Einfluss behüten möchte, ihm ist es vorbehalten, ihr das drohende Schreckgespenst zu zeigen, das vor der Tür steht, eine Aufgabe, die dem Manne, der ohne mit einem Nerv zu zucken das Operationsmesser führt, über seine Kräfte zu gehen dünkt!

„Gnädige Frau,“ beginnt er endlich gedrückt, „eben weil Sie schon manches Schwere getragen, so meine ich, Sie werden auch Mut und Kraft haben, noch mehr auf sich zu nehmen. Die Versicherungsbank,“ fährt er mit Ueberwindung fort, als sie ihn mit erschrockenen Augen fragend ansieht, „wird im vorliegenden Falle die Zahlung der Versicherungssumme voraussichtlich beanstanden.“

Gottlob, so ist es denn gesagt, und hörbar atmet er auf. In Adelheids Zügen aber beginnt ein seltsames Spiel. Zuerst ist es völlige Verständnislosigkeit, dann tötliches Erschrecken, Entsetzen, das sich auf ihrem Antlitz spiegelt. Das ist nicht mehr die schweigende Dulderin, die keinem fremden Auge einen Einblick in ihr Inneres gestattet, das ist eine unglückliche Frau, die der gewalsam hervorbrechenden Angst ihres Herzens nicht Einhalt zu tun vermag.

„Das Geld nicht zahlen — Allmächtiger, es kann, es darf ja nicht sein! Wir — wir sind — verschuldet. Alles, alles wird man mir nehmen; o, und die Schande — die Schande!“

Der Doktor ergreift erschüttert die Hände der Frau. „Ihre Nerven sind hochgradig erregt, deshalb sehen Sie Gespenster. Die Gläubiger, deren Sie erwähnen, werden mit sich reden lassen, sich gedulden —“

„Nein, nein,“ unterbricht sie ihn hastig, „sie werden es nicht mehr, zu lange schon wurden sie vertröstet.“

„Aber Sie haben Verwandte, Freunde, an die sie sich wenden können —“

„Niemand habe ich, niemand,“ schneidet sie ihm das Wort ab, „und mit dem kleinen Erbe, das ich ihm zubrachte, hatte mein Mann — Ehrenschulden zu bezahlen“ Die Hände in einander gewunden hat sie die letzten Worte fast unhörbar gesagt, als hätte sie sich für den Toten zu schämen, aber Doktor Steffen hat sie doch aufgefangen und versteht die ganze Schwere ihrer Bedeutung: es ist das Martyrium einer Frauenseele, das sich ihm entschleiert.

„Die Lebensversicherungspolice,“ fährt Adelheid jetzt schmerzlich fort, „ist das einzige, was mir geblieben, sie darf mir nicht verloren gehen, hören Sie, sie darf es nicht! Aber, wie komme ich eigentlich zu der Befürchtung, dass es anders sein könne?“ setzt sie gleich darauf wie von einem tröstlichen Gedanken belebt hinzu, „sind wir beide nicht die einzigen, die das Geheimnis dieser Stunde kennen, und könnten wohl Sie etwas dazu tun, mich noch unglücklicher zu machen, als ich es schon bin?“

Wie ihre Worte ihm in das Herz schneiden! Wie doppelt schön sie ist, jetzt, wo starke seelische Affekte ihr gewöhnlich so gleichmäßiges Wesen erschüttern! Und er — Gott im Himmel, er kann es sich nicht länger verhehlen — er liebt diese Frau, hat, ihm selber unbewusst, sie immer geliebt! Und doch — und doch

„Gnädige Frau,“ bittet er in dringendem Tone, „erschweren Sie mir meine Pflicht nicht, indem Sie mir ein Zutrauen zeigen, dem ich, wenngleich mit blutendem Herzen, nicht entsprechen kann und darf. Ich muss die wahrheitsgemäße Anzeige erstatten, aber ich werde das Geschehnis als ein Krankheitsresultat hinstellen und beantragen, dass Ihnen die Versicherungssumme gezahlt wird.“

Ein kurzes Auflachen ist ihre Antwort. Es ist das erste Mal, dass er sie lachen hört, aber dieses Lachen tut ihm weh.

„Glauben Sie vielleicht daran, man werde mir aus Großmut etwas gewähren, sobald man nur im entferntesten das Recht zu haben glaubt, es verweigern zu können? Nein, nein, darauf dürfen Sie es nicht ankommen lassen. Der Kranke — Sie selber wissen es am besten — war ja doch dem Tode verfallen.“

Wie überzeugend das klang, wie er für sein Leben gern ihr hätte sagen mögen, dass er ihre Ueberzeugung teile — doch der unbestechliche Mahner in seiner Brust ließ es nicht zu.

„Von welchem Standpunkt aus Sie die Sache auch ansehen mögen, Frau Sardow,“ sagte er ernst und fest, „ich selber darf mich dadurch nicht beirren lassen, meine Pflicht zu tun, welche mir vorschreibt — “

„Wohlan, so tun Sie Ihre Pflicht,“ unterbricht sie ihn in gewaltsam aufquellender Bitterkeit, wobei sich ihre Augen mit Tränen füllen. „Was liegt auch daran, ob ich noch ärmer, elender werde, als ich schon lange es bin!“

„Hören Sie auf, Gespenster zu sehen!“ fällt Steffen gequält ein. „Sollte die Versicherungssumme auch verloren sein, so —“ Wie über sich selbst erschrocken, bricht er plötzlich ab. Kann, darf er ihr wohl anbieten, so weit es in seinen Kräften steht, ihr aus eigenen Mitteln zu ersetzen, was er ihr nicht zu erhalten vermag? Wird die Frau mit dem feinen weiblichen Instinkt, deren Gatte nebenan als Toter ruht, das Motiv seines Entgegenkommens nicht sofort erraten, sich davor entsetzen? Ihre Verachtung zu erfahren — unausdenkbarer Gedanke! Aber giebt es denn keinen anderen Ausweg, keinen? Da — der starke Mann steht erschüttert — kniet Adelheid plötzlich vor ihm am Boden.

„In Ihrer Hand liegt unser Geschick: um meines Kindes willen seien Sie barmherzig!“

Er bedeckt die Augen mit der Hand; er atmet schwer. Schweigend verrinnt Sekunde um Sekunde.

„Stehen Sie auf!“ sagt er jetzt rauh, fast heftig. „Die fünfzehntausend Mark werden Ihnen verbleiben, — ich — ich unterlasse die Anzeige.“

„Dank!“ hauchen ihre Lippen, und da hat sie sich auch schon wieder erhoben. „Aber nicht wahr,“ fährt sie angstvoll dringlich fort, als fürchte sie, jener könne sein Versprechen zurücknehmen, „Sie stellen mir den notwendigen Totenschein sogleich aus?“

Und der Mann schreibt, ob auch die Buchstaben ihm noch so schwer aus der Feder wollen, denn was er schreibt, ist ja Lüge und Betrug: Rudolph Sardow ist nicht an Rückenmarkschwindsucht gestorben, sondern hat sich mit Opium vergiftet. Nun noch den Namen, den guten ehrlichen Namen Dr. Hans Steffen unter das falsche Zeugnis. So, es ist geschehen. Ohne noch einen Blick darauf zu werfen, reicht der Schreiber das Blatt der darauf Wartenden.

„Gehen Sie jetzt zu Bett, gnädige Frau.“ Wie kalt, wie schneidend das klingt! Adelheid wirft einen raschen scheuen Blick auf des Doktors Gesicht und erschrickt.

„Großer Gott, werden Sie auch nicht bereuen, was Sie für mich taten?“ flüstert sie angstvoll.

Er zuckt die Achseln. „Es ist möglich; ich weiß es nicht.“ Dann schließt sich die Tür hinter dem Manne, der mit seiner Ehre auch sein Lebensglück zurücklässt. — —

Wie er heimgekommen? Er kann es nicht sagen. Nur findet der junge Tag einen bleichen überwachten Mann, dem es nicht gelungen ist, den Zwiespalt in seinem Innern zu schlichten. Was er, von dem Flehen einer Unglücklichen gedrängt, getan hat, und ob sein Herz es auch noch so sehr billigt, es bleibt immerhin ein Vergehen gegen Gesetz und Pflicht, das sich vor seinem Gewissen mit nichts rechtfertigen lässt und nicht wieder gut gemacht werden kann Dass er sich aber lebenslang mit dieser Selbstanklage bebürdet, daran ist seine unselige Schwäche für ein Weib schuld. Wie er sich wegen dieser Verblendung zürnt! Adelheid Sardow ist nicht die, welche sie ihm gedünkt. Klein nach Weiberart ist ihre Seele; für seinen harten Kampf, für die Größe seines Opfers hat sie kein Verständnis, und selbst wenn sie es hätte: was fragt sie nach dem Preis, um welchen ihr ein anderer den elenden Mammon gerettet? —

In seinen quälenden Gedankengang unterbricht

ihn der Eintritt der Haushälterin, die das Kaffeegeschirr auf den Tisch setzt, um sich alsbald geräuschlos wieder zu entfernen. Bei dem leisen Klirren des Porzellans wirft Steffen unwillkürlich einen Blick auf das Tablett: ein Brief liegt neben der Tasse. Wie ihm das Blut jäh in das Gesicht schießt! Was hat er mit der Briefschreiberin noch zu schaffen? Wahrlich, einen ungünstigeren Moment, ihn an sie zu erinnern, hätte sie nicht wählen können! Ob er den Brief nicht gleich ungelesen den Flammen überliefert? Doch da hat er den Umschlag schon aufgerissen, und nun entfärbt er sich: ein zerrissenes Blatt, das seine eigenen Schriftzüge trägt, gleitet zu Boden. Und da, da sind auch noch ein paar Zeilen von anderer Hand.

„Was ich gestern Abend, überwältigt von Schreck und Angst, nicht überstehen zu können geglaubt, das nehme ich heute, in mein Geschick ergeben, auf mich. Gott wird mir tragen helfen! — Sollte es Ihnen möglich sein, so verzeihen Sie einer schwer heimgesuchten Frau, die sich schämt, Ihnen eine schlimme Stunde bereitet zu haben."

Ein tiefer befreiender Atemzug hebt des Lesers Brust, und seine kraftvolle Gestalt richtet sich hoch auf. Gott sei Lob und Dank! Nun kann er das Haupt wieder frei erheben, denn kein Makel haftet mehr seiner Ehre an. Und die ihm die Ruhe seines Gewissens, die Achtung vor sich selber zurückgegeben — die Frau ist es, die er eben noch verkannt, geschmäht.

„Adelheid!" klingt es sehnsüchtig durch den Raum, und ein Paar Arme breiten sich in die Leere. In fleckenloser Reinheit steht das Bild der Gerufenen vor seiner Seele, das er fortan wie das einer Heiligen in seinem Herzen tragen wird. Die gemeinsame Schuld, die gedroht zwischen ihm und ihr eine unübersteigliche Schranke aufzurichten, sie existirt nicht mehr, denn die von ihrem Schicksal momentan Betäubte hat sich bald genug wieder zurecht gefunden, und ihm selber ist ein Abweichen vom Wege der Pflicht erspart geblieben. Wie grenzenlos dankbar er ihr ist! Wie in seinem Innern gleich fernem Abendrot nach bösem Wetter die leise Ahnung eines späteren Glückes aufzudämmern beginnt! Freilich, dunkel und dornenvoll liegt zunächst der Weg vor der schwer getroffenen Frau, aber er weiß plötzlich ein Asyl, wohin die Erschöpfte, wenn alles hinter ihr zusammenbricht, mit ihrem Kinde flüchten kann: zu seiner alten Mutter. Dort in dem fernen stillen Erdenwinkel hoch auf dem von Tannenduft umrauschten Thüringer Walde wird sie wohlgeborgen sein, bis er zu ihr wird sprechen dürfen: „Siehe, mein Herz und Haus bieten sich Dir zur Heimat, ziehe ein!"

Disciplin. General: „Wie heißt der Mann da?" — Unteroffizier: „Schulze, Herr General." — Rekrut: „Nein Müller, Herr Unteroffizier!" — Unteroffizier: „Kerl, halt's Maul, wenn ich sage Schulze, dann heißt Du Schulze, verstanden!"

Gut erzogen. Tochter: „Sag' einmal, Mamachen, wenn mir der Assessor einen Kuſs raubt, darf ich ihn dann gleich beim Vornamen nennen?"

Wie man's nimmt. „Wie, das Unternehmen ist die reinste Goldgrube?" — „Ja, alle Aktionäre fallen da mit ihrem Gelde 'rein!"

Schul-Humor. Lehrerin (diktirt): „Der Verfolgte floh, sank erschöpft unter einer Eiche nieder und schlief ein." — Lieschen (schreibt): „Der verfolgte Floh sank erschöpft unter einer Eiche nieder und schlief ein."

Feinfühlend. Kutscher: „Herr Piefke, ich bitte um meine Entlassung!" — Piefke: „Friedrich, warum willst Du denn nicht bei mir bleiben?" — Kutscher: „Ja, sehen Sie, Herr Piefke, wenn ich Sie spazieren fahre, dann sagen immer die Leute: Da fährt der Wucherer, der Spitzbube. Und das lass' ich mir nicht gefallen!"

Bedenklich. Braut: „. . . Wirst Du mir aber auch wirklich alle meine Wünsche an den Augen ablesen?" — Er: „Ach, Emilie, Du hast aber gar so große Augen!"

Apotheker Rothmann's Praeparate sind die besten.

Labpulver,
Labextract,
Butterfarbe,
Käsefarbe,
Erhaltungs-pulver.

Chemische Fabrik B. Rothmann,
BERLIN SO.,
Neander-Strasse 3.

Wegelin & Hübner, Act.-Ges., Abtheilung: **Vaass & Littmann, Halle a. S.,**
liefert als **langjährige** Specialität:

Eis- u. Kühlmaschinen

zur **Fabrikation** von Milcheis u. Wassereis sowie zur **Kühlung** von Milch, Rahm, Lagerräumen für Milchprodukte etc. nach **vereinfachtem** und in der Praxis **vorzüglich bewährtem** System.
Als **Referenz** dienen die gelieferten Anlagen für die **Molkereigenossenschaften** in: Rodenkirchen, Jaderberg, Krummhörn-Pewsum, Strückhausen, Wiefelstede, Prenzlau, Gnesen, Stargard i. P., Landsberg a. W., Stettin. Guhrau (Bez. Breslau), Genthin, Delitzsch etc. etc.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co., Stettin,
Faßfabrik.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt
übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

W. H. Kaufmann,

Specialgeschäft in TEGEL bei BERLIN
für

Molkerei-Kühlanlagen

15mal prämiirt. **Fabrikat Quiri & Co.** 300 Anlagen im Betrieb.
In letzter Zeit wurden an 40 Molkereien diese Anlagen geliefert.
Maschinen in Tegel stets auf Lager. — Besichtigung erbeten.
Prima Referenzen. Projekt und Anschlag kostenlos.
Vertreter gesucht.

Neue Excelsior-Schrotmühlen
mit verbesserten Mahlscheiben
— D. R. P. —
Preisbücher kostenfrei
FRIED. KRUPP GRUSONWERK
MAGDEBURG-BUCKAU

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämmtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Milch-Kontrollapparat „Lactoskop".)*

Vervollkommnetste hervorragende Neuheit.

In über 800 dänischen Molkereien in Gebrauch.
In hiesigen Betrieben mit sichersten Resultaten ausprobirt.

Vorzüge:

1. Fast vollständige Vermeidung von Fehlerquellen.
2. Genau gleiche Behandlung und gleichzeitige Untersuchung jeder beliebigen Anzahl Proben, eventl. bis zu 400 und mehr.
3. Grösste Zeitersparniss, da bei jeder beliebigen Lieferantenzahl die ganzen Untersuchungen an einem Tage vorgenommen werden.
4. Absolut sichere Resultate.
5. Einfache Art der Untersuchung, die jeder Landwirth sofort versteht und deren Resultate nicht angezweifelt werden können.
6. Keinerlei chemische Zusätze von Säuren, Alkalien etc.
7. Billigste bezw. kostenlose Untersuchungs-Methode, da ein Verbrauch an Chemikalien, Hülfsmaterialien etc. nicht stattfindet.

Lieferung auf mehrwöchentliche Probe.
Prospekte und alles Nähere durch

G. H. vom Stein & Co.,
Molkereitechnisches Bureau, Maschinen-Werkstätte und Lager,
Düsseldorf, Oststr. 119. **Filiale: Köln a. Rhein,** Friesenstr. 11.

*) Die Bezeichnung „Lactoskop" steht in keinerlei Zusammenhang mit dem früheren „Feser'schen Lactoskop", welches zur Feststellung des Durchsichtigkeitsgrades der Milch diente. — Bei dem neuen dänischen „Lactoskop" handelt es sich um eine verblüffend einfache und sichere Methode der direkten Fett-Ausscheidung aus der Milchprobe mit einer unbedingt zuverlässigen Ablesevorrichtung

---

Flensburger Eisenwerk A.-G., Flensburg

„Germania" neues Modell 1901.

Geschützt durch deutsche Reichspatente und Gebrauchsmuster.

Neueste und vorzüglichste Entrahmungsmaschine.

Grösste Leistung bei allerschärfster Entrahmung, sowie **Verbesserungen** des **Antriebes** und **Trommellagerung;** bis 2000 Liter stündliche Leistung.

Absolut betriebssicher.

Amtliches Gutachten und Prospekte gratis und franko.

Flensburger Eisenwerk A.-G., Flensburg.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-Münster-Käse etc.

Gepresste Papp-Schachteln, Dosen & Büchsen
Schmidt & Co Elberfeld
Muster frei.

Normal-Saure-Entwickler B. & T.
Schläuche. Riemen. Putztwist.
Farbe Lab **Oel.**
A. V. Branth, Hamburg 8.

Die letzte Neuheit unter den Milchcentrifugen
ist der

Sveaseparator.

Scharfe Entrahmung.

Hervorragend und besonders anerkannt durch die Solidität und Einfachheit der Konstruktion.

Garantie in jeder Beziehung für Leistung und Material.

Th. Oehlenschläger & Co., Berlin,
Leipziger Strasse 111.

Hartung-Polygon

Spar-Roststäbe
aus Spezial-Metall.
Haben fast unbegrenzte Dauer
Verziehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Nutzen selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.
Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststabes.
Feinste Referenzen zu Diensten.
Berliner Gussstahlfabrik und Eisengiesserei Hugo Hartung, Akt.-Ges.
BERLIN NO, Prenzlauer Allee 41

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **A. L. G. Dehne, Halle a. S.,** betr. **Die Kesselspeisewasser-Reinigung,** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 4895) zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 50. Berlin, 14. December 1901. 11. Jahrg.

Abonnements-Erneuerung.

Wir bitten die Freunde unseres Blattes, das mit übernächster Nummer ablaufende **Abonnement** nicht nur selbst **rechtzeitig erneuern** zu wollen, sondern auch unser Blatt nach Möglichkeit in Bekanntenkreisen weiter zu empfehlen. Wir sind gern bereit, an uns aufgegebene neue Adressen Probe-Nummern kostenfrei zu verschicken.

Der Bezugspreis beträgt bei der Post 1,50 Mark für das Vierteljahr, im Buchhandel 2 Mark. Bestellungen nehmen alle Postanstalten und Briefträger an.

Bei Bezug unter Streifband nehmen wir den stillschweigenden Wunsch des Weiterbezuges an, wenn nicht ausdrücklich Abbestellung erfolgt.

Mit nächster Nummer wird als **Weihnachtsgabe**

in 5 200 Auflage

ein **vielfarbiges** nach eigens für uns hergestellten Entwürfen des bekannten Tiermalers **R. Wagner** von der Königl. Hof-Kunstanstalt **Eckstein & Stähle**, Stuttgart ausgeführtes **Kunstblatt** als

Molkerei-Wand-Kalender für 1902

von uns kostenfrei in Rolle versandt werden.

Das Hauptbild zeigt eine Rasseherde bei der Rückkehr von der Weide, die Nebenbilder zeigen nach photographischen Aufnahmen einen Einblick in einen modernen Molkereibetrieb.

Wir sind sicher, dass das ansprechende Blatt bei unseren Abonnenten Beifall finden wird.

Da uns die Adressen unserer Postabonnenten nicht sämmtlich bekannt sind könnte es vorkommen, dass dieser oder jener Abonnent das Kalenderblatt nicht erhält. Wir bitten für solchen Ausnahmefall um Nachricht durch Postkarte, worauf die Zustellung unverzüglich erfolgen wird.

Molkerei-Zeitung Berlin.

Inhalt:

Erfahrungen aus dem geschäftlichen und technischen Betrieb einer modernen Molkereigenossenschaft.

Von Molkereidirektor Otto, Stolp.

(Nach einem Vortrag, gehalten vor dem landwirtschaftlichen Verein Stolp.)

Der Betrieb hiesiger Molkerei wurde am 1. Januar 1894 eröffnet. Die Milchverwertung blieb in den ersten 3 Jahren weit hinter den gehegten Erwartungen zurück, das Brutto und Netto des für 1 Kilogramm Milch Herausgewirtschafteten bewegte sich zwischen Zahlen, die unter Berücksichtigung der hiesigen wirtschaftlichen Verhältnisse für den Milchproducenten als völlig unbefriedigende angesehen werden mussten. Auf die Erörterung der Ursachen jenes wenig erfreulichen Resultates näher einzugehen, dürfte hier nicht der Platz sein; hervorzuheben ist jedoch der Umstand, der sich als eine Selbstfolge obiger Wirtschaftsresultate ergab, dass innerhalb des Kreises der Genossen das Vertrauen zur Leitung abhanden gekommen war, dass infolge des schlechten Geschäftsganges durch Austritte der Kreis der Genossen sich fortwährend verkleinerte, und dass die Milchlieferungen selbst der bisherigen Genossen durch Verringerung der Viehstände und weniger intensive Fütterung von Jahr zu Jahr zurückgingen. Unvermeidlich wuchsen dadurch die General- und Betriebs-Unkosten einer Anlage, die auf annähernd das Doppelte der zur Verfügung stehenden Milchmenge berechnet war, bedrohlich an und begannen das ganze Unternehmen zu gefährden.

So war die Lage beschaffen, als dem Referenten am 1. Oktober 1896 die Aufgabe zur Uebernahme der Betriebsleitung zufiel. Aufgrund meiner bisherigen Erfahrungen mit genossenschaftlichen Anlagen, die sich in ähnlicher Lage befunden hatten, sagte ich mir, dass das von der bisherigen Leitung vornehmlich auf Heranziehung größerer Milchmengen gerichtete Bestreben, um hierdurch die Unkosten zu verbilligen und dadurch ein größeres Netto zu erzielen, vorerst von keinem Erfolge begleitet sein würde. Bei solch' verquickter Lage kann zu den Herren Landwirten mit Engelszungen geredet werden. Niemand setzt sich bei einer derartig schiefen Geschäftslage dem Risiko aus, womöglich eine Reihe von Jahren hindurch mit einer geringen Rente vorlieb zu nehmen, nur um zu verhüten, dass die Lage der bisherigen Genossen nicht noch ungünstiger sich gestalte, und in der vagen Hoffnung auf einen späteren besseren Geschäftsgang, auch wenn solches durch vertrauenerweckende Gründe gestützt werden kann. Die Außenstehenden wollen erst Erfolge sehen und nehmen eine abwartende Stellung ein.

Es lag also nur ein gangbarer, zum Ziel führender Weg vor: durch mehrjähriges, stilles und stetiges Arbeiten die Bruttoverwertung um ein Bedeutendes zu heben, selbst wenn die hierdurch bedingte intensivere Wirtschaftsmethode die Zahlen auf dem Kostenkonto noch um ein Erhebliches anschwellen lassen sollte.

Wie weit und wodurch uns das gelungen ist, mag aus den nachfolgenden Angaben hervorgehen. Als ein Resultat, welches unserer Tätigkeit ein günstiges Zeugnis ausstellt, hat sich inzwischen ergeben, dass wir seit einem Jahr so zahlreiche Beitritte neuer Genossen zu verzeichnen haben, dass wir mit Beginn nächsten Jahres unter Voraussetzung normaler Futterernten inbezug auf Verarbeitung der Milchmenge an der Grenze der Leistungsfähigkeit unserer Anlage angelangt sind.

Vergleicht man nun die Netto-Verwertung eines Kilogramm Milch der verschiedenen Jahre mit einander (der Fettgehalt derselben hat im Jahresdurchschnitt innerhalb sehr enger Grenzen geschwankt, derselbe ist ziemlich gleich bleibend 3,15 gewesen), so ergeben sich folgende Zahlen:

Im Jahre	1896	für das Kilogramm	6,52	Pfg	
" "	1897	" "	7,52	"	
" "	1898	" "	8,[illegible]	"	
" "	1899	" "	8,[illegible]1	"	
" "	1900	" "	8,82	"	
" "	1901	" "	9,40	"	bis 9,50.

Wir werden mithin in diesem Jahre eine um fast 3 Pfg. höhere Verwertung aufzuweisen haben als im Jahre 1896. Ueber die Tragweite dieser Zunahme gewinnt man erst ein klares Bild, wenn man sich vergegenwärtigt, dass jeder Pfennig für das Kilogramm Milch mehr bei dem Umfang unseres Betriebes eine Summe von 50000 Mk. im Jahr darstellt; wir werden mithin in diesem Jahr eine um etwa 150000 Mk. höhere Reinverwertung erzielen als vor 5 Jahren. Die Unkosten für das Kilogramm Milch schwankten in den einzelnen Jahren zwischen 2,02 und 2,33 Pfg. und werden in diesem Jahr 2,25 Pfg. betragen. Mithin würden wir das Kilogramm Milch auf 9,40 bis 9,50 + 2,25 = 11,65 bis 11,75 Pfg. Brutto herausgewirtschaftet haben, gleichbedeutend mit 11,99 bis 12,10 für das Liter.

Der Stillstand im Jahr 1899 im Vergleich zu 1898 findet darin seine Erklärung, dass bei der damals noch sehr umfangreichen Schweinemast (es war zu jener Zeit ein ständiger Bestand von ungefähr 800 Tieren erforderlich) durch Einschleppen der deutschen Schweineseuche ein Verlust von 27000 Mk. zu verzeichnen war. Dieses Vorkommnis bildete den Anlass, nach einer anderen Verwertungsart der Molken Umschau zu halten, die ein derartiges Risiko für die Zukunft ausschlösse; in der Verarbeitung dieser auf Milchzucker wurde jene auch bald gefunden.

Um Ihnen ein möglichst klares Bild über die Ursachen des wirtschaftlichen Aufschwungs unseres vielseitigen Betriebes zu liefern, gestatten Sie auf die verschiedenen Betriebszweige und einzelnen Gesichtspunkte etwas näher einzugehen und dabei vorerst stets die kaufmännische und dann die technische Seite des in Rede stehenden Zweiges in Kürze zu berühren.

Es kämen hierbei der Reihe nach inbetracht: Butterpreise und Butterbereitung, Stadtverkauf, Käserei und deren Technik, Milchzuckergewinnung und schließlich Schweinemast.

Was zuvörderst die Butterpreise anlangt, so lehrt ein Vergleich der von uns im Großhandel erzielten mit den der berliner höchsten Notirung, wie wir von Jahr zu Jahr in steigendem Maß für unser Erzeugnis Anerkennung in der Handelswelt gefunden haben. Unsere Butterpreise im Großhandel lagen

im Jahr	1896	0,38	Mk. für den Centner	unter	höchster	berliner	Notirung
" "	1897	4,04	" " " "	über	"	"	"
" "	1898	4,11	" " " "	"	"	"	"
" "	1899	5,73	" " " "	"	"	"	"
" "	1900	8,08	" " " "	"	"	"	"

Ziehen wir auch die im Kleinhandel (im Stadtverkauf und durch Postversand) erzielten Preise mit heran, so lag der Jahresdurchschnitt unseres Butterpreises

im Jahr	1896	sogar	1,29	Mk. für den Centner	über	höchste	berliner Notirung
" "	1897	"	5,84	" " " "	"	"	" "
" "	1898	"	7,08	" " " "	"	"	" "
" "	1899	"	8,57	" " " "	"	"	" "
" "	1900	"	11,72	" " " "	"	"	" "

Bei Zugrundelegung unserer Jahreserzeugung von ungefähr 2500 Ctr. stellt dieses Mehr im Jahr 1896 eine Summe von ungefähr 3200 Mk., dagegen im Jahr 1900 eine solche von ungefähr 30000 Mk. über höchste Notiz dar. Während im Jahr 1896 ein Postversand von ungefähr 300 Kisten im Jahr übernommen wurde, versorgen wir in diesem Jahr eine große Anzahl über ganz Deutschland verstreuter Familien mit ungefähr 3000 Postbuttersendungen.

Auch ein besonderer Zweig des Butterversandes, an den sich bis dahin wenige Molkereien Deutschlands herangewagt haben, ist von uns versuchsweise ins Bereich unserer Tätigkeit gezogen worden, der Versand von Dauerbutter in verlöteten Dosen nach überseeischen Plätzen. Vor drei Jahren wurden durch Vermittlung eines hamburger Exporthauses mit einigen hundert Dosen mehrmals Versuche nach südafrikanischen Plätzen gemacht; die Ware fand ihren Weg nach den dortigen Gold- und Diamantgebieten, wurde für geeignet angesprochen; der Abschluss auf Lieferung großer Mengen unter beide Interessententeile zufriedenstellenden Bedingungen lag zur Unterschrift bereit, als der Burenkrieg unsere Pläne zu nichte machte. Der damalige Abschluss sicherte uns einen Jahresdurchschnittspreis von 1,45 Mk. fr. Hamburg für die Dose mit 1 Pfd. Inhalt. Wir hätten nach Abzug aller Unkosten 1,23 Mk. per Pfd. für uns behalten, sicherlich eine sehr hohe Verwertung. Inzwischen hat sich Australien der Butterversorgung der dortigen Plätze bemächtigt, welches, bevorzugt durch billigere Produktionsbedingungen und kürzeren Transport und indem das dortige Molkereiwesen alle modernen Hilfsmittel dieses Gewerbes schnellstens auszunutzen verstanden hat, billiger wie wir zu liefern imstande ist.

Unsere Ausfuhrversuche in Käse sind von mehr Erfolg begleitet worden. Seit mehreren Jahren gehen größere Posten unseres Steppenkäses, eingehüllt in tierische Blase, nach unseren west- und ostafrikanischen Kolonieen, nach Swakopmund und Dar-es-Salam. Die Nachbestellungen lassen darauf schließen, dass sich sowohl diese Sorte wie die Verpackungsart unter den sich hierbei geltend machenden Einflüssen als brauchbar erweist. Ein hier vorliegendes Stück stammt von einer Sendung, die im Auftrag der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft die Reise nach Australien hin- und zurückgemacht hat, um dann auf der diesjährigen Ausstellung in Halle einer eingehenden Prüfung von Sachverständigen unterzogen zu werden. Man hat diesem Käse einen zweiten Preis zuerkannt.

Gestatten Sie mir an dieser Stelle gleichzeitig ein paar Worte über den Nutzen der Beschickung von Molkerei-Ausstellungen Seitens der Hersteller von Molkerei-Erzeugnissen. Veranlassung hierzu finde ich in der Beobachtung, dass die Molkerei-Genossenschaften hiesiger Provinz äußerst spärlich auf den Jahres-Ausstellungen der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft vertreten sind. Und gerade die von dieser Seite arrangirten Ausstellungen bieten die denkbar größte Gewähr für Erhalt unparteiischer und fachmännischer Kritik, wie sie dem Producenten sonst im Verkehr mit der Handelswelt der Natur der Sache nach nie zuteil werden kann. Abgesehen von dem Vorteil aus der Belehrung, die sich dem Betriebsleiter aus solcher Beurteilung ergiebt, und dem steten Ansporn, der in dem Messen der Kräfte im öffentlichen Wettbewerb liegt, bietet sich hier die einzige Möglichkeit dar, den Vertretern des Handels in großer Konkurrenz und auf offenem Markt das eigene Erzeugnis vorzuführen, ein Umstand, dessen Bedeutung weite Kreise noch gar nicht zu würdigen gelernt haben. Wir können den Nachweis führen, wie von Jahr zu Jahr wachsend die Aufmerksamkeit der Handelswelt, angeregt durch unsere auf den Ausstellungen erzielten Erfolge, sich unseren Erzeugnissen zugewandt hat; wir rechnen uns den aus der Beschickung der Ausstellungen sich ergebenden Nutzen nicht nach Tausenden, sondern nach Zehntausenden. Freilich haben wir auch Ursache gehabt, mit unseren Ausstellungsergebnissen zufrieden zu sein, indem uns dort in fünf Jahren 32 Auszeichnungen, darunter 4 Ehrenpreise, 7 erste und 7 zweite Preise zuteil geworden sind. Im Interesse der provinziellen Milchwirtschaft läge es, wenn die Vorstände der Molkerei-Genossenschaften der Ausstellungsfrage gegenüber eine andere Stellung einzunehmen begännen.

Wenden wir uns der technischen Seite der Butterbereitung zu, fragt man nach den Ursachen unserer vom Handel geschätzten Buttergüte, so dürfte zuvörderst die Antwort lauten: Wir sind auf dem Posten und nicht allein im Betrieb selbst, sondern wir suchen unseren Einfluss geltend zu machen bis zur Milcherzeugungsstätte hin, indem wir durch strengere Kontrolle auf saubere Milchgewinnung und sorgsame Behandlung d. h. auf energische sofortige Kühlung und Kühlerhaltung bis zum Augenblick der Ablieferung an die Verarbeitungsstelle hinarbeiten. Diese Kontrolle stellt an die Betriebsleitung die Anforderungen einer Tätigkeit, die nie erlahmen und ermüden darf, sichert aber allein die Vorbedingungen zur Gewinnung einwandfreier Erzeugnisse.

Da wir zurzeit zur Bestimmung des Schmutzgehaltes in der Milch für vorliegende Zwecke, d. h. zur schnellen Erledigung von Massenproben, noch keine geeigneten Untersuchungsverfahren besitzen, so haben wir zu einem sehr einfachen Verfahren unsere Zuflucht nehmen müssen, das trotzdem uns von Nutzen gewesen ist. Die wöchentlich von der Einlieferung jedes Genossen entnommene Probe wird nach zwölfstündigem Stehen vorsichtig umgegossen und je nach der Menge des zum Vorschein kommenden Bodensatzes, die nach Augenmaß bestimmt wird, wird die Milch nach vier verschiedenen Reinheitsgraden eingeschätzt. Der Ausfall dieser Untersuchung wird sämmtlichen Genossen mitgeteilt und der in der gegenseitigen Vergleichung liegende Ansporn macht nicht zum geringsten Teil den Nutzen dieser Anordnung aus.

Was Kühlung anlangt, so verlangen wir, dass jedes Gemelk sofort außerhalb der Stallräume vermittelst eines Kühlapparats auf mindestens 12° C. abgekühlt und dann dafür Sorge getragen wird, dass das Tagesgemelk mit Temperaturen nicht über 15° in die Molkerei eingeliefert wird. Letzterer Anforderung ist bei Eisenbahntransport in der warmen Jahreszeit nicht leicht nachzukommen; wir lassen dann auch vorübergehend fünf gerade sein, Koch- und Alkoholprobe jedoch muss die Milch stets vertragen — hier ist die Grenze der Brauchbarkeit für unsere Zwecke. Durch Steigerung der Ansprüche in der Richtung möglichst sauberer Milchgewinnung und rationeller Kühlung sucht man die Weiterentwicklung der unvermeidlich in die Milch gelangenden Keime, die sonst die daraus zu gewinnenden Erzeugnisse in der Güte beeinträchtigen würden, aufzuheben

oder mindestens stark zu hemmen. Im Pasteurisiren der Milch beziehungsweise des Rahms besitzt man nun ein nicht zu unterschätzendes Hilfsmittel, um wenigstens bei der Buttergewinnung üble Nebenwirkungen jener Mikroorganismen zu beseitigen. Leider lässt uns dieser Weg in der Käserei im Stich, denn dasselbe Verfahren in der Käserei in Anwendung gebracht, ist aus den Vorversuchen noch nicht heraus.

Die Beachtung und verständnisvolle Benutzung dreier Hilfsmittel, die uns erst die Molkereitechnik der letzten Jahre an die Hand gegeben hat, sichern uns die Gewinnung einer rein schmeckenden und äußerst haltbaren Butter auch aus nicht ganz einwandfrei gewonnenem Rohmaterial. Hierhin zählt: 1. das Pasteurisiren der Milch beziehungsweise des Rahms auf 70 bis 90° C. 2. darauffolgendes sofortiges Abkühlen bis auf unter 10° C. und 3. die Anwendung von Reinkulturen zur Einleitung der Rahmsäuerung nach einer bestimmten Richtung hin.

Der Neubau der Wiener Molkerei.

Wir machen von allen drei Maßregeln zusammen Gebrauch und bieten dadurch gleichzeitig ängstlichen Konsumenten Bürgschaft für Vernichtung etwaiger Tuberkelkeime in Butter und Buttermilch.

Dass der hiesige städtische Kundenkreis unseren Bemühungen, ihm Gutes zu bieten, Anerkennung zollt, geht am deutlichsten aus der Vergrößerung des Umsatzes im Stadtverkehr hervor. Denn während solcher im Jahre 1896 79 000 Mk. betrug, ist derselbe im Jahre 1900 auf 160 000 Mk. angewachsen und dürfte im laufenden die Summe von ungef. 180 000 Mk. erreichen, so dass im Laufe von 5 Jahren mehr als Verdoppelung eingetreten ist. Die Meinung, dass wir infolge des direkten Milchverkaufs uns gegenüber den auf dem platten Lande liegenden Genossenschaften in einer bevorzugten Lage befinden, und dass wir gerade dieser rentablen Verwertungsart die gedeihliche Fortentwicklung unseres Betriebes verdanken, ist jedoch eine falsche. Wie aus den hier ausliegenden Tabellen ersichtlich, gewährt uns der Preis von 12 Pfg. für das Liter Milch durchaus nichts mehr als was die weitere Verarbeitung der Milch uns ebenfalls bietet. Ich erlaube mir weiter unten hierauf zurückzukommen.

Hofraum der Wiener Molkerei.

Aus dem bisher Mitgeteilten ergiebt sich, dass zu der Steigerung des Netto-Ertrages die Verbesserung der Güte der Butter ihren Teil beigetragen hat; dasselbe trifft für die Käserei zu, hier aber noch in erhöhtem Grade, da es uns gelungen ist, diesem Betriebszweig eine Ausdehnung zu geben, wie sie zwar in der Anlage annähernd geplant war, aber infolge von Misserfolgen in den ersten Jahren sehr beschränkt blieb. Betrug doch im Jahre 1896 der ganze Umsatz auf Käserei-Konto 20 000 Mk., wogegen er in diesem Jahr auf 135 000 Mk. angewachsen sein wird. Er hat sich somit in der kurzen Zeit versiebenfacht. Nehmen wir noch die bei der Käserei sich ergebenden Nebenprodukte: Molkenbutter, Molken und Eiweißstoffe hinzu, so erhöht sich obiger Umsatz auf 165 000 Mk. Hieraus allein ist ersichtlich, nach welcher Seite hin unser Betrieb immer mehr seine Entwicklung nimmt; wir finden eben unsere Rechnung in höherem Grade, wenn wir anstatt das Butterfett in Form von Butter auf den Markt zu bringen, dasselbe, mit dem Käsestoff zusammengewonnen, in Form von Fett- und Halbfettkäsen verwerten.

Aus der umseitigen Tabelle ist die Verwertung des Kilogramms Milch in jedem einzelnen unserer Betriebszweige ersichtlich. Die Kalkulationen hierfür bauen sich auf tatsächlich von uns erzielten Durchschnittspreisen und Ausbeutezahlen unserer technischen Nebenbücher auf. Sie ersehen aus diesen die Brutto- und Netto-Verwertung bei Verkauf von Milch und Rahm, bei Verarbeitung auf Fett-, Halbfett- und Magerkäsen.

Bei der zeitlichen Verteilung dieser verschiedenen Käsesorten untereinander ergiebt die Halbfettkäserei im Durchschnitt eine Netto-Verwertung von 10,14 Pfennigen (s. umseitige Tabelle).

Dieses dürfte das von uns zu erstrebende Ziel darstellen. Wenn auch die Fettkäserei in der Theorie uns die nämlichen, teilweise sogar noch günstigere Aussichten eröffnet, so lassen sich diese unter Berücksichtigung der eigenartigen, hiesigen allgemeinwirtschaftlichen Verhältnisse der Genossen inbezug auf Milchviehhaltung nicht erreichen. Unseren Käsereierzeugnissen haften charakteristische, auf jene Verhältnisse zurückzuführende Eigenschaften an, die in den Konsumentenkreisen von Fettkäse sehr bald gerügt werden, die jedoch in den weniger anspruchsvollen der halbfetten Sorten, d. h. den Kreisen der wohlhabenderen Arbeiter der Industriebezirke gar nicht bemängelt werden. Diesen wirtschaftlichen Verhältnissen muss daher Rechnung getragen werden. Und dadurch ist uns der Weg vorgeschrieben, den wir zu steuern haben.

Der inländische Markt ist, wenn man den Ansprüchen des Konsumenten sich anzuschmiegen versteht, wenn man sich nicht auf Sorten versteift, die man zwar selbst gern herstellt, für die aber schwer oder nur in beschränktem Umfang Absatz zu verschaffen ist, für eine genügend große Sortenzahl noch sehr aufnahmefähig. Hierfür liefern z. B. drei unserer Sorten einen sprechenden Beweis.

Von halbfettem Romatour gehen den Sommer über bis in den Winter hinein 450 Kisten monatlich an einen Abnehmer zum festen Jahrespreis, 800 Ctr. halbfetter Tilsiter werden seit mehreren Jahren an ein einziges hamburger Haus im Jahresschluss abgegeben, und mit einer Magerkäsesorte versorgen wir seit Jahren durch ganz Deutschland hindurch ungef. 500 Stallschweizerfamilien zu

Verwertung von 1 Kilogramm Milch durch

A. Verkauf von Milch und Rahm.

	Brutto Pf.	Netto Pf.
1. Vollmilch in der Stadt	11,41	9,16
2. Eismilch nach Auswärts	11,81	9,56
3. Butter im Einzelverkauf und Butter- und Magermilch	13,42	11,17
4. Kaffeerahm und Magermilch	15,50	13,25
5. Schlagrahm und Magermilch	16,62	14,37
6. Schlagrahm mit der Bahn und Magerkäserei	16,13	13,88
7. Kaffeerahm mit der Bahn und Magerkäserei	19,46	17,21
B. Verarbeitung		
a) auf Fettkäse:		
8. Tilsiter	11,53	9,28
9. Steppen	12,97	10,72
10. Romatour	13,69	11,44
11. Holländer	13,74	11,49
12. Kümmel	15,00	12,75
b) auf Halbfettkäse		
13. Tilsiter II	12,00	9,75
14. „ I	13,00	10,75
15. Holländer	13,70	11,45
16. Romatour	14,90	12,65
17. Limburger	17,20	14.95
18. Im Durchschnitt bei Butterbereitung nud Halbfettkäserei	12,34	10,09
19. c) auf Butter und Magerkäse	11,57	9,32

Verwertung von 1 Kilogramm Magermilch durch Verarbeitung auf Käse.

20. Tilsiter	3,23
21. Holsteiner	3,43
22. □ Käse I	3,70
23. „ II	3,63

einem Preis, der weit über dem hierfür üblichen liegt. Diese Absatzgelegenheiten wären mit Leichtigkeit sehr weit ausdehnbar; wir sind jedoch für den alten Abnehmerkreis nicht mehr genügend leistungsfähig.

Also überall da, wo

1. Milch in einer zur Käserei geeigneten Güte (saubere Gewinnung, rationelle Kühlung, Ausschluss von Futtermitteln, in denen Gärungsvorgänge mitgewirkt haben, Sauerfutter jeder Art) vorhanden, wo
2. geeignete Fachkräfte beschaffbar, und wo schließlich
3. Lagerräume vorhanden, die inbezug auf Temperatur und Feuchtigkeitsgehalt nicht zu großen Schwankungen unterworfen sind,

sollte diesem Betriebszweig mindestens gleiche Bedeutung wie der Butterei eingeräumt werden.

Milchabfertigungsstelle der Wiener Molkerei.

Als Nebenprodukt der Fett- und Halbfettkäserei trägt die Molkenbutter nicht unerheblich zur besseren Milchverwertung bei. Dieselbe wird sehr gern von der hiesigen städtischen Bevölkerung und zwar 10 Pf. für das Pfund unter dem Preis der ersten Sorte gekauft und stellt immerhin eine Einnahme von ungef. 7000 Mk. im Jahr dar.

Als ein weiteres Nebenprodukt jeder Käserei ergeben sich die Molken, die wir aus oben angegebenen Gründen seit ungefähr 2 Jahren auf Milchzucker verarbeiten. Dieser Weg steht nur größeren Betrieben offen, da eine angemessene Verwertung wegen Anlage- und Betriebskosten nur bei Molkenmengen von nicht unter 2 Millionen Liter für das Jahr zu erreichen ist. Das Verfahren hierbei ist kurz folgendes:

Die unmittelbar nach ihrer Gewinnung bei niedrigen Temperaturen (einige 40° C.) im Vakuum bis zu einer bestimmten Koncentration eingedickten Molken scheiden bei der darauf folgenden Abkühlung und längerem Stehen den Zucker in kleinen Krystallen aus. Durch Centrifugalkraft wird der Zucker von der sogenannten Lauge getrennt. Jener verliert dann in der Trockenkammer die noch anhaftende Feuchtigkeit und stellt schließlich ein gelblich-weißes Pulver dar. Wir haben hierin erst den Rohzucker vor uns, der, um den Ansprüchen als Apothekerware nachzukommen, einem weiteren Raffinirungsverfahren unterworfen wird. Letzteres findet bei uns nicht statt. Wir haben die Molken auf eine Reihe von Jahren an einen Unternehmer zu festem Preise verkauft; letzterer ist Besitzer einer zweiten Milchzuckerfabrik, wo unser Rohprodukt gleichzeitig raffinirt wird. Aus der oben erwähnten Lauge werden schließlich durch starkes Erhitzen die Eiweißstoffe ausgeschieden, die in abgetropftem Zustand als ein weiß-grauer Brei sich zeigen und das Haupt- und Grundfutter unserer Schweinemast ausmachen.

Wir haben damit alle in der Milch befindlichen Stoffe, Butterfett, Käsestoff, Milchzucker, Eiweißstoffe, nutzbar gemacht mit Ausschluss des Wassers, welches im Vakuum größtenteils verdampft ist, und der Milchsalze, die ungenützt in Lösung abfließen und die für Düngungszwecke noch Wert hätten.

Während die procentische Zusammensetzung der Milch ungef. 4,5 Proc. Milchzucker nachweist, gelingt es bis jetzt nur 2,5 Proc. zu gewinnen. Bei den Preisen von bis zu 200 Mk. für 100 Kilogramm vor 1 und 2 Decennien war die Milchzuckergewinnung ein sehr gewinnbringendes Unternehmen; jetzt sind die Preise unter 80 Mk. für den Doppelcentner heruntergegangen, wobei ein Herauswirtschaften des Kilogramm Molken auf $\frac{1}{2}$ Pf. netto schwierig ist. Amerika, früher ein starker Konsument hierin, stellt seinen Bedarf jetzt selbst her und wirft seinen Ueberschuss, indem es durch hohen Zoll fremde Herkünfte von seinen Grenzen fern hält, auf unsern Markt und bedingt dadurch den niedrigen Stand der Milchzuckerpreise der letzten Jahre. Da in dem Regierungsentwurf für die neuen Zollverträge ein Zollschutz von 40 M. für den Doppelcentner vorgesehen ist, so ist zu erwarten, dass diese wenig umfangreiche, aber für das aufblühende Molkereigewerbe nicht unwichtige Nebenindustrie lebensfähig wird erhalten werden.

Das zweite Nebenprodukt der Käserei, die Eiweißstoffe, liefern uns, da 100 Kilogramm Milch ungef. 88 Kilogramm Molken mit etwa 4,8 kg nassen Eiweißstoffen = 0,48 kg rein verdaulichem Eiweiß liefern, in $2\frac{1}{2}$ Millionen verkäster Milch ungef. 2400 Ctr. für das Jahr sehr wertvollen Futters für unsere Schweinemast. Im vorigen Jahr war es uns noch nicht gelungen, die Kochsalzmengen, die in nicht unbedeutender Menge diesem Stoff anhaften, zu entfernen. Die Darmschleimhäute der Tiere litten darunter und die Gewichtszunahme für den Kopf und Tag betrug im Jahresdurchschnitt nur 0,8 Pfd. Es waren beigefüttert 2 Pfd. Mais und 1 Pfd. Trockenschnitzel auf den Kopf und Tag. Jetzt beseitigen wir die Salze durch Auswaschen, werden eine Gewichtszunahme von 1 Pfd. im Jahresdurchschnitt haben und jene Stoffe werden eine Reinverwertung von ungef. 10 000 Mk. statt von 3000 Mk. vom Jahr vorher aufweisen.

Ziehen wir das Facit aus der Verwertung der Molken durch Milchzucker gegenüber der früheren durch Schweinemast allein, so haben wir jetzt ein Plus von 22- bis 24 000 Mark im Jahr.

Wenn es uns früher in einzelnen Jahren gelungen ist, annähernd so hoch herauszukommen, so stellte der durch Seuchen hervorgerufene Verlust eines Jahres die Rechnung derartig, dass wir schließlich 3 Jahre hindurch die Molken ohne Entgelt dem Mastkonto überlassen hatten. Statt der früher erforderlichen 800 Schweine bedürfen wir jetzt nur 150 bis 200 Tiere, die wir aus seuchefreien Orten unschwer uns beschaffen können, wodurch das große Risiko um ein Beträchtliches verringert ist.

Aus den heutigen Mitteilungen werden Sie einen Einblick in unsern vielseitigen Betrieb erhalten haben, Sie haben denselben entnehmen können, dass die Genossenschaft sich durch schlimme Anfänge

hat durcharbeiten müssen. Vielleicht ist es mir vergönnt nach einigen Jahren wiederum an dieser Stelle von weiteren Erfolgen berichten zu können, welche die heute stellenweis ausgesprochenen Erwartungen bestätigen.

Die neue Central-Anlage der Wiener Molkerei.

(Eine Musteranlage der städtischen Milchversorgung.)

Nach mehr als $2^1/_2$jähriger Bauthätigkeit ist im Sommer dieses Jahres in Wien die Neuanlage der Wiener Molkerei in Betrieb gekommen. Nach dem Urteil gewiegter Fachmänner ist diese Molkerei nach Bauanlage und Einrichtung der vollkommenste Betrieb für städtische Milchversorgung auf dem Kontinent und es dürfte unseren Lesern von großem Interesse sein, diese Anlage in Wort und Bild kennen zu lernen. Wir folgen dabei der Beschreibung der Wiener landwirtschaftlichen Zeitung und den Mitteilungen von Professor Dr. Winkler in der Oesterreichischen Molkereizeitung.

Die Wiener Molkerei ist ein genossenschaftliches Unternehmen niederösterreichischer Großgrundbesitzer. Der Genossenschaft gehören 58 Mitglieder an, die von 69 Höfen Milch liefern. — Das Bedürfnis nach Erbauung der neuen Centrale entsprang zunächst der schnellen Vergrößerung des Geschäftsumfanges. Der Milchumsatz, der im ersten Geschäftsjahre ungef. 2 000 000 l betrug, stieg im Jahre 1900 auf mehr als 12 000 000 l, 1 400 000 l mehr als im Jahre vorher. Für einen in so beständiger Vergrößerung begriffenen Betrieb konnte die frühere Molkerei in der Pragerstraße nicht mehr ausreichen, so dass sich die Leitung zur Erbauung einer neuen, in größtem Stile gehaltenen Anlage entschließen musste. Es wurden vorläufig Einrichtungen für die tägliche Verarbeitung von 60 000 bis 70 000 l getroffen, doch ist vorgesorgt, dass auch diese Menge bei Bedarf noch erhöht werden kann.

Die Bauanlage, im Stile der Neurenaissance, ist von den Architekten Gebr. Drexler, die innere Einrichtung nach den Erfahrungen und Studien des Betriebsdirektors Kaiser ausgeführt, die Molkerei-Maschinenanlage stammt von der Alfa-Separator-Gesellschaft in Wien.

Centrifugenraum der Wiener Molkerei.

Die Lage der neuen Molkerei, die wir hier im Bilde vorführen, ist eine sehr günstige. Sie befindet sich auf der ehemaligen Feuerwerkswiese im Prater, inmitten einer rauch- und staubfreien Gegend und dennoch nahe der Stadt und dem geschäftlichen Verkehr. Auf der mehr als 10 000 Quadratmeter großen Baufläche erheben sich zur Zeit drei mächtige Gebäude: nächst dem Haupteingang das Direktionsgebäude, welches im Erdgeschoss die praktisch eingerichteten Kanzleien, in den beiden Stockwerken die Wohnungen der Direktoren und einzelner Beamter enthält; der rechte Längsbau mit breit überdachter Laderampe, deren Wellblechdach in der heißen Zeit überrieselt werden kann, ist für den eigentlichen Molkereibetrieb bestimmt. An dieses Gebäude schließt sich im Hintergrunde das Maschinengebäude und die Werkstätten an. Der linke Längsbau endlich enthält im Erdgeschoss die Stallungen für 102 Pferde, im ersten und zweiten Stock die Schlafsäle, Rauch- und Badezimmer für die unverheirateten Arbeiter, sowie die Kantine, in der die Bediensteten, einschl. der Beamten und Verkäuferinnen gegenwärtig nahezu 400, billige Beköstigung finden.

Milchabfertigungshalle. Sie ist das Herz der Molkerei; die Milch strömt hier zusammen und wird von ihr aus nach den verschiedenen Richtungen verteilt. Sie ist aber auch die Lunge der Molkerei; die Milch wird hier gereinigt, gelüftet und gekühlt, also gewissermaßen regenerirt. Demgemäß wird dieser Raum in einer städtischen Molkerei mit hauptsächlich direktem Milchverkauf der wichtigste sein, und auf seine Raumverhältnisse, Entwicklung und Einteilung wird hier besondere Sorgfalt verwendet werden müssen. Bei den bedeutenden Milchmengen, welche die Wiener Molkerei täglich, und zwar innerhalb wenigen Stunden zu bewältigen hat und wobei die Arbeiten glatt nebeneinander laufen müssen, musste natürlich auch dieser Raum eine ganz besondere Größe, ein ganz besonderes Gepräge erhalten. Es ist eine lange, mächtige Halle von 75 m Länge und 11 m Breite, durch 2 Stockwerke reichend, im rückwärtigen Teile mit einem hohen Aufbau von Filtern und Kühlern, der Milchtribüne, und auf der einen Längsseite in Stockwerkshöhe mit einer Gallerie, von der aus man das ganze Getriebe in der Halle wie von einer Kommandobrücke übersehen und zugleich in die einzelnen Räume des ersten Stockes gelangen kann. Die Halle ist außerordentlich freundlich, licht und sauber, der Boden mit schönen Klinkerplatten, die Wände 2 m hoch mit stilgerechten glasirten Tonplatten belegt und überall die Gelegenheit zur Staub- und Schmutzansammlung möglichst vermieden. Die ganze Halle ist vollkommen eben, ohne Stufen; nur für die Centrifugen ist ein erhöhtes breites Podium vorhanden. Von der Rampe aus kommt die Milch, nachdem jede Kanne der Kostprobe unterzogen wurde, auf dem kürzesten Wege in 4 Ausleerbassins, die auf dem flachen Boden stehen; 2 Pumpen von je 5000 l Stundenleistung, jede von einem kleinen Elektromotor betrieben, heben den größeren, zur Vollmilch bestimmten Teil geräuschlos 8 m hoch auf die Milchtribüne, hier durchläuft die Milch drei Kiesfilter und rieselt über zwei mächtige Röhrenkühler auf 4 bis 5° C. heruntergekühlt in ein großes Bassin von 5000 l Inhalt. Von diesem aus wird sie durch eine lange verdeckbare Rinne zu der Kannenfüllstation und den zwei Flaschenfüllstationen befördert. Der kleinere Teil der eingelieferten Milch wird durch 2 weitere Pumpen zu den Centrifugen geleitet, von denen 3 neue Alfa-Separatoren von je 2200 l Stundenleistung und eine alte dänische Schälcentrifuge für sauer gewordene Milch aufgestellt sind. Die Centrifugenanlage macht einen vortrefflichen Eindruck. Auf einer 5 Stufen hohen, mit schönem vernickelten Geländer versehenen Estrade ist ihr ein großer Raum zur Entwicklung zugewiesen.

Die Milchtribüne ist nach besonderer Angabe des Direktors Kaiser angelegt; sie besteht aus 2 durch Eisensäulen getragene Plattformen mit Eisentreppen, auf denen sich die Filter und Kühler für Voll- und Magermilch befinden, und man muss zugeben, dass dadurch die Uebersichtlichkeit des Betriebes sehr erhöht, derselbe förmlich durchsichtig gemacht und die Lüftung der Milch wesentlich unterstützt wird.

Die Vollmilch wird nicht pasteurisirt, wohl aber der süße Rahm oder das für den Verkauf bestimmte Obers. Für dieses besteht eine eigene Füllstation. Der für die Butterei bestimmte Rahm fließt zunächst in die im Souterrain befindliche Kühlkammer. Diejenige Milch, welche nicht direkt verkauft wird, wird vom Sammelbassin weg durch ein kurzes Rohr in den unmittelbar darunter im Kellergeschoss liegenden Kühlraum geleitet und hier bei etwa 6° C. aufbewahrt.

Im vorderen Teile der Milchhalle findet die Flaschenfüllung und Plombirung, sowie die Einstellung der Flaschen in die Transportkisten statt, in denen nun die Milch zur Abfuhrrampe vorrückt. Der Milchverkauf in plombirten Flaschen nimmt im Wiener Milchhandel immer größere Dimensionen an und ist für denselben charakteristisch; in Deutschland und anderen Ländern geschieht der Verkauf meist von Abzapfgefäßen aus entweder im Lokale oder von Ver-

kaufswagen. Die Wiener Molkerei hat wohl den größten Flaschenmilchvertrieb der Welt, jede Nacht werden da 27 000 Flaschen gefüllt in 1-, 1/2- und 1/4-Literflaschen. In der Flaschenmilch findet das Publikum die Garantie für unveränderte, gleichmäßig gehaltvolle Milch. Um diesen durchaus gleichmäßigen Fettgehalt der Flaschenmilch zu erzielen, muss natürlich sorgfältig darauf geachtet werden, daß der Milch nirgends durch längeres Stehen in Bassins Gelegenheit zur Entmischung geboten wird.

Die Milchflaschen, deren sich die wiener Molkerei bedient, haben den gebräuchlichen Drahtbügelverschluss und flache Porcellanstöpsel mit einlegbarem Gummidichtungsring. Trotz mancher Nachteile hat sich dieser Verschluss doch recht gut bewährt und sieht dabei nett und reinlich aus. Die Plombirung der Flaschen geschieht durch einen dünnen Blechstreifen, der um die Bügeldrähte gelegt und dann mittelst Maschine genietet und perforirt wird. Die Perforirung der Enden zeigt die Buchstaben W. M. Im übrigen haben die Flaschen zum Zwecke der leichten und gründlichen Reinigung einen weiten kurzen Hals und sind, um den mancherlei Stößen gewachsen zu sein, aus recht dickem Glase angefertigt. Sie werden im Hause montirt.

Mit Staunen wird der Besucher bemerken, wie rasch und geschickt die Füllung, Verschließung und Plombirung der Flaschen ausgeführt wird. Etwa 70 Personen besorgen mithilfe von vier Füllmaschinen (drei für Milch, eine für Obers) die ganze Arbeit an 27 000 Flaschen in wenigen Stunden. Man sieht gerade hier die vorzügliche Schulung des Personales. Gar manche Flasche geht allerdings dabei in Scherben, und was dann noch auswärts an Flaschenverlust dazu kommt, das macht im Jahre die hübsche Summe von 50 000 Kr. aus. Diese ziemlich bedeutende Einbuße an Flaschen und die umständliche Manipulation beim Füllen, Reinigen und Transportiren belasten den Flaschenmilchverkauf außerordentlich. Trotzdem ist der Preis der Flaschenmilch in Wien verhältnismäßig niedrig; er beträgt fast allgemein bei freier Zustellung ins Haus 26 bis 28 Heller (22,1 bis 23,8 Pfg.) für 1 Liter. Und das ist eine gehaltvolle Milch, denn der Fettgehalt der Flaschenmilch beträgt bei der wiener Molkerei stets 3,6 bis 3,7 Proc.

Ehe wir die Milchhalle verlassen, machen wir noch einen Augenblick bei der Milchanlieferung Halt. Wir bemerken hier, dass die ausgeleerten Kannen für kurze Zeit auf ein drehbares, verzinntes Abtropfgestell gestürzt werden. Die so gesammelten Milchreste machen in einem Tage mehr als 100 l aus mit einem Fettgehalt von über 5 Proc. Dieses Abtropfgestell ist eine Einführung des Direktors Kaiser und in der wiener Molkerei seit 5 Jahren in Verwendung. An den Wänden der Milchhalle fallen uns noch kleine Tafeln in die Augen, welche dem Personal das Rauchen, Essen und Milchtrinken in der Halle verbieten; dafür steht beim Eingange der Halle eine Kanne mit Milch, aus der das Personal nach Belieben schöpfen und trinken kann. Ferner sei auf die hygienischen Spucknäpfe aufmerksam gemacht, die an geeigneten Orten in der Molkerei verteilt sind und von einem eigenen Manne in Ordnung gehalten und täglich mit frischem Kalkwasser beschickt werden müssen. Desgleichen wird für die stete Reinhaltung der Abzugskanäle und deren Spülung mit Kalkwasser Sorge getragen, so dass nirgends Milchreste bleiben und in Zersetzung übergehen können. Und indertat ist die Luft in der Milchhalle stets tadellos rein. Auch darauf wird streng gesehen, dass das Personal, welches mit der Milch, Butter u. s. w. hantirt, in reinen besonderen Arbeitsanzügen (blauem Waschstoff, Meier mit weißen Jacken) zur Arbeit erscheint. So ist überall der größten Reinlichkeit und Sauberkeit Rechnung getragen.

Im zweckmäßigen Anschluss an die Milchabfertigungshalle befinden sich im Parterre des eigentlichen Molkereibaues noch die Flaschenwäscherei, die Kannenwäscherei, die Butterei und die Butterexpedition.

Flaschenwäscherei. Eine einzige Milchflasche, in der die Milchreste angetrocknet sind, blitzblank zu machen, erfordert oft schon einige Mühe; wie viel Arbeit kostet erst die Reinigung von vielen tausend Flaschen. Wie ein Blick auf die Abbildung (s. folgende Nummer) zeigt, gehören selbst bei guten Einrichtungen gar viele Hände dazu, und eine Ersparung daran durch zweckmäßige Apparate und Maschinen kann bei einer großen Molkerei gar sehr ins Gewicht fallen. Es ist nun interessant zu sehen, wie hier diese Arbeit mit möglichster Oekonomie durchgeführt wird.

Die Flaschenreinigung zerfällt in drei Hauptoperationen: das Einweichen, das Waschen und das Ausspülen. Für das Einweichen in 2procentiger Sodalauge hat man häufig große Einweichräder, in die die Flaschen eingelegt und die nun langsam durch die Sodalösung durchgedreht werden. Hier ist eine andere neue Vorrichtung angewendet, nämlich der Einweich-Apparat „Herkules" von Robert Voigt in Dresden. Derselbe besteht aus einem rechteckigen Bassin, das mit Sodalösung gefüllt wird und in welchem eine Reihe kleiner eiserner Wagen auf Schienen unten langsam durch die Lauge und über derselben wieder zurückgeschoben werden. In die oberen Wagen werden die Flaschen eingestellt, dann nach der Reihe mittelst Kurbel in die Sodalösung versenkt und dieselben auf der anderen Seite, nachdem sie genügend lange Zeit darin verweilt, wieder mittelst Kurbel herausgehoben. Die so geweichten Flaschen werden nun einzeln in die Bürstmaschinen gesteckt. Dieselben, unter der Marke „Siegerin" ebenfalls von Robert Voigt geliefert, besitzen rotirende Bürsten, mit denen unter Wasserspülung die Flaschen gleichzeitig von innen, außen und am Boden gewaschen werden. Zum Schluss werden sie noch in Partien zu je 25 Stück auf einem drehbaren, auf Rädern ruhenden Spül-Apparat gründlich mit Hochquellwasser ausgespült und nach dem Abtropfen in die Kisten eingestellt.

Die Flaschen für Kinder- und Säuglingsmilch bleiben bis zum Gebrauche mit Hochquellwasser gefüllt stehen. In der Flaschenwäscherei und der hierzu gehörigen Wäscherei der Flaschenkisten sind 65 Frauenspersonen beschäftigt.

In einem besonderen Raume geschieht das Waschen der Milchkannen durch Einweichen in Sodalösung und Ausspülen mit Brunnenwasser durch einen kräftigen Brauseapparat. Selbstverständlich sind auch die Milchlieferanten gehalten, die Kannen vor dem Gebrauche nochmals gründlich zu reinigen.

(Schluss folgt.)

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

* **Der Sonderausschuss für Molkereigenossenschaften des Allgemeinen Verbands der deutschen landw. Genossenschaften** war am 11. d. M. zu einer von etwa 20 Mitgliedern besuchten Sitzung im Architektenhaus zu Berlin versammelt. Verhandelt wurden u. a. folgende Gegenstände:

1. die Anstellung eines eignen Geschäftsführers für den Sonderausschuss;
2. die Maßnahmen, die in dem Fall zu treffen seien, wenn etwa die gegenwärtige berliner Butternotirung seitens der Händler sollte angetastet werden;
3. die sommerliche Einstellung von Eiswagen zu Beförderung der Butter-Postpackete;
4. die regelmäßige Besichtigung der in den Molkereien arbeitenden Maschinen durch besondre zu diesem Zweck angestellte Reisewärter;
5. die regelmäßige und von Vorstand und Betriebsleiter gemeinsam zu bewirkende Aufstellung monatlicher Betriebs- und Geschäftsausweise in den Genossenschafts-Molkereien;
6. die Bedeutung des Helm'schen Kühlverfahrens.

Ueber die Ergebnisse wird berichtet werden, nachdem sie seitens der Anwaltschaft des Verbands werden veröffentlicht worden sein. Vorläufig darf die regere Betätigung des Ausschusses freudig und dankbar begrüßt werden.

Außerordentliche Generalversammlung der berliner Milchcentrale. Die Centrale für Milchverwertung hielt diesen Mittwoch in der Brauerei Friedrichshain eine von mehr als 1000 Genossenschaftern besuchte außerordentliche Generalversammlung ab. Sie fand unter Ausschluss der Oeffentlichkeit statt, doch wird trotzdem über die Beratungen ein Bericht verbreitet. Da dieser seinen Weg durch die Presse nimmt, können wir nicht umhin, die wesentlichsten Punkte daraus hier wiederzugeben. Es heißt darin laut der der Milchcentrale günstig gesinnten Tägl. Rundschau:

„Vom Vorstande der Milch-Centrale wurde die Erklärung abgegeben, dass die Situation für die Milchproducenten in Berlin durchaus günstig sei. Es käme nur darauf an, auszuharren und den Milchhändlern dauernd die Spitze zu bieten. Ueber die massenhaften Milchlieferungen von außerhalb, die dem Ringe den größten Abbruch tun, tröstete man sich mit der Aussicht, dass im Sommer diese Milchtransporte aus entfernteren Gegenden ein Ende nehmen müssten. Dem Verrat einiger Genossen der Milch-Centrale stände der Abfall zahlreicher Milchhändler gegenüber. Ueber die Rentabilität der von der Milchcentrale errichteten Läden äußerte der Vorstand, dass einzelne Läden, besonders im Westen, guten Erfolg hätten; der größte Teil jedoch erfordere große Zuschüsse. — Um den Milchhändlern energischer entgegentreten zu können, wurde vom Vorstande beantragt, dass die Bauern in Zukunft die Kühlergelder, sowie die Frachtspesen der Milch nach Berlin selbst zu bezahlen haben, so dass die Milchcentrale von jedem Liter Milch statt eines halben Pfennigs, wie bisher, das Dreifache erhält, wodurch sich die täglichen Einnahmen der Centrale von 2000 auf 6000 Mk. erhöhen würden. Dieser Vorschlag wurde angenommen."

Ob dieser Bericht in allen Punkten zutrifft, können wir nicht feststellen. Ist er richtig, so werden die Genossen fortan nur 12 Pfg. statt 13 1/2 für das Liter bekommen. Die „Deutsche Tagesztg." sagt

davon kein Wort, sondern schreibt nur folgendes: „Die . . . außerordentliche Generalversammlung beschloss auf Antrag des Vorstandes und Aufsichtsrats fast einstimmig, den Geschäftsanteil zu verzehnfachen und die Haftsumme von 420 000 Mk. auf 4 Millionen 200 000 Mk. zu erhöhen. Einmütig stimmte die Versammlung den Anträgen der Referenten zu, und die abweichende Meinung eines Milchbauern bezog sich nur darauf, dass das zur Geschäftsvergrößerung erforderliche Betriebskapital sofort bar einzuzahlen sei."

Aus diesem Beschluss ersieht man, dass die Landwirte sich auf einen sehr langen und hartnäckigen Kampf bis aufs Messer gefasst machen. Zu vermuten ist danach, dass sie bisher noch keine besonderen Erfolge erzielt haben.

Ausschluss der Halbmilch vom Milchmarkt. Der Ausschuss für Molkereiwesen der brandenburgischen Landwirtschaftskammer hielt kürzlich unter dem Vorsitz des Kammerherrn v. Arnim-Zuesedow eine Sitzung ab, in der über die Halbmilch-Frage verhandelt wurde. Nachdem die beiden Referenten, Oekonomierat Ring-Düppel und Direktor du Roi-Prenzlau, die Angelegenheit eingehend erörtert und besonders darauf hingewiesen hatten, dass die Halbmilch einerseits geeignet sei, der Milchschwemme in Berlin Vorschub zu leisten, andererseits aber dem unreellen Milchhandel Tor und Tür zu öffnen, beschloss die Versammlung einstimmig, der Landwirtschaftskammer folgenden Antrag zu unterbreiten: „Die Landwirtschaftskammer wolle bei den zuständigen Behörden den Ausschluss der Halbmilch vom Milchmarkte befürworten."

Statistik über den Milchverbrauch in Stuttgart. Einer vom Stadtpolizeiamt in Stuttgart veranlassten, auf den Monat November sich erstreckenden Erhebung zufolge werden in Stuttgart täglich 79 000 Liter Milch verbraucht (gegen 57 700 Liter im Jahr 1896). Davon wurden in der Stadt nur 4500 Liter erzeugt, während der Rest von auswärts eingeführt werden musste, und zwar 37 700 Liter durch die Eisenbahn und 36 800 Liter durch Hand- oder bespannte Wagen. Die Zahl der auswärtigen Lieferanten beläuft sich auf rund 800, die in 160 württ. Gemeinden wohnen. Unter Zugrundelegung eines Milchpreises von 16 Pfg. für das Liter repräsentirt der tägliche Milchverbrauch von Stuttgart einen Wert von 11 900 Mk., der jährliche einen Wert von 4 350 800 Mk. Auf den Kopf der Bevölkerung entfällt hiernach ein täglicher Milchverbrauch von etwas mehr als $^1/_3$ Liter.

Ausstellung von Molkerei-Dauerwaren in Schleswig-Holstein. Die Schleswig-Holsteinische Landwirtschaftskammer (Abt. für Milchwirtschaft) fordert in einem Rundschreiben alle interessirten Kreise auf zur Beteiligung an einer beabsichtigten Ausstellung von Molkerei-Dauerwaren, sowie auch anderen landwirtschaftlichen Produkten. Der Ausstellungsort wird unter Berücksichtigung der Beteiligung aus den verschiedenen Bezirken erst später bestimmt werden. Die Ausstellung, die nur bei genügender Beteiligung stattfinden wird, wird in 4 verschiedene Klassen eingeteilt werden und folgende Produkte umfassen: Butter, Käse, sterilisirte Milch, sterilisirten Rahm, Milchzucker, sonstige aus Milch oder doch in der Hauptsache aus Milch hergestellte Produkte, Fleischwaren, Früchte, Gemüse und Fruchtweine. Sämmtliche auf die Ausstellung gelangenden Produkte werden eine längere Seereise mitmachen und dann, nachdem sie etwa gegen Ende Mai n. J. von einer Prüfungs-Kommission beurteilt und ev. prämiirt worden sind, öffentlich ausgestellt werden. Anmeldungen zur Ausstellung müssen bis spätestens den 25. December bei dem Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Herrn v. Marées, Kiel, erfolgen.

Grundsätze für die Regelung des Milchverkehrs in Baden. Der Landesgesundheitsrat in Baden hat in einer unlängst abgehaltenen Beratung, welche unter dem Vorsitz des Präsidenten des Ministeriums des Innern stattfand, über den Verkehr mit Milch verhandelt, wobei lt. „Hannoversche landw. Ztg." folgende Beschlüsse gefasst worden sind: Die Verordnung über den Verkehr mit Milch, die aus dem Jahre 1884 stammt, hat sich in einigen Beziehungen als einer Aenderung bedürftig erwiesen und ist deshalb einer Umarbeitung unterzogen worden, bei der namentlich der seither festgesetzte Mindestfettgehalt der Milch von 2,4 Proc. fallen gelassen wurde, da derselbe den Anforderungen, welche man nach dem gegenwärtigen Stand der Viehzucht an unverfälschte Kuhmilch zu stellen billigerweise berechtigt ist, nicht mehr entspricht und gewissenlosen Händlern eine Handhabe bietet, durch Entrahmung der Milch bis zu dem gesetzlichen Mindestfettgehalt und nachträglicher Wässerung dieses für Kinder und Kranke so wichtige Nahrungsmittel zu verfälschen, ohne Strafe befürchten zu müssen. Da zudem die Nahrungsmittelchemie derartiger verordnungsmäßig festgelegter Grenzzahlen nicht mehr bedarf, schien es angezeigt, von der Normirung eines Mindestfettgehaltes vollständig abzusehen und statt dessen ein Verbot des Entrahmens für „Vollmilch" und den Deklarationszwang für „Magermilch", d. h. für jede, auch nur teilweise abgerahmte Milch einzuführen. Auch soll die Magermilch nur in Gefäßen aufbewahrt oder feilgehalten werden dürfen, welche in deutlicher, nicht abnehmbarer Schrift die Bezeichnung „Magermilch" oder „abgerahmte Milch" tragen. Im übrigen enthält der Verordnungsentwurf, der allgemein als eine Verbesserung erachtet wurde, Bestimmungen über den Verkehr mit Milch von kranken Tieren und mit Milch aus Häusern, in denen ansteckende Krankheiten herrschen. Weitergehende Bestimmungen, insbesondere auch solche über den Mindestgehalt der Milch an Fett bezw. Trockensubstanz, sowie das specifische Gewicht der Vollmilch und der Magermilch, über die Gewinnung der Kur- und Kindermilch u. s. w. sollen der Regelung durch bezirks- oder ortspolizeiliche Vorschrift überlassen bleiben.

Molkerei-Verband der Provinz Pommern. Im Verbandsbezirk wurde im Monat Oktober von 62 Genossenschaften nebst Rahmstationen und Rahmgenossen 5 770 305 kg Milch und 171 700 kg Rahm eingeliefert. Von obiger eingelieferter Milchmenge gelangten 5 357 404$^1/_2$ kg zur Verbutterung und wurden hieraus sowie dem eingelieferten Rahm 447 364,5 Pfd. verkaufsfertige Butter gewonnen.

Abgesetzt und verwertet wurde die Butter wie folgt: Im Groß-Verkauf 322 152$^1/_2$ Pfd. zum Durchschnittspreise von Mk. 114,70 für den Centner ab Molkerei. Im Klein-Verkauf 87 697$^1/_2$ Pfd. zum Durchschnittspreise von Mk. 125,25 für den Centner. Gesammt-Durchschnittspreis ab Molkerei Mk. 116,96 für den Centner. Die Genossen nahmen 53 911$^1/_4$ Pfd. zurück. Die Großhandelspreise der Butter ab Molkerei schwankten von Mk. 103 bis Mk. 126,81.

Niederland.

* **Ein Zeichen der Zeit.** Kürzlich wurde, so berichtet das Nederl. Landb.-Weekbl., sibirische Butter nach Friesland eingeführt. Die Butter sei gut, insbesondre ihre Bearbeitung ausgezeichnet, so dass sie ebensowol zu frischem Verzehr wie als Koch- oder Backbutter geeignet sei. Ihr wolfeiler Preis verschaffe ihr willige Käufer, und von Friesland werde sie nach andern Provinzen verschickt. Für nächstes Jahr erwarte man größern Andrang, da die erst i. J. 1900 begonnene Butterausfuhr aus Sibirien von 163 065 Centnern, in jenem Jahr, während reichlich neun Monaten des Jahrs 1901 bereits auf 310 536 Centner (= 100 : 190) gestiegen sei.

Stellungnahme der niederländischen Milchwirte gegen die deutsche Schutzzollpolitik. Der Bund der kooperativen Molkereibetriebe des Provinz Friesland hat sich an den niederländischen Minister der Aeußern gewandt mit dem Ersuchen, zu erwägen, durch welche Maßregeln der von der deutschen Regierung geplanten Erhöhung der Zölle auf Molkereiprodukte entgegengetreten werden könne, da die Zollerhöhungen die sehr bedeutende Ausfuhr von Butter und Käse nach Deutschland erschweren würde und besonders die Provinz Friesland erheblichen Schaden zu leiden hätte. — In der Eingabe wird darauf hingewiesen, dass die holländische Käseausfuhr nach Deutschland, die 1895 4,5 mill. Kilogramm betrug, im Jahre 1900 auf über 9 mill. gestiegen ist.

Dänemark.

* **Gesetzliche Milcherhitzung.** Nach dem Gesetz zu Bekämpfung der Perlsucht vom 26. März 1898 soll alle in Genossenschafts- oder in Sammelmolkereien auf Butter verarbeitete Milch auf mindestens 85° C. erhitzt werden. Zu Durchführung des Gesetzes findet Ueberwachung der Molkereien statt. In dem Jahr vom 1. April 1900 bis 31. März 1901 unterstanden der Ueberwachung 1245 Molkereien, wirklich ausgeübt aber wurde die Ueberwachung nur bei 926 von diesen. Uebertretungen des Gesetzes wurden in 114 von den 926, also in 12 v. H., gefunden. Untersucht wurden 794 Proben Mager- und 1598 Proben Buttermilch; von jener waren 54 (= 6,8 v. H.), von dieser 86 (= 5,4 v. H.) nicht, oder nicht genügend erhitzt. Die Bußen, welche die der Uebertretung schuldig befundnen Molkereien zu zahlen hatten, betrugen im ganzen 2623 Kr. Mälkeritid.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

* **Untersuchungen über Käseblähung** wurden von A. Peter an der milchw. Untersuchungsanstalt zu Kusterhof angestellt, deren Ergebnisse in folgende Sätze zusammengefasst werden.

1. Als Erreger der Gasentwicklung im frischen Käse ist in allen untersuchten Fällen eine besonders stark gärende Abart von Bacterium coli commune und Bacterium lactis aerogenes gefunden worden.

2. Die Blähungserreger müssen meistens durch die Milch eingeführt worden sein, da nur in zwei Fällen das Käsereilab als Träger von ansteckenden Formen nachgewiesen wurde, wogegen der Nachweis von Blähungserregern in der Milch durch das Hilfsmittel der Gärprobe leicht gelang.

3. Die Ansteckung der Milch mit Blähungserregern erfolgte außerhalb der Milchcisterne.

4. Dauernde oder vorübergehende Verdauungsstörungen bei den Milchtieren sind als gefährlich erkannt worden, weil dabei der Kot reich an starkgärungsfähigen Coli-Arten wird.

Da Aendrungen im Verfahren der Käsebereitung nur in beschränktem Maß sich wirksam erwiesen, so werden als Mittel zu Verhütung der Käseblähung (Preslerbildung) hauptsächlich empfohlen:

a) Ausschlufs aller regelwidriger, die Entwicklung der Gärungserreger begünstigender Milch, wie Biestmilch, Milch von hochgradig altmelken Kühen und krankhafte Milch, und

b) Vorbeuge gegen Verdauungsstörungen des Milchviehs, Reinhaltung der Stallungen, saubre Milchgewinnung u. dgl., um die Einwandrung von Gärungserregern in die Milch möglichst zu beschränken.

Schweiz. Milchzeit., nach Landw. Jahrb. d. Schweiz.

* **Fettgehalt der Magermilch und der Buttermilch in Schweden.** Seit dem Jahr 1898 finden in denjenigen Molkereien, welche sich den öffentlichen Butterprüfungen angeschlossen haben, regelmäßig auch Untersuchungen der Mager- und der Buttermilch auf ihren Fettgehalt statt. Zweimal im Jahr, nämlich im Frühjahr und im Herbst, werden die Proben nach gemeinsamer Vorschrift genommen. Zu den i. J. 1900 ausgeführten Untersuchungen liferten im Frühjahr 347 und im Herbst 305 Molkereien zusammen 913 Proben Mager- und 620 Proben Buttermilch, im ganzen 1533 Proben, gegen 1173 i. J. 1899. Der Fettzehalt wurde gewichtsanalyisch nach Gottlieb bestimmt. Die Ergebnisse waren, nach Mejeri-Praktiken, folgende:

Jahr	Magermilch						Buttermilch			Zusammen		
	Fettgehalt von H			Von 100 kg Vollmilch rückständiges Fett Gramm								
	erhitzt	nicht erhitzt	Durchschnitt	erhitzt	nicht erhitzt	Durchschnitt	erhitzt	nicht erhitzt	Durchschnitt	erhitzt	nicht erhitzt	Durchschnitt
1898	0,11	0,16	0,13	94	136	111	59	67	60	153	203	171
1899	0,11	0,14	0,12	94	119	102	53	57	54	147	176	156
1900	0,10	0,13	0,115	88	111	98	49	52	50	137	163	148

Das Verhältnis des rückständigen Fetts aus der erhitzten zu dem aus der nicht erhitzten Milch war also

	in der Magermilch	in der Buttermilch	Zusammen
1898 = 100 :	144,7	113,6	132,6
1899 = 100 :	126,6	107,6	120,4
1900 = 100 :	126,1	106,1	119,0

Daraus geht hervor, dafs im Lauf der drei Jahre eine größre Butterausbeute erzielt worden ist, sowol durch die Entrahmung, wie durch die Ausbuttrung, und zwar in höherm Maß bei der nicht erhitzten, als bei der erhitzten Milch, immerhin aber so, dafs die Ausbeute aus der erhitzten Milch größer blieb, als aus der nicht erhitzten. — Wie sind die betreffenden Verhältnisse in Deutschland?

Behrings Entdeckung einer Schutzimpfung gegen die Rindertuberkulose. Der Telegraph meldet aus Stockholm, dafs Professor Emil Behring aus Marburg, der weltbekannte deutsche Entdecker des Diphtherie-Heilserums, am 12. d. in einem Vortrag über Serumtherapie mitteilte, durch von ihm angestellte Versuche sei die Möglichkeit einer Immunisirung des Viehs gegen die Tuberkulose erwiesen. Professor Behring beabsichtigt den ihm eben in Stockholm zuerkannten Nobelpreis von 200 000 Mk. für weitere Versuche zur Bekämpfung der Viehtuberkulose zu verwenden.

Handel und Verkehr.

Westpreußischer Butterverkaufsverband. Geschäftsbericht für den Monat November. Angeschlossne Molkereien 93.

Verkauft wurden:

a. Tafelbutter	47 106 Pfd.; erstklassige	d. 100 Pfd. zu	116	bis 127,5	M.
b. Molkenbutter	— — Pfd., sämmtliche	„	—	„ —	M.
c. Frühstückskäschen	2700 St., die 100 St.	„	7	„ —	M.
d. Quadrat-Magerkäse	— — Pfd., die 100 Pfd.	„	—	„ —	M.
e. Tilsiter Käse, vollfett	625 „ „ „ „	„	—	„ 65	M.
„ „ mager	— — „ „ „ „	„	—	„ —	M.
f. Emmentaler Käse	— — „ „ „ „	„	—	„ —	M.

Die Notirungen für erstklassige Butter bewegten sich während des Monats zwischen 115 und 127 M.

Die 93 Molkereien setzen sich zusammen aus: 18 Genossenschaftsmolkereien (davon 9 in eignem Betrieb, 9 in Pachtbetrieb), 1 Gesellschafts-, 64 Guts- und 10 selbständigen Molkereien, davon 3 in Pommern, 8 in Ostpreußen, 5 in der Prov. Posen, 1 in Böhmen, die übrigen in Westpreußen.

Berlin SW. 47, Kreuzbergstr. 10. B. Martiny.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 14. December 1901. Das Weihnachtsgeschäft macht sich in diesem Jahre nicht in dem erwarteten Maße geltend. Billige hamburger Angebote sind dem Aufspringen des Geschäfts hinderlich und dazu kommt, dafs bei der trübseligen Lage breiter Bevölkerungsschichten, namentlich der Industriearbeiter, die Hoffnung auf ein starkes Weihnachtsgeschäft ziemlich gering ist. Die gegenwärtige Höhe der berliner Notirung ist deshalb mehr aus dem Bestreben, Ueberpreise zu verhindern, als aus dem wirklichen Geschäftsgang zu erklären.

Die Stimmung am hamburger Markt ist immer noch ruhig. Hamburg unterbietet die berliner Forderungen und nötigt dieses zur Nachfolge.

In der ostholsteinischen Auktion wurden 107 Mk. 45 Pfg. gegen 111 Mk. 4 Pfg. in der Vorwoche erzielt.

Berlin notirt unverändert, Hamburg ebenfalls.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 14. December 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin	**bis 114 Mk.**
Hamburg	**bis 107 „**

Berlin, 14. December 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Der Verlauf des Geschäfts war in dieser Woche ein außerordentlich schleppender, und nur die Nähe des Festes bewirkt, dafs von einer größeren Ermäßigung abgesehen wurde. Tatsächlich jedoch sind die Läger gefüllt, und wird wesentlich unter die notirten Preise verkauft.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 14. December 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 9. bis 14. December 1901.

				11. December	14. December
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	115—120	115—120
do.	do.	IIa	„ „ „	110—118	112—118
do.	do.	IIIa	„ „ „	103—112	105—112
do.	do.	Abfallende	„ „	97—103	96—103
			Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 13. December 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 108—114, II. Klasse M. 104—107 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fester.

Der Butterhandel verlief auch in dieser Woche flau und kann man immer noch von keinem Festbedarf melden; nur das allernotwendigste wird gekauft und sind die Käufer auch noch sehr scharf bei der Auswahl und lassen irgendwie fehlerhafte Butter unberührt. — Das Geschäft in russischer Butter ist, weil die Zufuhren nur sehr klein sind, recht gut. Feinste schlesw.-holst. Butter wurde mit 108—111 M., feine russische mit 102—105 M. verzollt bezahlt. Unsere Notirung blieb unverändert. Kopenhagen notirte ebenfalls unverändert.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 85—90. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 88—96. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 12. December 1901. Butter: I. Klasse 96—100 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 13. December 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 115—120, IIa M. 110—114, Abfallende M. 96—105, Landbutter M. ———.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—90, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30—2,40, IIa 1,00—1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Sanitätskäse per 50 Stück M. —— (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 11. December 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 6 Drittel zu 109, 19 Drittel zu $108^1/_2$, 37 Drittel zu 108, 5 Drittel zu $107^1/_2$, 56 Drittel zu 107, 7 Drittel zu $106^1/_2$, 10 Drittel zu 106 M. Zusammen 1. Klasse 137 Drittel zu 107,45 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 18 Drittel zu 103,44 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 12. December 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Auch die letzte Notirung blieb unverändert auf 114 M. bestehen, die Vorräte

konnten zu den bisher bezahlten Preisen geräumt werden, von abfallenden Marken blieb nach wie vor vieles unbegeben. Hatte man auf das diesswöchentliche Geschäft große Hoffnungen gesetzt, so erfüllten sich diese allerdings nicht, die Aufträge wurden nur in beschränktem Maße gegeben und nur die billigsten Offerten fanden Berücksichtigung. Von England liegen nur sehr kleine Ordres vor, Kopenhagen meldet heute aber unveränderte Notirungen und bezeichnet die Lage mit „fest." Vom Inlande lauten die Nachrichten wenig erfreulich, viele Plätze beorderten überhaupt nichts, und melden große eigene Zufuhren. Das hiesige Konsumgeschäft liegt ruhig, von einem flotten Weihnachtsmarkt ist bislang noch nichts zu spüren. Bezahlt wurden hier im Engroshandel feinste Marken mit 108 bis 110 M., vereinzelt ist 112 M. bewilligt worden. Obgleich eine Reducirung unserer Notirung von 2 M. wohl zu rechtfertigen wäre, scheint es noch fraglich, ob man sich hierzu entschließen wird.

In russischer Butter liegt das Geschäft zufriedenstellend, die nur kleinen frischen Zufuhren konnten sofort begeben werden. Erzielt wurde 104 bis 106 M. für I. Ware, ältere Sachen sind zu 90 bis 100 M. zu kaufen.

Hamburg, den 11. December 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Wie gewöhnlich um diese Zeit ist das Geschäft in allen Käsesorten ruhiger und sind Preise etwas weichend.

Westpr. Schweizer Käse: Marktlage unverändert.

Tilsiter Käse: In vollfetten, sowohl prima wie sekunda, ruhiges Geschäft, halbfette nur in prima Qualität gefragt.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. —. Winterware, prima M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 68—72, sekunda M. 60—65, tertia nominell. Tilsiter Käse, prima vollfette M. 56—57, sekunda M. 50—52, tertia nominell, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 33—36, tertia nominell.

Halle, den 12. December 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) In der vergangenen Woche nahm das Geschäft einen befriedigenden Fortgang. Erste und zweite Qualitäten waren gefragt und konnte für feine Marken eine Kleinigkeit mehr erzielt werden. Für nächste Woche dürfte größere Nachfrage zu erwarten und ein Anziehen der Preise nicht ausgeschlossen sein, wenn nicht Berlin, von wo aus heute I. Butter zu M. 113 offerirt wird, noch billiger anbietet.

Wirklich feinste Molkereibutter 115—116 M.
I „ 110—114 „
II „ 100—105 „
in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 12. December 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 104 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 107 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr flau. Die Zufuhr konnte nicht geräumt werden.

Königsberg i. Pr., 12. December 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.). Von einem flotten Weihnachtsgeschäft ist trotz der Nähe des Festes noch keine Rede. Die Zufuhren, welche wieder zugenommen haben, räumen sich nur langsam.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—108 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 11. December 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:
Süßrahmbutter 97 M. für den Centner,
Sennbutter . 94 „ „ „ „
Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 7. December 1901. Zum Verkauf standen: 5279 Rinder, 1188 Kälber, 10 331 Schafe, 7097 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 61—65; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—60; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 52—54; 4. gering genährte jeden Alters 48—51. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 56—61; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 51—55; 3. gering genährte 48—50. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 53—55; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 49—51; 3. mäßig genährte 43—47; 4. gering genährte Färsen und Kühe 37—41. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 72—76; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 60—66; 3. geringe Saugkälber 45—54; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 38—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 62—65, 2. ältere Masthammel 54—60, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 40—48, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 61—62; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 61—62; fleischige Schweine 58—60; gering entwickelte 55—57 M., Sauen 55—56 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft verlief außer bei besten Stieren schleppend und hinterläßt erheblichen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich schleppend und hinterläßt voraussichtlich Ueberstand. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang langsam, auch hier bleibt wesentlicher Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief langsam und wird kaum ganz geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen $61^1/_2$—64 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 61—$61^1/_2$ M., Kälber I. Qualität 77—83 M., Doppellender 85—92 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 36—38 M., für Kühe I. Qual. ——— M., II. Qual. 28—30 M., für Kälber 42—45 M., für Schweine I. Qual. 62—63 M., II. Qual. 60—61 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—34 M., für Kühe 32—34 M., für Kälber I. Qual. 33—36 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 46—48 M. (Lebendgewicht).

Geschäftliche Mitteilungen.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt über Dr. N. Gerber's Original-Apparate zur Milchuntersuchung bei. Wie allgemein beliebt Dr. N. Gerber's Acid-Butyrometrie und seine Original-Apparate für dieselben sind, geht am besten aus der Tatsache hervor, daß über 10 000 Original-Apparate in allen Ländern der Erde benutzt werden. Der schlagendste Beweis für ihre Vorzüglichkeit! Aus dem neuen Prospekt ersehen wir wieder, daß Dr. N. Gerber unablässig bemüht ist, durch neue Verbesserungen mit seinen Instrumenten immer auf der Höhe der Vollkommenheit zu sein und Anderen vorauszueilen. Auch diesmal kommt er wieder mit neuen Modellen, für welche die seit Mai 1901 reducirten Preise beibehalten sind. Wir verweisen unsere Leser besonders auf den Passus über die Vorzüge der neuen Centrifugen-Modelle, den Original-Rillen-Butyrometer, den Alkohol-Ständer, den Nitratwasserprüfer u. s. w. Die Preise für Centrifugen allein (ohne Nebenteile, Butyrometer u. s. w.) sind ebenfalls in die Preisliste aufgenommen. Wir empfehlen den reichhaltigen Prospekt unseren Lesern zur genauen Durchsicht.

Einen noch fast neuen, gut erhaltenen

Milchverkaufswagen

hat für sofort abzugeben
Max Pötschke, Merzwiese,
Kreis Crossen a. O.

---

1 **Hochdruck-Pasteurisir-Apparat** neuester Konstruktion, ca. 1000 Liter stündl. Leistung;
1 **Dampfkessel zum Einmauern**, ca. 2 m lang, ca. 0,90 m äußerer Durchmesser, Walzen- od. Einflammrohrkessel;
1 **ca. 2–3 pferd., stehende oder Wand-Dampfmaschine**

zu kaufen gesucht.

Off. unt. Beifügung von Zeichnungen u. Angabe der Systeme, und wie lange im Gebrauch, unt. **11408** an die Expedition dieser Zeitung.

Einen fast neuen

Einflammrohr-Kessel

vom Bergedorfer Eisenwerk, 15 qm Heizfläche, ist wegen Betriebsvergrößerg. billig zu verkaufen.
Gladbacher Dampf-Molkerei,
Post Hinsbeck, Rheinland.

Gebrauchter

Laval-Separator II,

komplett mit Vorgelege, steht billigst zum Verkauf. **F. O. Froede**,
Jesteburg, Prov. Hann.

Futterrüben

verkauft
Central-Verwaltung Prädikow
bei Prötzel (Mark).

Adolph F. Meyer,
Hamburg, Raboisenhof.
Agentur und Kommission
in **Käse** aller Art.
Erfolgreiche Einführung neuer Sorten unter günstig. Konditionen garantirt. Erstklassige Referenzen z. Verfügung.

Gustav Ricksmann
Buttergrosshandlung
Dresden – Friedrichstadt
Wettinerstrasse 40
sucht regelmässige Lieferanten für kernige und trocken ausgearbeitete

Ia Molkerei-Butter

und zahlt höchste Preise.
Ia Referenzen zu Diensten.

W. Böttcher, Hamburg,
Kl. Bäckerstrasse 19.

Butter- u. Käse-Grosshandlung
Import — Export
ist stets coulanter **Abnehmer** ganzer Produktionen **Butter** und **Hartkäse**, sowie **Lieferant** zu Tagespreisen.

Gust. Schultze & Sohn,
Berlin C., Gertraudten-Strasse 22.
Butter-Grosshandlung.

Feinste Butter

kauft zu höchstem Tagespreise gegen sofortige Kasse
M. Lehnhardt, Magdeburg.

Wir suchen beständige
Lieferanten
für **feine Butter**
und zahlen besonders für tadellose Qualitäten sehr hohe Preise. — Abrechnung und Kasse erfolgt wöchentlich — Jahresabschluß erwünscht.
Gebrüder Groh,
Hoflieferanten,
Berlin O., Blumenstraße 70.
16 eigene Detail-Geschäfte.

Molkerei-Salz,

feinste, gesiebte, trockene **Waare** aus der **Saline Lüneburg**, empfehle in 100 Kilogramm-Säcken.
Bernh. Wilh. Woerdemann,
Bremen.

Als Specialität empfehle:
Prima Käselab
„ **Butterfarbe**
„ **Käsefarbe**
zu billigsten Konkurrenzpreisen.
Muster stets zu Diensten.
Döbeln. Otto Busch.

Rheinische Oel-Import-Gesellschaft Duisburg.
Import und Export von
Original amerikanischen Centrifugen- u. Separatoren-Ölen.

Buttertonnen,

gebrauchte, gut erhalten u. verböttchert, ca. 100 Pfund haltend, geben ab mit 60 Pfg. frei Bahnhof Berlin.
Gebr. Groh, Buttergroßhandlung,
Berlin O., Blumenstraße 70.

Holsteiner
Molkerei-Holzpantoffel
f. Männer m. Leder gepolst. p. Pr. 1,50 M.
„ „ „ gefütt. „ „ 1,00 „
„ Frauen „ „ gepolst. „ „ 0,90 „
„ „ „ Wachstuch gefütt. „ 0,70 „
Versand nur unter Nachnahme.
Längenmaaß in Centimeter.
Nichtconvenirende nehmen zurück.
Augustesen & Dobert,
Burg a. F., Holstein.

Echt. Pergamentpapier

Ia. weiß, gar. rein, in Rollen und Bogen beliebiger Größe, auf Wunsch mit saub. Druck, liefert die
Pergamentpapier-Fabrik
Ratingen bei Düsseldorf.

Zur Verpackung von:
Camembert-, Brie-
Münster-Käse etc.
Gepresste Papp-Schachteln,
Dosen & Büchsen
Schmidt & Co. Elberfeld.
Muster frei.

Versandschachteln

liefert als **Spezialität für Butter und Käse**. Gesetzl. geschützt, keine Blechklammern mehr, kleine Muster gratis und franko
M. Ripple,
Ilshofen, Württemberg.

Käse-Kisten

in allen Größen, fertig genagelt, sowie in zugeschnittenen Brettern, liefert
W. Köhler jr.,
St. Andreasberg i. Harz,
Holzsägewerk u. Kistenfabrik.

Post-Butter-Kisten
(zugeschnittene Brettchen).
Prima Waare, auf beiden Seiten glatt, empfiehlt
J. Nikitits, Varel a. d. Jade.

Verpachtung.
Dicht an der **Trabrennbahn Weissensee** gelegene
44 Morgen Rieselwiesen,
im Vorjahr frisch drainirt und eingesäet, sind zu verpachten. Näheres **Sekretariat Renn-Club, Berlin**, Taubenstr. 44/45 schriftlich zu erfragen.

Muster kostenfrei auf Verlangen!
Best weiss
Pergament-papier-Ersatz
und andere Packpapiere liefern:
Lustig & Selle,
Breslau.

ECHT Fleischmann'sche
Milchkannen
mit Gummi- sowie Metallverschluß empfiehlt zu billigsten Preisen
Moritz Brandt,
Posen.

Quarkpressen
mit Vorgelege und durch Hebelwerk abhebbaren Presskasten zwecks Füllung und Reinigung, in Grössen von 1–6 Centner Inhalt, jedes gewünschte Trockenverhältnis des Quarkes pressend, empfiehlt die
Maschinenfabrik von **Th. Hey**
ROITZSCH Prov. Sachs.

Stanz- und Emaillir-Werke,
vorm. **Carl Thiel & Söhne, Akt.-Ges.,**
Lübeck.
Specialität:
Molkerei-Geräthe.
3 Mal im Vollbade verzinnt.

Transportkanne 19c
mit patent. Hochschieber in allen Größen. Aus bestem Stahlblech gestanzt, sehr kräftig, absolut dicht schließend.
Specialitäten:
Patentirte Milchtransportkannen.
Milchkühler. Milchbassins.
Milchsterilisir- u. Pasteurisir-Apparate.

Neuere Auszeichnungen:
1893. **Chicago: Höchste Auszeichnung.**
1894. **Dresden: Goldene Medaille.**
1895. **Lübeck: Silberne Staatsmedaille und goldene Ausstellungsmedaille.**
1897. **Berlin: Nahrungsmittel-Ausstellung, Goldene Medaille.**
Illustrirte Preisliste gratis und franco.

Tropföl-Reiniger
von
HUGO BRAEMER, Glauchau Jer. Sa. 10.
No. 1 zu 25 Mk. liefert 2 Liter reines Oel in 24 Stunden.
Auf Wunsch 4 Wochen zur Probe!

Alfa-Laval-Separatoren
Neuestes Modell
mit bedeutend erhöhten Leistungen bei schärfster
Entrahmung
Ferner:
Butterfässer, Kneter und sämmtliche Molkerei-Maschin. und Geräthe, Milch-Transport-Kannen, Original-Reservetheile und Separatoröl.
Umänderungen von **Laval-** in **Alfa-Separatoren** besorgt billigst an Ort und Stelle der
Haupt-Vertreter:
Max Kuhl, Posen,
Eisengiesserei.
Maschinenfabr. und Kesselschm.

Hildebrands
Milch-Vorwärmer, Milch-Erhitzer,
für Besitzer von Hand- oder Kraftcentrifugen unentbehrlich, wo keine Dampfanlage existirt.
D. R. Patente für alle Kulturstaaten.

Wärmegrade als
Vorwärmer beständig auf Kuhwärme,
Erhitzer „ „ 100° Cels.,
daher als Pasteurisirapparat verwendbar.
Von der Deutsch. Landw. Gesellschaft als „neu und beachtenswerth“ empfohlen.
— **Zeugnisse gratis u. franco zu Diensten.** —
Otto Hildebrand, Dresden-A.,
Wettinerstrasse 34.
Ingenieur für Landwirthschaft

Versand-Cartons
jeder Stärke — für Butter, Käse 2c. — **auch** mit **eleganter Firmenprägung,** liefert **spottbillig,** da Massenfabrikation.
Vachaer Cartonnagen-Fabrik (Inh. O. Georges), Vacha.

Normal-Säure-Entwickler B. & T.
Schläuche. Riemen. Putztwist. Farbe Lab **Oel.**
A. V. Branth, Hamburg 8

Soeben erschien:

Milchwirtschaftliches Taschenbuch

für 1902.

Herausgegeben von BENNO MARTINY.
Sechsundzwanzigster Jahrgang.

In zwei Teilen.

I. Teil. **Taschenbuch,** in Leinen oder Leder gebunden mit Klappe und Bleistift. — II. Teil, **Jahrbuch,** geheftet.

Preis: Zusammen Mk. 2,50 in Leinen, Mk. 3,— in Leder.
Einzelne Teile werden nicht abgegeben.

Dieser neue Jahrgang des ersten deutschen **Molkerei-Kalenders** ist von der bewährten Hand des Herausgebers, dem Bahnbrecher für die jetzige Blüte des deutschen Molkereiwesens, wiederum verbessert und erweitert worden. Kein Fachmann, sei er Wissenschaftler oder Praktiker, wird sich von diesem Fachkalender, der zwar mehrfach nachgeahmt, doch wohl niemals erreicht worden ist, bei den verschiedenen täglichen Vorkommnissen des Faches im Stich gelassen sehen.

Zu beziehen durch **die Geschäftsstelle der Molkerei-Zeitung Berlin.**

Molkerei-Buchführung

entworfen von **Dieterichs & Mertens,** HANNOVER.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.
Sämmtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die **Hannov. Geschäftsbücher-Fabrik W. Oldemeyer Nachf. Hannover.**

Echt Pergamentpapier,

Pergament-Ersatz und fettdicht Pergamyn
in bewährten Qualitäten empfehlen
A. Neumerkel & Comp.
Hirschberg i. Schl.

Richard Fürst's

„Goldener Riesen-Fahnenhafer".

Der Ertragreichthum dieser Sorte grenzt bereits ans Unmögliche, da Ernten mit derselben erzielt worden sind, von denen man bisher keine Ahnung hatte.

Dabei ist sie bezüglich des Bodens so wenig anspruchsvoll, da sie selbst auf solchem sandigen, armen Boden gute Erträge liefert, wo andere Sorten nicht mehr fortkommen.

Der **„Goldene Riesen-Fahnenhafer"** wird circa 1,50 m hoch, hat steifes, hellgelbes Stroh, das die ungewöhnlich langen Aehren trägt, die ähnlich einer Fahne an einer Seite hängen. Der Körner-Reichthum ist kolossal, indem 275 Körner in einer Aehre gezählt wurden.

Der **„Goldene Riesen-Fahnenhafer"** wächst rasch, verzweigt sich üppig, verträgt jedes Klima und ist unzweifelhaft die Krone aller Hafersorten. **50 Ko. Mk. 25.—, 5 Ko.** (Postsäckchen) zu Versuchen **Mk. 3,—.**

Neu erschienen: Bauernkatalog, höchst interessant f. jed. Landwirth u. Gartenfreund.
Gedruckte Liste über Tausende Anerkennungen gratis.

Versand per Kasse bezw. Nachnahme.
Bayerische Central-Saatstelle
Richard Fürst, Gutsbesitzer
in Frauendorf I, Post Vilshofen, Nieder-Bayern.

Endlose Centrifugenschnüre,
Endlose Centrifugengurten,
Patent-Kameelhaar-Riemen m. unzerstörbaren Kanten
in nur Ia.-Qualitäten liefern
Aug Reuschel & Co., Schlotheim,
Mechanische Weberei und Seilerei.

Allgemeine hygienische Milchversorgung

Gesellsch. mit beschr. Haftung
Berlin SW., Oranienstrasse 108.

Abth. I.
Verfahren u. Einrichtungen für hygienischen Milch-Versand
nach den Helm-Casse'schen Patenten.

Abth. II.
Einrichtungen für hygienischen Milch-Verkauf
System Helm
(auf der hygienischen Ausstellung 1901 in Karlsbad mit der goldenen Medaille prämiirt).

Kannen eigener Konstruktion
zum gleichzeitigen Gebrauch für Versand, Lager und Ausschank,
Zapfdeckel und **Ausschank-Vorrichtungen, Kippgehäuse**
in den verschiedensten Formen und Grössen,
Hebevorrichtungen für Milchgefässe,
zu jeder Ladeneinrichtung passend,
Vollständige Ladeneinrichtungen
mit isolirtem Lagerkasten.

Musteranlage für Milch-Behandlung und hygienischen Milch-Verkauf in unseren Geschäftsräumen im Betrieb zu besichtigen.

Kehle & Burkhart,

Butter en gros
Berlin SO., Neanderstrasse 4 (Neanderhof).

Rudolf Löwenthal,

Buttergrosshandlung,
alte Gröningerstr. 12 **Hamburg** alte Gröningerstr. 12
ist **Käufer** und **Verkäufer** feiner Molkerei-Butter zu marktgemässen Preisen.

Ernst Philip, Hamburg

Agentur und Kommissions-Geschäft in Fettwaaren
ermittelt und übernimmt den Verkauf von **Butter und Käse aller Art gegen niedrige Provision.** — Specialität:
Schweizer- und Tilsiter-Käse.
Prima Referenzen.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,
offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Neuheit! vorzüglich billige **Separatoren** Milchentrahmer
fast alle Systeme liefert **Hugo Jonas,** Magdeburg-S., Breite Weg 20/21.
Reparire u. tausche alle Centrifugen um. Alle modernen Molkerei-Maschinen u. Geräthe!
Umänderungen ohne Betriebsstörung, Montagen nach allerwärts billigst.
Man verlange Prospekte und Auskunft kostenlos

Molkereien und verwandten Betrieben
empfiehlt sich zur sauberen Herstellung sämmtlicher
Druckarbeiten
bei billigster Preisstellung die
Buchdruckerei Wilhelm Herber, Ziegenrück a. S.
Mitglied des Verbandes der Vereine deutscher Molkerei-Beamten, -Besitzer und -Pächter.

Für den Weihnachtstisch empfehlen wir:

Kirne und Girbe. Von Benno Martiny.
Mit 6 Vollbildern und über 500 Abbildungen im Text. Preis für das vollständige Werk in Kaliko mit Leder-Rücken und Ecken fein gebunden M. 30,—.

Lehrbuch der Milchwirthschaft. Von Prof. Dr. Fleischmann.
Dritte neu bearbeitete Auflage. Preis gebunden einschliesslich portofreier Zusendung M. 11,50.

Handbuch der Milchwirthschaft. Von Prof. Dr. Kirchner.
Vierte Auflage. Preis gebunden, portofrei M. 14.50.

Milchwirthschaftliches Taschenbuch für 1902. Von Benno Martiny.
26. Jahrgang. 2 Theile. In Leinen gebunden M. 2,70, in Ledereinband M 3,20 einschliesslich portofreier Zusendung.

Geschäftsstelle der Molkerei-Zeitung Berlin.

Prima deutsches Palmkernschrot

ist erheblich billiger als **Palmkuchen,** dabei von anerkannt gleichvorzüglicher Wirkung auf **Quantum, Fettgehalt** und **Geschmack** der Milch und Butter.

Dasselbe wird nur aus bestem Rohmaterial hergestellt, zeichnet sich durch besonders hohe Verdaulichkeit bei unbegrenzter Haltbarkeit aus und wird stets frisch geliefert von der **Palmkernö fabık Noblé; & Tıörl, Harturg a. E.**

„Excelsior-Haar-Treibriemen."

Vollkommenstes, vortheilhaftestes Fabrikat.
Bester u. billigster Ersatz für Lederriemen u. andere Gurte.

Fabrik gegründet: 1805.

EXCELSIOR-RIEMEN

D.R.-Patente: No. 113289. No. 122685.

In Molkereien u. anderen landw. Betrieben erfolgreich eingeführt.
Jährlicher Verkauf direkt an Konsumenten ca. 100 000 Meter.
Bedeutendes Lager in den Breiten von 30—800 mm.
Alleiniger Fabrikant: **Gottfr. Ebell,** Neu-Ruppin.

Um die Einführung der Milchbezahlung und Milchviehzucht auf Fettgehalt zu erleichtern und nach Möglichkeit zu fördern, übernehmen wir

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

zum Preise von 30 Pfg. für die Probe, (Einzelprobe für 50 Pfg.)

Die Untersuchungen werden ausschliesslich von wissenschaftlich gebildeten Analytikern ausgeführt, und wir empfehlen unseren Auftraggebern, um die Genauigkeit unserer Untersuchungen selbst zu überwachen, uns bei jeder Sendung von einer Milchprobe verschieden bezeichnete Gläschen einzusenden.

Zur Einsendung von Milchproben werden zweckmässige Verpackungen, in denen sich für das einfache Packetporto bis zu 100 Proben (als Muster ohne Werth bis 4 Proben) sicher gegen Gärung und Bruch, verschicken lassen, auf Bestellung durch Postkarte leihweise von uns abgegeben.

Milchkontrol-Anstalt der Molkerei-Zeitung Berlin,
SW., Grossbeeren-Strasse 40.

Den Verkauf von Mastvieh jeder Art

besorgt am Berliner Central-Viehhof

Landwirthschaftliches Bankinstitut

Albert Weitz,

Berlin W., Joachimsthalerstraße 12 und Centralviehhof, Zimmer Nr. 39/40.

Vertreter des Neustettiner landwirthschaftlichen Konsum-Vereins E. G.

Geschäftsbeding. u Fettvieh-Berichte stehen auf Wunsch franko zur Verfügung

---

Koenigs Original-Klauenschuh D. R. G. M. S. No. 110 903.

Ehrendiplom Hof 1899.
Ehrendiplom Darmstadt 1900.

Gegen Klauenseuche.

Sicher wirkend

Königs Original - Klauenschuh.

Anerkennung der D. L. G. für neue Geräte 1899.

A. Für Rinder bis zu 12 Centner . . . . . . à 3,00 Mk.
B. Derselbe Schuh, geeignet zur Einlage von Verbänden . . . . à 3,25 „
C. Für schwere Rinder von 12 bis 20 Centner à 3,50 „
D. Schuhe wie C. konstruirt zur Einlage von Verbänden . . . . à 3.75 „

Versand ab Würzburg gegen Nachnahme.
Atteste und Prospekte gratis und franko durch

Eduard König, Würzburg B.

Franz Hüttenrauch, Apolda,

Spezialgeschäft für Stalleinrichtungen,
liefert

Stalleinrichtungen für Pferde, Rinder, Schweine u. s. w.
Automatische Selbsttränkanlagen, Becken mit oberem Wasserzufluß, D. R. G. Nr. 69 638, einfachstes System der Neuzeit. **Tausende von Anlagen in Benutzung.**
Transportable Ferkeltröge, unverwüstlich!

Eigene bewährte Systeme. Coulante Bedienung.

Uebernahme kompletter Stallbauten.

Feinste Referenzen. Preisbücher an Interessenten auf Wunsch.

Molkerei-Wagen-Fabrik

von

Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein

Linzer Molkerei

hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten

verschliessbaren

Milchverkaufswagen

in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.

Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133 123.

Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Motorenfabrik Werdau, A.-G., Werdau i. Sa.

Gas-, Benzin-, Petroleum-Motoren. Lokomobilen.

Generatorgas - Motoren für Stationen von wenigstens 16 Ps., **ca. 50 % billiger** als Dampfbetrieb.

Sparsamst. Brennstoff- u. Oelverbrauch. Mässige Preise. Coul. Zahlungsbed.

Kühl- u. Gefrier-Häuser.

Unsere der Neuzeit entsprechend großartig angelegten **Gefrier-Räume in der Köpenicker Straße 40** (an der Spree) sind soweit fertig gestellt, daß wir nunmehr allen Interessenten mit Konservirung von Fleisch, Pökelwaaren, Geflügel, Wild, Fischen, **Butter, Sahne, Käse, Eiern,** Konserven ꝛc. dienen können.

Wir verfügen weit über 10 000 □-Meter Lagerräume für verderbliche Waaren und besitzen in denselben genügend Abtheilungen, um die Temperaturen ganz den Waaren entsprechend zwischen +2 und —5° Celsius einzustellen.

Zur näheren Auskunft sind wir stets bereit in **Berlin, Köpenickerstraße 40** (Telephon-Amt VII, Nr. 2557), und in **Rummelsburg, Hauptstr. 1.**

Norddeutsche Eiswerke Aktien-Gesellschaft.

Goldener Riesen-Saathafer

„allerfrühester Juli".

Ist der früheste und ertragreichste Hafer der Welt!

Aussaat März, sobald man ins Feld kann, Ernte bereits Mitte Juli fertig, reift also 3 Wochen früher, als irgend eine andere Hafersorte.

„Juli" brachte auch im vorigen Jahre nach **sparsamer Aussaat, abnorm hartem Sommer u. unerhörter Trockenheit** laut vielen Berichten **40—50 fachen** Ertrag, sowie große werthvolle Halmernte. Der Hektoliter wiegt 120 Pfund. Der Hafer wird 1,70, ja 2 m lang, hat dünnschalige, mehlreiche Körner von schöner, elfenbeinweißer Farbe. Halme mit 80 bis 100 Rispen waren keine Seltenheit. „Juli" macht ganz geringe Ansprüche an Boden und lagert nicht, ist widerstandsfähig gegen kalte Nässe, Frühjahrsfröste und Trockenheit. „Juli" steht über allen anderen Hafersorten durch sein schönes, weißes Korn, seinen hohen Ertrag und seine Widerstandsfähigkeit gegen alle Witterungsunbilden erhaben und wer die **Tausende von Feldern im Bayerischen Walde in goldiger Reife sah,** mußte sich gestehen, keine schöneren Saaten jemals gesehen zu haben.

Kein anderer Saathafer hat sich in hohen Gebirgslagen wie auch in Niederungen so ausgezeichnet bewährt. Geeignet für jeden Boden. Hier gezogene Originalsaat: 50 kg 13 Mk., 500 kg 125 Mk., Postsäckchen zu Versuchen 1,70 Mk. per Nachnahme.

Neu erschienen: **Bauern-Katalog, höchst interessant für jeden Landwirth und Gartenfreund; auf Wunsch gratis.**

Bayerische Central-Saatstelle

Richard Fürst, Frauendorf I, Post Vilshofen, Niederbayern.

Kein Viehbesitzer

versäume, Beschreibung und Urtheile über

Mahler's Probemelkwaage

— D. R. G. M. — einzufordern von

Mahler's Waagenfabrik, Stuttgart.

Mahler's Milchwaagen für Molkereibetrieb.
Anerkannt beste Fabrikate.

Mahler's Probemelkwaage

Auch zu beziehen durch Molkereimaschinenfabriken und -Handlungen etc.

Neu! **Neu!**

„Westfalia"

Milchcentrifuge für Kraftantrieb!

Ramesohl & Schmidt, Akt.-Gesellschaft

Deutsches Reichs-Patent! **Oelde i. W.** Ausland-Patente!

Tadellos erstklassiges Fabrikat! Allerschärfste Entrahmung! Leistung bis 2000 Ltr. ständlich! Man verlange Prospekte!

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.

Lieferung sämmtlicher

Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Feierabend.

Ernster, guter Wille ist eine große, die schönste Eigenschaft des Geistes. Der Erfolg liegt in einer höheren, unsichtbaren Hand. Nur die Absicht giebt dem Aufwande von Kräften Wert. Und so erheben wir uns über Lob und Tadel der Menschen.

Schiller.

Es sind die kleineren, engeren Gemüter, die so gern jeden verdienten Kummer mit dem Namen eines unerbittlichen Schicksals bezeichnen. Schiller.

Im Weihnachtsramsch.

Novellette von A. Wald.

(Nachdruck verboten.)

Weihnachten war's und in einem der wohnlichen, tiefen Zimmer des Horstenthaler Herrenhauses saß einsam der Gutsherr Heinz Roden am Schreibtisch. Er hatte die Wirtschaftsbücher vor sich aufgeschlagen, aber die Lust zum Arbeiten schien zu fehlen. Zuckerrüben — Düngekalk — nee, es ging heut nicht! Die Gedanken schweiften immer ab. Denn durch die offene Tür des salartigen Nebenzimmers, wo der große Christbaum für die Leutebescherung schon bereit stand, zog harziger Tannenduft herüber, untermischt mit dem Geruch frischer Weihnachtsstollen und Pfefferkuchen. Ja, Weihnachten! —

Sogar auf seinen Schreibtisch hatte sich so ein vorwitziges Goldflitterchen verirrt, als wollte es den Einsamen gemahnen an das geheimnisreiche, wundersame Fest der Liebe. Missmutig blies Heinz Roden den kleinen naseweisen Mahner fort, denn ihm war gar nicht weihnachtlich zu Mut. In den Stuhl zurückgelehnt, paffte er nachdenklich in die Luft.

Draußen schneite es. Noch war es Frühnachmittag, aber auf dem Wirtschaftshof schon alles still und öde. Vom Gesinde ließ sich niemand sehen; man war wohl schon dabei, sich festlich anzukleiden für die Bescherung.

Heinz Roden seufzte. Wäre der Klim-Bim nur erst vorüber! Diese Massenbescherung bezahlter Domestiken, diese Dankesabstattungen an ihn, sie waren ihm ein Greuel. Ja, anderswo, wo eine Frau den Zauber mitleitete, mochte es gehen. Aber er — so allein, es war wahrhaftig keine Kleinigkeit! Freilich stand ihm ja seine langjährige, mitvererbte Wirtschafterin, eine wahre Perle von Mamsell, die ihm seit dem Tode der Mutter kaum jemals die leitende Hand einer Hausfrau vermissen ließ, mit Rat und Tat zur Seite. Aber nun — es war nicht zu glauben — kam diese verschrobene, stark mittelalterliche Schachtel auf den Einfall, zu kündigen, weil sie, wie sie verschämt errötend ihm kürzlich mitgeteilt, mit dem Inspektor von der Radefelder Domäne versprochen sei. Es war doch rein toll. Wo nun ein solches Juwel wieder ausfindig machen? Freilich — besetzt würde ihr Posten wohl bald genug wieder sein — aber wie?! Traurig doch — so ohne die Oberleitung einer Hausfrau! Ja, ja, die fehlende Frau! Warum war er auch unbeweibt geblieben?! Bis in die Vierziger hinein. Nun, doch wohl einfach, weil sich die Rechte nicht gefunden! Ach, die Rechte — — Aber jetzt — man musste ja rein noch auf Heiratsgedanken kommen. Und es schien ja auch fast, als ob das Geschick seinen immer noch etwas vagen Absichten auf die Jüngste des Oberamtmanns nachhelfen wollte. Irgend eine musste es ja sein, und von denen, die in Frage kamen, war die wohl die Passendste. Ueberhaupt — und Heinz Roden strich sich über die finstere Stirn — es war am besten so — auch noch in anderer Hinsicht! — — Weihnachten, das Fest der „Liebe", war ja grad' so die rechte Zeit dazu. Und unwillkürlich fielen ihm die Worte seines Jugendfreundes wieder ein, des lustigen Fritz, der Großkaufmann in Hamburg, längst glücklicher Gatte und Vater war: „Paß auf, Heinz, im Weihnachtsramsch läufst auch noch mal mit unter!" Heinz lächelte gezwungen. Im Weihnachtsramsch, zur Zeit der Ausverkäufe und Massenverlobungen! So etwa, wie in den Weihnachtserzählungen, wo selbst die hartgesottensten Junggesellen, die Ladenhüter der geschäftskundigen Vorsehung, doch noch geschickt an die Frau gebracht, zum „glückstrahlenden" Bräutigam wurden. „Ja, tatsächlich, es konnt' vielleicht so kommen, dass er „noch mal mit unterlief". Fühlte er sich doch seit längerem — von den zwingenden Wirtschaftskalamitäten abgesehen — aus noch ganz anderen Gründen so richtig in der Stimmung, sein kostbares Ich an irgend eine der benachbarten Großgrundbesitzerstöchter loszuschlagen. Ueberhaupt — eine so einsame und verbitterte Weihnacht sollt' es nicht wieder geben!

Freilich — an Einladungen fehlte es ihm nie. Aber es litt ihn nicht unter dem Christbaum Fremder. Man gehörte ja doch nicht dazu und fuhr in der Regel von solchen Festlichkeiten höchst gelangweilt nach Haus. Gern, wirklich gern ging er doch nur drüben, im Hause des Oberförsters aus und ein, in dem kaum zehn Minuten entfernten Radefeld. Nette Leute, schon ältlich, ohne Kinder und so schlicht, so bieder. Ja, da fand er sich wirklich wie zuhause, das heißt, eigentlich doch nur früher! Denn — und die Falte auf der Stirn des Mannes vertiefte sich — seit jener Maiennacht — seit dem dieses Mädchen da ins Haus gekommen — —

Wie lange war's doch nun schon her? Dreiviertel Jahr, richtig, so um Ostern war's gewesen, als er sie zum ersten Mal gesehen. In der Morgenfrühe war er hinübergeritten, um sich mit dem Alten zum Schnepfenstrich zu verabreden. Und als er auf den Hof gekommen, hatte sie just in der Tür gestanden. Der Oberförster hatte ihm früher mal erzählt, dass seine Frau zum Frühjahr so eine „Stütze" engagirt habe, irgend eine fremde Förstertochter, da aus der Heide gebürtig. Und da stand sie plötzlich vor ihm. Eine hochgewachsene, schlanke Mädchenerscheinung mit einem blassen, schmalen Gesichtchen, aus dem die großen, dunkeln Augen so sehnsüchtig und doch wiederum so ernst, so fast unnahbar blickten. Ja, sie gefiel ihm damals auf den ersten Blick, so weit ihm eine „Stütze" gefallen konnte. Wirklich, er war frappirt, und unwillkürlich fiel seine Begrüßung anders aus, als er sonst in seiner leutselig lässigen Weise „Domestiken" zu behandeln pflegte. Und später, wenn er sie wiedersah, und es geschah recht häufig, erfuhr er auch, dass sie über eine ungewöhnliche Bildung verfügte, denn die Oberförsterin hatte ihm mal erzählt, dass Ilse, so hieß das Mädchen, trotzdem sie auch im Haushalt sehr bewandert sei, ihr Lehrerinnenexamen gemacht. — Und ob Ilse ihn gern sah, gern mit ihm sprach? Aber warum sollte sie nicht?! Doch zeigte sie es nicht, es war nicht klug aus ihr zu werden. Nur ein verräterisches, feines Rot stieg wohl zuweilen in das blasse Gesichtchen, wenn er so plötzlich vor ihr stand. Und eines schönen Sonntags hatte er sie auch mal im Walde, auf der „Buchenhöhe" überrascht, gerad' wie sie sich bemühte, mit ihrem zierlichen Taschenmesser die Anfangsbuchstaben ihres Namens in die Rinde eines Baumes einzugraben. Er hatte ihr scherzend geholfen und den eigenen Namen, dicht unter dem ihrigen eingeschnitten. Nur das übliche Herz darum hatte gefehlt. Und wenig später dann, am Geburtstage des Oberförsters war's gewesen, so um Ende Mai, da war das Unglaubliche geschehen, er, der vernünftige Heinz Roden, er hatte sie, na kurz und gut — er hatte sie geküsst! Man hatte im Garten in der Laube gesessen, es war sehr lustig zugegangen, denn der Oberförster hatte eine Maibowle gebraut, und als es zum Abend kühler geworden, und man ins Haus gegangen war, hatte die Hausfrau ihre Handarbeit draußen vergessen. Ilse und er waren gleichzeitig aufgesprungen, sie zu holen. Und da in der Laube, in dem silbernen Mondlicht, das durch das krause Blättergewirr fiel, hatte die schlanke, weiße Mädchengestalt so sinnverwirrend ausgesehen, ja, da — er war ganz sicher etwas von Sinnen gewesen — hatte er seinen Arm um sie gelegt und blitzschnell, nur eine Sekunde lang, seine durstigen Lippen auf ihr duftiges Har gepresst. Sie hatte sich nicht gerührt. Wie ein Hauch nur war sein Name, leise, so leise an sein Ohr geklungen, und still waren sie ins Haus zurückgekehrt. Wie im Traum war er bald hernach durch die stille Frühlingsnacht heimwärts geritten. Mein Gott, wie hatte er so — so unüberlegt sein können?! Er, der doch nicht daran dachte, mit ernsten Absichten ihr zu nahen! Und als was hatte sie es aufgefasst — sie, die so keusch, fast herbe, und ihn doch widerstandslos gewähren ließ? Es war unehrenhaft gewesen. Die Unbefangenheit war ihnen genommen und sein Verkehr in dem befreundeten Hause fast unmöglich. Denn wie ein wandelnder Vorwurf würde sie nun wohl einhergehen — so dachte er damals — und möglicherweise gar durch ihr Verhalten sich und ihn verraten. Aber — er fürchtete unnötig. Und nachdem er feige eine Zeitlang fern geblieben, stellte er sich eines Tages doch wieder ein. Wahrhaftig! Ein ganz scheußliches Gefühl beschlich ihn, als er Ilse gegenüberstand. Doch — keine Mater dolorosa-Miene, nicht mal die leiseste Verwirrung war ihr anzusehen. Als ob gar nichts geschehen, es längst vergessen sei! Fast ärgerte es ihn. Und als er dann mit ihr allein, den Versuch machen wollte, in ungeschickten Worten ihre Verzeihung zu erbitten, hatte sie nur ein hochmütiges „Bitte, lassen Sie!" und einen unendlich geringschätzigen Zug auf dem Gesichtchen. Sie verachtete ihn also.

Ja, die Jüngste des Oberamtmanns war durchaus nicht übel, passte überhaupt ganz gut in seinen Kram. Recht niedlich, wohl erzogen, und er schien ihr keineswegs zu missfallen. Er hatte in letzter Zeit häufig darüber nachgedacht — zumeist, wenn er aus der Oberförsterei gekommen! Und nun dies mit der Mamsell dazu — die Sache war jetzt reif. Zu übermorgen war er ja auf der Domäne zu Gast gebeten. Vielleicht ließ sich's da arrangieren. Aber — wenn er sich dann so vorstellte, wie er mit irgendwelchen schönen Worten von seiner „Liebe", seinem Herzen u. s. w. reden müsse, dann würde ihm doch jedesmal recht unbehaglich. Und dann das kleine Persönchen in seine Arme ziehen und küssen — mit kalten Sinnen, so gleichmäßig pochendem Herzen! Jedesmal, wenn er an die Programmnummer kam, sah er im Geiste — wider seinen Willen — ein anderes rotes Lippenpar, und wie in jener Mainacht jenes wundervolle Nixenhar — — —

Ungestüm sprang Heinz Roden auf. Verwünschte Hitze, die hier wieder war! Er ging zum Thermometer — doch nur 16 Grad? Einerlei! Er musste hinaus, hier litt's ihn nicht länger. Diese beklemmende Zimmerluft, diese „Weihnachtsstimmung", sie fielen ihm ja geradezu auf die Nerven. Er schickte sich an, das Zimmer zu verlassen. Auch Diana, die braune Hühnerhündin, sprang freudig bellend auf. Und im Hinausgehen hinterließ der Gutsherr den Bescheid, dass er zur Bescherung zurück sein werde. Als er auf die Landstaße bog, kam ihm ein Bauernschlitten entgegen. Vater Kruse, der alte Dorfschmied, hatte seinen Aeltesten, der bei den Rathenowern stand und auf Weihnachtsurlaub kam, von der Station geholt. Und hinten in dem mächtigen Strohschlitten, eng an den schmucken Husaren gefügt, saß glückstrahlend Schuster Riekens Lene, des jungen Burschen Braut. Wie's doch wie eitel Sonnenschein auf den frischen Gesichtern lag!

Rüstig schritt Heinz Roden vorwärts, dem nahen Walde zu. Es hatte aufgehört zu schneien. Wie wundervoll doch dieser herbe Duft nach frisch gefallenem Schnee. An allen Bäumen, den ernsten Fichten — das kleinste Zweiglein, so duftig weiß bereift. Und tiefe, lautlose Stille weit und breit. Tief aufatmend hebt sich die breite Brust des Mannes.

Heinz Roden hat, ohne dass es ihm bewusst geworden, die Schritte der „Buchenhöhe" zugelenkt. Von dort aus bietet sich solch' hübsche Aussicht auf das stille Walddörfchen — und auch die Oberförsterei sieht man so deutlich liegen! — Der Alte hatte ja wohl mit seiner Frau zum Fest seinen Bruder in Hannover besuchen wollen. Und „sie"? Nun — „sie" war wohl daheim geblieben, hatte sie doch auch niemand, dem sie zugehörte, stand sie doch ebenso allein wie er, so einsam auf der Welt. —

Lautlos ist er in dem weichen Schnee auf der Höhe angelangt, zu der von zwei Seiten ein schmaler, stark gewundener Pfad zwischen den Bäumen aufwärts führt. Da stockt sein Fuß. An dem Stamm einer der Buchen lehnt, den Rücken ihm zugewandt, eine schlanke, dunkle Frauengestalt. Auf dem schwarzen Spitzentuch, das um das blonde Har geschlungen, liegen noch vereinzelt zart duftige Schneeflocken wie Silbersterne. Alles Blut stürzt dem Manne nach dem Herzen. Er atmet schwer und hält den Hund, der wedelnd Ilse, denn sie ist's, begrüßen möchte, am Halsband fest. Da geht wie in leidenschaftlichem Schluchzen ein Beben durch den schlanken Körper des Mädchens, und — täuscht er sich, flüstert sie seinen Namen, presst sich ihr Mund auf die Schriftzüge, die er im Sommer einst dort eingegraben? Mit jäher Bewegung ist er ihr zur Seite.

„Ilse, vergieb! Ich habe Dich ja so lieb, so lieb! Ilse, sei Du mein Weihnachtsgeschenk!"

Mit leisem Schrei hat Ilse sich gewandt. Totenbleich, hochaufgerichtet steht sie da, und mühsam klingt es zu ihm hinüber: „Verlassen Sie mich, Herr Roden, ich wüsste nicht, was wir uns noch zu sagen hätten!"

Heinz Roden aber hat ihre Hände gefasst mit eisernem Griff, obschon sie sich wehrt, in stummem Ringen ihn zurückstoßen möchte.

„Ilse, ich will wissen, warum Sie — warum Du geweint vorhin! Ich will es wissen mit dem Rechte eines, der Dich lieb hat, der gut machen möchte, was er in seiner Verblendung einst gefehlt!"

Sie antwortet nicht. Die Kraft versagt ihr. Da klingt es aus der Dorfkirche, in der just die Christvesper anhebt, in klaren, feierlichen Tönen durch die stille Winterluft herauf: „Stille Nacht, heilige Nacht!" Und aus den Augen des Mädchens rinnen die Tränen, unaufhaltsam. Still, hingebend lehnt sie an der Schulter des Mannes, dem's selber feucht in die Augen tritt. Wortlos küsst er das blasse Gesichtchen, die weichen Lippen, das seidige Haar. Und Ilse, sie küsst ihn wieder, den sie so lieb hat, so lieb wie nichts weiter auf der Welt. — — —

Verwundert, forschend hat Diana unverwandt zu ihnen aufgeschaut — das braune Fell auf der Stirn in nachdenkliche Falten gezogen, ein Zeichen, wie es arbeitet in seinem klugen Hirn. Und als Ergebnis ihrer Reflexionen leckt sie den beiden liebkosend, stumm die Hände — ihr Glückwunsch wohl. Die aber merken's kaum. Arm in Arm stehen sie da, alles um sich her vergessend.

„Und Ehre sei Gott in der Höhe und Friede auf Erden!" so hallt es aus der Tiefe. — — — —

Ein par Tage später schickte Heinz Roden seine Verlobungskarten in die Welt. Auch an seinen Freund Fritz in Hamburg. Und in dem warmherzigen Glückwunschschreiben hieß es: „Siehst wohl, mein alter Junge — ganz wie ich prophezeit: doch noch im Weihnachtsramsch!"

Ein stiller Denker.

In Hamburg bietet ein Matrose auf dem Geflügelmarkt einen Papagei feil, den er von einer Reise mitgebracht hat. Er hat ihn einige Sätze sprechen gelehrt und verlangt einen ziemlich hohen Preis für den Vogel. Ein Bäuerlein, welches eine Gans zu verkaufen hat, hört das und glaubt, dass eine allgemeine Preissteigerung auf dem Markt eingetreten sei. Als ein Kauflustiger den Bauer fragt: „Wat schall Din Ganner gellen?" fordert er zwanzig Mark. Der Käufer hält ihn für verrückt, aber ruhig weist er auf den Papagei hin, der doch ein kleiner Vogel wäre und noch mehr koste, und als der Käufer einwendet, dass jener Vogel ja „snaken" könne, entgegnet das Bäuerlein: „Snaken kann min Ganner nich, aber hei denkt sich sin Deel." Gl.

Humor des Auslandes.

Großpapa (gut gelaunt): „Soll ich auch kommen und mit Euch Indianer spielen?" — Eddie: „Ach, Großpapa, Dich können wir doch nicht brauchen, — Du bist ja schon lange skalpirt."

„Nun, Männchen, wie schmeckt Dir das Kalbsschnitzel?" fragte die junge Hausfrau, „ich hab's nach dem neuen Kochbuch gemacht." — „Ah! — das erklärt die Sache! — Wahrscheinlich ist's von dem Lederrücken so schrecklich zäh geworden," meinte der abscheuliche Spötter.

Ein alter Mann sah einen Dollar auf der Straße liegen und hob ihn auf. — „Heda," rief ein junger Schlaumeier, der es bemerkt hatte, „der gehört mir!" — „Hat Deiner ein Loch?" — „Jawohl!" rief der Bengel unverfroren. — „Dann ist's nicht Deiner," gab der Alte ruhig zur Antwort, „das nächste Mal mußt Du pfiffiger sein, mein Junge."

Boshaft. Junge Dame: „Soll ich mal etwas Trauriges singen?" — „Ach nein, Sie singen so schon traurig genug!"

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Dr. N. Gerber's Molkerei, Zürich,** betr. **Dr. N. Gerber's Original-Apparate** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle: Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859. Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 5031 zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin, Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim, herausgegeben von H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 51. Berlin, 21. December 1901. 11. Jahrg.

Abonnements-Erneuerung.

Wir bitten die Freunde unseres Blattes, das mit nächster Nummer ablaufende **Abonnement** nicht nur selbst **rechtzeitig erneuern** zu wollen, sondern auch unser Blatt nach Möglichkeit in Bekanntenkreisen weiter zu empfehlen. Wir sind gern bereit, an uns aufgegebene neue Adressen Probe-Nummern kostenfrei zu verschicken.

Der Bezugspreis beträgt bei der Post 1,50 Mark für das Vierteljahr, im Buchhandel 2 Mark. Bestellungen nehmen alle Postanstalten und Briefträger an.

Bei Bezug unter Streifband nehmen wir den stillschweigenden Wunsch des Weiterbezuges an, wenn nicht ausdrücklich Abbestellung erfolgt.

Mit dieser Nummer wird als **Weihnachtsgabe**

in 5 200 Auflage

ein **vielfarbiges** nach eigens für uns hergestellten Entwürfen des bekannten Tiermalers **K. Wagner** von der Königl. Hof-Kunstanstalt **Eckstein & Stähle**, Stuttgart ausgeführtes **Kunstblatt** als

Molkerei-Wand-Kalender für 1902

von uns kostenfrei in Rolle versandt werden.

Das Hauptbild zeigt eine Rasseherde bei der Rückkehr von der Weide, die Nebenbilder zeigen nach photographischen Aufnahmen einen Einblick in einen modernen Molkereibetrieb.

Wir sind sicher, dass das ansprechende Blatt bei unseren Abonnenten Beifall finden wird.

Da uns die Adressen unserer Postabonnenten nicht sämmtlich bekannt sind könnte es vorkommen, dass dieser oder jener Abonnent das Kalenderblatt nicht erhält. Wir bitten für solchen Ausnahmefall um Nachricht durch Postkarte, worauf die Zustellung unverzüglich erfolgen wird.

Molkerei-Zeitung Berlin.

Inhalt:

Das Schutzzollgesetz vom Standpunkt der Milchwirtschaft.

Vom Herausgeber.

Der von der Regierung langer Hand vorbereitete Entwurf eines neuen Zolltarifs sieht für Molkereierzeugnisse und ihre Ersatzmittel folgende Zollsätze vor:

	Zollsatz für den Doppelcentner
Milch und Rahm	frei
Butter und Butterschmalz	30 Mk.
Käse	30 „
Margarine	30 „
Margarinekäse	30 „
Schmalz, schmalzartige Fette (Oleo-Margarine, premier jus)	12,50 „
Kunstspeisefett, roh gemischt	12,50 „
Talg von Rindern und Schafen roh	2,50 „
Baumwollsamenöl	12,50 „

Dieser ursprüngliche Regierungsentwurf wurde nachträglich vom Bundesrat aus eigener Machtvollkommenheit dahin geändert, dass der Zollsatz für Rohmargarine noch unter den alten, jetzt geltenden Zollsatz von 10 Mk. herabgesetzt wurde. Die Fassung des Bundesrats lautet:

	Zollsatz für den Doppelcentner
Oleomargarine, premier jus	7 Mk.

In dieser Fassung ist der Zolltarifentwurf vom Reichstage der Kommission überwiesen worden.

Die in der ursprünglichen Regierungsvorlage vorgesehenen Zollsätze tragen dem Bedürfnisse der Milchwirtschaft nach Zollschutz ausreichend Rechnung. Die Regierung hat sich bei ihrem Vorschlag von dem richtigen Gedanken leiten lassen, dass bei einseitiger Erhöhung der Getreidezölle das konkurrirende Ausland sich mit ganzer Wucht auf die Erzeugung von Molkereiprodukten werfen und vermöge günstigerer Produktionsbedingungen unsere aufblühende Milchwirtschaft erdrücken würde. Dieser Gedankengang ist indertat nicht von der Hand zu weisen.

Der englische, für Butter und Käse bisher stets aufnahmefähige Markt wird in immer steigendem Maße von den eigenen, naturgemäß bevorzugten Kolonien, namentlich von Kanada und Australien versorgt und ist schon zurückhaltender gegen Zufuhren anderer Herkunft geworden, anderseits sind die Länder mit landwirtschaftlicher Ausfuhr, wie Russland, Oesterreich-Ungarn und Amerika, einer fast unbegrenzten Ausdehnung ihrer Milchwirtschaft fähig, und die Erfolge, die in diesen Ländern in der letzten Zeit auf diesem Gebiete erzielt sind, lassen einen wirksamen Zollschutz gegen ihr Andrängen auf unserem Markte als ganz unentbehrlich erscheinen.

Dass es zu einer Störung des Entwicklungsganges unserer Milchwirtschaft nicht kommen dürfe, liegt nicht allein im Interesse der heutigen Milchwirte, sondern der Landwirtschaft und der heimischen Volkswirtschaft überhaupt, da es ein elementarer landwirtschaftlicher Lehrsatz ist, dass bei gesteigerter Viehhaltung und ausgedehntem Futterbau auch der Körnerbau gewinnt.

Die Oeffnung unseres Marktes für ausländische Molkereierzeugnisse ist aber auch keine Notwendigkeit, da unsere Milchwirtschaft den heimischen Bedarf mit Ausnahme billiger Bauernbutter und des Butterschmalzes, über die weiter unten geredet werden soll, selbst zu decken in der Lage ist. Die Zahlen über die Butter- und Käseeinfuhr in den letzten Jahren scheinen zwar das Gegenteil zu sagen. Es wurden nach Deutschland eingeführt und ausgeführt:

Butter und Butterschmalz.

Jahr	Einfuhr. Doppelctr	Einfuhr. Wert: Mark	Ausfuhr. Doppelctr.	Ausfuhr. Wert: Mark	Mehreinfuhr. Doppelctr.	Mehreinfuhr. Wert: Mark
1895	68 896	9 800 000	66 568	11 900 000	2 328	—
1896	76 697	11 300 000	69 437	14 100 000	7 260	—
1897	100 858	15 300 000	37 038	7 000 000	64 820	8 300 000
1898	105 276	16 000 000	28 304	5 500 000	76 972	10 500 000
1899	125 241	19 900 000	26 221	5 400 000	99 020	14 500 0 0
1900	166 359	23 400 000	25 372	5 200 000	140 987	18 200 000
			Käse.			
1895	93 483	12 600 000	22 118	2 100 000	71 365	10 500 000
1896	101 958	13 000 000	18 400	1 700 000	83 558	11 300 000
1897	119 319	15 200 000	13 597	1 300 000	105 722	13 900 000
1898	140 442	17 600 000	11 480	1 000 000	128 962	16 600 000
1899	152 625	18 900 000	11 459	1 000 000	141 166	17 900 000
1900	166 421	20 600 000	11 624	1 000 000	154 797	19 600 000

Bei Beurteilung dieser Zahlen darf man nicht vergessen, daſs die Jahre, auf welche sich diese Nachweise beziehen, für die Milchwirtschaft höchst ungünstige waren. In den ersten Jahren dieses Zeitraums wütete die Maul- und Klauenseuche in ganz Deutschland mit unerhörter Heftigkeit und hatte eine Hemmung der natürlichen Entwicklung der Milchwirtschaft zur Folge und in den letzten Jahren haben Futtermiſsernten ihren Einfluſs nach dieser Richtung noch in verstärktem Maße geltend gemacht.

Es war deshalb kein Wunder, daſs unsere Butter-Erzeugung dem beispiellosen Anwachsen des Volkswohlstandes in dem letzten Jahrzehnt nicht auf dem Fuße folgen konnte. Unsere Michwirtschaft ist aber heute schon, trotz des Futternotstandes, bei der jetzt nachlassenden Kaufkraft der breiten Bevölkerungsschichten in der Lage, der Nachfrage nach Molkereibutter zu genügen, ja wir stehen heute vor der betrübenden Tatsache, daſs jetzt unmittelbar vor Weihnachten die ohnehin sehr kleine Butter-Produktion vom Publikum nicht aufgenommen wird, daſs die Läger sich füllen und daſs wir infolge davon nach Weihnachten einen starken Preissturz für Butter erleben werden. Es braucht nicht erst auseinandergesetzt zu werden, daſs wir, wenn solche Absatzstockungen mit starker Minderproduktion zusammenfallen, der ausländischen Zufuhr entbehren können. Eine Ausnahme macht nur billige und bei uns immer mehr zurücktretende Bauernbutter, die uns jetzt schon vorwiegend aus dem Auslande zugeführt wird. Solche Ware ist keine Konkurrenz, die unsere Molkereibutter zu fürchten hätte, sie dient vorwiegend zu Koch- und Backzwecken und streitet mit der Margarine um das Absatzgebiet. Diese letztere, eine Nachahmung der Butter, die mit ihr nur das Aussehen, nicht ihren Nährwert gemeinsam hat, weil sie aus minderwertigen Fetten unkontrollirbaren ausländischen Ursprungs, vorwiegend aus Preſstalg und Baumwollsamenöl hergestellt wird, ist der wirkliche Feind der Butter.

Es ist eine kaum begreifliche Tatsache, daſs diese Margarine durch die nachträgliche Aenderung des Regierungsentwurfs seitens des Bundesrats offensichtlich begünstigt wird, trotzdem doch gerade die ärmeren Bevölkerungsschichten die Käufer dieser Butternachahmung und damit die Betrogenen sind.

Der Vorschlag des Bundesrats bedeutet ein ausdrückliches Heranlocken minderwertiger Fette, die den Rohstoff zu der Butternachtäuschung bilden. Hiergegen müssen nicht nur die Milchwirte, sondern muſs die gesammte Landwirtschaft auf das Entschiedenste Stellung nehmen. In den Kreisen der letzteren scheint man von der drohenden Gefahr gar keine Ahnung zu haben, denn die „Illustrirte Landwirtschaftl. Zeitung“, das amtliche Organ des Bundes der Landwirte, teilte kürzlich seinen Lesern, unter ausdrücklichem Hinweis, die vom Bundesrat getroffenen, die Landwirtschaft berührenden Aenderungen des Zolltarifentwurfs mit, erwähnte diese Ermäßigung des Zollvorschlags auf Oleo-Margarine von 12,50 M. auf 7 M. aber nicht; es scheint also die einschneidende Bedeutung dieser Aenderung in den Kreisen der Landwirtschaft nicht erkannt zu sein.

In Wahrheit ist die Entfesselung der Margarine-Konkurrenz bei gleichzeitigem Ausschluſs der billigeren Sorten fremder Butter nicht nur von schwerem Nachteil vom volkswirtschaftlichen Standpunkt, insofern der ärmeren Bevölkerung statt der minderen Buttersorten die minderwertige Nachahmung geboten wird, sondern auch vom milchwirtschaftlichen Standpunkte selbst ergeben sich dagegen schwere Bedenken, denn dort, wo die Margarine sich einmal einnistet, läſst die Gewohnheit den fundamentalen Unterschied zwischen der Butter und der Nachtäuschung leicht vergessen. Die Verdrängung der billigen Buttersorten würde den Absatz der mittleren überaus erschweren.

Für Koch- und Backzwecke dienen heute die minderen Buttersorten vom Charakter der Bauernbutter, sowie namentlich Butterschmalz. Sie haben für diesen Zweck auch nahezu den gleichen Wert wie die Butter unserer Molkereien. Werden sie durch den erhöhten Zollsatz von 30 Mk. von unserem Markt abgehalten, so rückt mit Pauken und Trompeten die Margarine auf das bisher von ihnen behauptete Absatzfeld, also statt des Naturerzeugnisses die Nachahmung, die bekanntlich zu 99 Proc. aus Stoffen dunkler ausländischer Herkunft hergestellt wird. Daſs der Margarinezoll selbst auf 30 Mk. erhöht wird, ist dabei ganz gleichgiltig, weil fertige ausländische Margarine auch bei den jetzigen Zollsätzen schon nicht mehr in erwähnenswerten Mengen zu uns eingeführt wird.

Nachstehende Uebersicht giebt über die Einfuhr-Mengen und -Werte von fertiger Margarine und Rohmargarine Auskunft.

Einfuhr:

	1897 Doppelcentner	1897 Wert Mk.	1898 Doppelcentner	1898 Wert Mk.	1899 Doppelcentner	1899 Wert Mk.
Margarine	2404	231000	2828	212000	2869	215000
Oleo-Margarine	201061	10455000	221797	14707000	185329	15378000

Ausfuhr:

	1897 Doppelcentner	1897 Wert Mk.	1898 Doppelcentner	1898 Wert Mk.	1899 Doppelcentner	1899 Wert Mk.
Margarine	1120	103000	1039	96000	1441	137000
Oleo-Margarine	7	—	203	13000	5	—

Der Schwerpunkt der Frage liegt also nicht in dem Zollsatz auf Margarine, sondern dem ihrer Rohstoffe.

Die Gründe dafür, daſs der Bundesrat aus eigener Machtvollkommenheit den Satz der ursprünglichen Regierungsvorlage von 12,50 Mk. auf 7 Mk. für Oleo-Margarine und premier jus herabgesetzt hat, bleiben nach dem Vorhergesagten ganz unerfindlich. Daſs man den wenigen Margarinefabrikanten zuliebe die Interessen der Milchwirte, die in diesem Falle mit denen der ärmeren Bevölkerungsschichten Hand in Hand gehen, opfern will, dürfen unsere Landwirte nicht stillschweigend ansehen. Es ist deshalb geboten, daſs alle land- und milchwirtschaftlichen Interessen-Vertretungen durch ihre Reichstagsabgeordneten auf das Entschiedenste für die Wiederherstellung des Zollsatzes des Regierungsentwurfes von 12,50 Mk. für Roh-Margarine eintreten und andererseits lieber dafür das Zugeständnis machen, daſs Butterschmalz, welches wir nicht als Gegner, sondern Bundesgenossen im Kampf gegen die Margarine zu betrachten haben, im Interesse der armen Bevölkerungsschichten zu billigerem Zollsatze, als dem vorgesehenen, vielleicht zu dem bisher bestehenden, 16 M. für den Doppelcentner, vom Ausland zu uns hereingelassen werde.

Dies wäre auch politisch eine kluge Maßnahme, weil wir nun und nimmer hoffen dürfen, daſs uns der beabsichtigte Zollsatz von 30 M. für den Doppelcentner Butter in den kommenden Handelsverträgen mit Oesterreich und Ruſsland in dieser Höhe wirklich zugestanden werden wird. Die Schluſsfolgerung, die jetzt schon vom Auslande ausgespielt wird, daſs nämlich durch die Zollsätze des Entwurfs namentlich die billigeren Buttersorten von unserem Markt ausgeschlossen werden, wird man nicht widerlegen können und sich zu Zugeständnissen bequemen müssen. Dem könnte von vornherein begegnet werden, wenn auf die allein der Margarine zugute kommende Aussperrung von Butterschmalz durch einen geringeren Zollsatz von vornherein verzichtet würde.

Daſs für Milch und namentlich auch für Rahm nachträglich entsprechende Zollsätze in den Tarifentwurf eingestellt werden müssen, ist eine selbstverständliche Folgerung des Zollschutzes für Butter. Bei dem fortgeschrittenen Stand der Kältetechnik könnte bei dem Mangel eines Zollschutzes auf diese beiden Erzeugnisse, z. B. aus Holland oder Dänemark, eine so umfängliche Einfuhr gefrorenen Rahms ins Leben gerufen werden, daſs der Butterzoll ganz hinfällig wäre.

Was die Zollsätze für Käse anbelangt, so wird man auch diese von vornherein in der vorgeschlagenen Höhe mehr als Kampfzoll bei Vereinbarung der Handelsverträge ansehen müssen. Wenn aber auch nicht anzunehmen ist, daſs unsere Käsereien ihres Schutzes in der ganzen Höhe teilhaftig werden, so ist im Interesse der Weiterentwicklung unserer jungen Käse-Industrie doch dringend zu wünschen, daſs dieser Entwurfssatz nicht gar zu stark herabgesetzt werde. Ueberall zeigen sich bei uns Anfänge zu allgemeinerer Einführung des Käsereibetriebes, und es wäre sehr wünschenswert, daſs dies bisher kümmerliche Pflänzchen Sonne und Ruhe zu gesundem Wachstum erhielte. Das Ausland kann eben bei günstigeren Produktionsbedingungen, zumteil auch begünstigt durch eine ältere ausgebildetere Technik viele Käsesorten billiger produciren, als wir. Z. B. kann Holland ohne die schwere militärische Rüstung, die wir zu tragen haben, und ohne Verteuerung der industriellen Verbrauchsartikel durch Schutzzölle billiger produciren, als der benachbarte deutsche Niederrhein. Dasselbe gilt für das bayerische Allgäu gegenüber der Schweiz, und es ist nicht mehr als billig, daſs unsere Produktion durch Schutzzölle gegen die Konkurrenz jener gestützt werde.

Auf jeden Fall müssen wir als Mindestmaß der Erhöhung des Zollschutzes auch gegenüber den Vertragsländern fordern, daſs derselbe Maßstab für die Erhöhung gegenüber dem bisherigen Schutzzoll gewählt wird, wie bei der Erhöhung der Getreidezölle. Die einseitige Entblößung der Milchwirtschaft vom Zollschutz würde die Entwicklung unseres Molkereiwesens durch das dann in verstärktem

Maße eintretende Andrängen der ausländischen Konkurrenz aufs äußerste gefährden. Ebenso wichtig aber erscheint es uns, dass nicht durch Entfesselung der Margarine-Konkurrenz, durch deren beabsichtigte einseitige Begünstigung seitens des Bundesrats, die Entwicklung unserer Buttereibetriebe gelähmt werde.

Die neue Central-Anlage der Wiener Molkerei.

(Eine Musteranlage der städtischen Milchversorgung.)

(Schluss.)

Die Butterei. Sie gehört zu den schönsten Räumen der Molkerei. Fußbodenplatten und Wandverkachelung sind hier besonders fein und wirkungsvoll. Zwei große holsteinische Butterfässer, ein Mahagoni-Butterkneter, ein Butterformtisch mit Marmorplatte und ein großer, prunkvoller Eisschrank mit feinster Vernickelung, innen mit Marmorplatten, bilden die Ausstattung. Sinnreich ist der Eisschrank so in die Wand eingebaut, dass die eingelegten geformten Butterstücke auf der anderen Seite in dem anstoßenden Expeditionsraum wieder herausgenommen werden können, ohne dass der Butterungsraum betreten zu werden braucht. Im Sommer wird der Butterungsraum eigens gekühlt, im Winter geheizt. Verbuttert wird vorwiegend süßer Rahm bei einer Temperatur von 11 ° C.

Die Süßrahmbutter der Wiener Molkerei ist in Wien als eine der feinsten Buttersorten bekannt. Sie wird in der Nacht erzeugt und kommt des Morgens in voller Frische als sogenannte Teebutter auf den Frühstückstisch. In netten kleinen Portionen geformt, giebt der Verkauf dieser Butter eine Verwertung von 4,5 K = 3,82 Mk. für 1 Kilogramm. Außerdem führt die Wiener Molkerei noch folgende Buttersorten: Tafelbutter aus schwach gesäuertem Rahm zu 3,20 K = 2,72 Mk., Speisebutter zu 2,80 K = 2,38 Mk. und Kochbutter zu 2,40 bis 2,50 K = 2,04 bis 2,12 Mk. für 1 Kilogramm. Die billigeren Buttersorten müssen, um sie den Kunden bieten zu können, von Provinzmolkereien bezogen werden.

Flaschenwäscherei der Wiener Molkerei.

Kellergeschoss. Eine breite Treppe führt aus der Milchabfertigungshalle in das Kellergeschoss. Man findet auch hier keine engen, winkeligen Gänge, sondern wohltuend viel Raum und blanken Fußboden und schön verkachelte Wände. Die stete Erneuerung der Luft wird durch elektrisch betriebene, energisch wirkende Ventilatoren und Exhaustoren besorgt. Im Kellergeschoss befinden sich die Kühlräume für Vollmilch, Rahm und Magermilch, sowie die Käsereiräume.

Die Kühlräume werden durch große cylindrische, an der Decke angebrachte Salzwasserbehälter auch tagsüber, wenn die Kühlmaschine nicht im Gange ist und das auf — 13° C. gekühlte Salzwasser nicht cirkulirt, auf einer Temperatur von 4 bis 7 ° C. gehalten. In größeren städtischen Molkereien spielen zweckmäßig eingerichtete Kühlräume eine wichtige Rolle, da in ihnen überschüssige Milchmengen einige Tage gehalten und andererseits für die Zeiten größeren Bedarfes, z. B. für Festzeiten, größere Milchvorräte angesammelt werden können.

Die Käserei ist, wie zweckmäßig, etwas abseits von den Milchverarbeitungsräumen angebracht, denn ganz ohne Geruch geht es dabei nicht ab. Zunächst kommen wir in die Magermilchkäserei. Obwohl der größte Teil der Magermilch an Bäcker verkauft wird, bleibt doch noch immer eine erkleckliche Menge zur Verarbeitung. Aus dem größeren Teile derselben wird Topfen (Quarg) bereitet, der in den Filialen, wenn auch zu niedrigen Preisen, schlanken Absatz findet. Der geringere Teil dient zur Erzeugung magerer Laibkäse. Diese sind allerdings nur ein Notbehelf und müssen hauptsächlich in Südtirol untergebracht werden. Die abfallende Molke findet Verwendung zur Molkenbrotbereitung. Zu diesem Zwecke hat die Wiener Molkerei mit einer größeren Bäckerei einen Vertrag geschlossen und bringt das Molkenbrot in ihren Filialen zum Verkauf. An dieser Stelle sei noch erwähnt, dass in Wien mit dem Milch-, Butter- und Topfenverkauf gewöhnlich auch der Eierverkauf verbunden ist. Die Wiener Molkerei trägt auch hierin dem Bedürfnis ihrer Kunden Rechnung und führt in ihren Filialen auch Eier.

Nicht zu übergehen ist ferner der im Sommer bedeutende Verkauf von Sauermilch, deren Bereitung ebenfalls gewisse Vorrichtungen und einige Umsicht verlangt.

Eine Specialität der Wiener Molkerei und eine Anlehnung an französische Stadtmolkereien ist ihre französische Feinkäserei. Dieselbe wird von einem Franzosen geführt, der jedoch seine Fabrikationsweise geheim hält. Der hier erzeugte Käse wird nach Camembertart gemacht, geht unter dem Namen „Monopol" und genießt einen sehr guten Ruf. Er gehört jedenfalls zu den besten Käsen, die man in Oesterreich hat.

Säuglingsmilchbereitung. Seit einigen Jahren erzeugt die Wiener Molkerei eine eigene Säuglingsmilch, d. h. eine Milch, die in ihrer Zusammensetzung und Bekömmlichkeit der Muttermilch möglichst nahe gebracht ist. Bekanntlich giebt es für die Herstellung solcher Milch verschiedene Verfahren. Die Säuglingsmilch der Wiener Molkerei ist eine Art Molkenmilch; das schwerer verdauliche Kasein ist bei derselben durch Lab abgeschieden. Sie wird in zwei Sorten, für Kinder bis zu zwei Monaten und solche von zwei bis zehn Monaten hergestellt. Vor ihrer Einführung wurde dieselbe ein Jahr lang auf der Kinderklinik des Prof. Monti ausprobirt und hat sich dabei vortrefflich bewährt. Bei der Jubiläumsausstellung 1898 diente sie zur erfolgreichen Ernährung frühgeborener Kinder in der Kinderbrutanstalt. Für die Bereitung dieser Milch ist ein schöner, sehr sauber gehaltener Raum im ersten Stock eingerichtet. Abweichend von der gewöhnlichen Behandlung wird die Säuglingsmilch der Wiener Molkerei nicht in sterilisirtem, sondern nur in pasteurisirtem Zustande und nicht in Portionenflaschen, sondern in $^1/_4$-, $^1/_2$- und 1 Literflaschen in den Verkehr gebracht. Es hat dies gewiss seine besonderen Vorteile, verlangt aber einen intelligenteren Kundenkreis.

Außer der Säuglingsmilch liefert die Wiener Molkerei auch Kindermilch, d. h. unveränderte Vollmilch, die unter besonderen Vorsichtsmaßregeln gewonnen wurde. Die zwei Höfe, aus denen diese Milch stammt, sind durch strenge Vertragsbestimmungen an eine besondere Fütterung, ständige tierärztliche Kontrolle und sorgfältige Behandlung der Milch gebunden, so dass dadurch die Garantie für eine gesunde, gehaltvolle, reine und haltbare Milch gegeben ist. Der tägliche Absatz an Kinder- und Säuglingsmilch beträgt 900 bis 1000 l.

Das Laboratorium, im ersten Stock gelegen, glänzt ebenfalls durch seine musterhafte Ausstattung. Für Massenuntersuchungen der Milch sind die neuesten Apparate und automatischen Abmessvorrichtungen vorhanden. Für Aether und andere Reagentien ist eine feuersichere Aetherkammer eingerichtet. Die Milch wird nicht nur auf specifisches Gewicht und Fettgehalt, sondern auch auf Schmutzgehalt, Säuregrad und bakterielle Beschaffenheit in der Milchgärprobe, nötigenfalls auch durch genauere bakteriologische Untersuchung geprüft. Auf diese Weise werden fehlerhafte Milchen sehr bald herausgefunden und können die nötigen Maßnahmen zur Abstellung der Milchfehler oder schlechten Milchbehandlung eingeleitet werden. Der Kleinverkauf in den Filialen erfordert gleichfalls eine beständige

Kontrolle. Die Bezahlung der Milch erfolgt nach dem Fettgehalt, und zwar nach Literprocent. Für 1 Proc. Fett in 1 l betrug die Nettoverwertung im vergangenen Geschäftsjahre 4,895 h = 4,16 Pfg. Für die Bezahlung erfolgt die Fettbestimmung in der Milch nach der Methode von Soxhlet, um die möglichste Genauigkeit zu erzielen.

Maschinenhaus. Großartig ist die maschinelle Anlage. Der Maschinenraum imponirt ebenso durch seine Größe und Höhe als durch seine schöne Ausstattung. In demselben sind aufgestellt: eine Compoundmaschine mit 140 Pferdekräften und eine Reservemaschine mit 80 Pferdekräften, zwei Kompressoren für die Kühlanlage, zwei Dynamos von je 290 Ampère für die elektrische Beleuchtung und die Elektromotoren, die dort aufgestellt sind, wo sich eine Transmission von der Dampfmaschine aus nicht anbringen ließ. Die Kühlanlage nach dem System Linde (mit Ammoniak) leistet 80 000 Kalorien in der Stunde und dient neben der Kühlung der Räume und Milchkühler auch zur Eiserzeugung. Die elektrische Anlage versorgt 24 Bogen-, 700 Glühlampen und mehrere Elektromotoren. In den zwei anstoßenden Räumen sind der Eiserzeuger, der Kondensator der Kühlanlage, der Süßwasserkühler, die Wasserreinigung für die Dampfkessel und die Pumpenanlage untergebracht. Zwei Pumpen fördern stündlich die ganz bedeutende Menge von 100 000 l aus dem Tiefbrunnen. Eine ausreichende Menge guten Wassers ist ja eine Existenzfrage für eine Molkerei und hier war man mit der Brunnenanlage außerordentlich glücklich; man fand die Riesenmengen Wassers, die man brauchte, und zwar in einer vorzüglichen Beschaffenheit. Der Wasserverbrauch stellt sich täglich auf 1100 m³ (1 100 000 l) Brunnenwasser und 100 000 l Heißwasser. Von Behältern sind vorhanden: Ein Brunnenwasserbehälter mit 500 000 l Inhalt, ein Heißwasserbehälter für 50 000 l und weiter zwei Bottiche für je 50 000 l für das Süßwasser zur Speisung der Kühlapparate. Der Maschinenbetrieb ist für Kondensation eingerichtet. Im Kesselhause sind drei Tischbeinkessel mit je 120 m² Heizfläche aufgestellt. Der Dampf für den Maschinenbetrieb wird auf 250° C. überhitzt. Das Kesselhaus ist hoch und luftig, so daſs der Aufenthalt bei den Kesseln nicht die geringste Belästigung bereitet. Die ganze Anlage arbeitet sehr ökonomisch und beträgt der Kohlenverbrauch im Monat nur 112000 kg; es kommen also auf 1 l Milch kaum 0,15 kg Kohle. Durch die Selbsterzeugung von Eis und die rationellere Anlage hat sich trotz des weit größeren Betriebes gegenüber den Kosten des maschinellen Betriebes in der alten Molkerei sogar eine Ersparnis herausgestellt.

Die Maschinenanlage stammt von der Firma „Skoda-Werke“ in Pilsen; die Molkereieinrichtung von der Aktiengesellschaft „Alfa-Separator“ in Wien.

Laboratorium der Wiener Molkerei.

Wohlfahrtseinrichtungen für Arbeiter. Auch in dieser Beziehung ist aufs beste vorgesorgt. Wie eingangs erwähnt, ist der erste und zweite Stock des linken Traktes der Unterbringung der unverheirateten Arbeiter gewidmet. Hier finden sich die sehr geräumigen Schlafsäle, die 23 Kubikmeter Raum für die Person gegenüber den für Kasernen vorgeschriebenen 16 Kubikmeter aufweisen, Rauch- und Unterhaltungszimmer, die sehr schöne Kantine und Badezimmer. Für die auswärts wohnenden Arbeiter sind Garderoben mit Waschvorrichtungen, Fußbädern und Wärmeküchen eingerichtet. Es ist übrigens die Erbauung eines besonderen Arbeiterwohnhauses geplant, sowie ein weiterer Zubau für Beamtenwohnungen. Daſs durch Unfall- und Krankenversicherung die Existenz der Arbeiter gesichert ist, sei nur nebenbei erwähnt.

Zur Betriebseinteilung und Milchverwertung. Auf den Vollmilchverkauf entfallen mehr als zwei Drittel der eingelieferten Milch, der übrige Teil wird auf Kaffeerahm mit 10 Proc. Fett, Theerahm mit 15 und 20 Proc. Fett, Schlagrahm mit 25 bis 30 Proc. Fett, Butter und Monopolkäse verarbeitet. An Kaffee- und Theerahm wurden im letzten Betriebsjahre 460 000 l, Schlagrahm 30 000 l, an saurem Rahm 60 000 l abgesetzt. Der starke Rahmverbrauch ist bekanntlich für die österreichischen und süddeutschen Verhältnisse kennzeichnend. Während in Deutschland fast ausschließlich Milchkaffee genossen wird, wird hier der bessere Kaffee immer mit Rahm bereitet.

Maschinenraum der Wiener Molkerei.

Die größte Menge der Milch langt Abends auf den Bahnhöfen an und wird hier durch die Wagen der Molkerei abgeholt und sofort verarbeitet. Die Molkerei tritt deshalb etwa ½11 Uhr Nachts in Tätigkeit; die Expedition beginnt im Sommer bereits um 2 Uhr

früh. Der durchschnittliche Fettgehalt der eingelieferten Milch betrug im letzten Jahre 3,548 Proc., die Nettoverwertung für 1 l der Durchschnittsmilch 17,37 Heller = 14,76 Pfg., war also recht günstig. Bei dem ausgedehnten Detailgeschäfte sind natürlich die Betriebsspesen ziemlich hohe; sie betrugen 1900/1901 871 677 Kr. oder auf 1 l 8,04 Heller = 6,83 Pfg. Mit der Steigerung der Arbeitslöhne, mit der Einführung des Ersatzruhetages für die Arbeiter und der weiteren Ausgestaltung des Betriebes sind dieselben in den letzten Jahren gestiegen.

Es muss hier noch besonders darauf hingewiesen werden, dass der Milchabsatz ziemlichen Schwankungen unterworfen ist. Von den einzelnen Monaten ist er am größten etwa im April, am geringsten im Juli und August. Die täglichen Schwankungen sind oft auch erheblich. Ein Teil der Milch, etwa ein Siebentel, muss zugekauft werden. Da nun aber Milchüberschüsse die Rentabilität sehr herabdrücken und für eine Molkerei verderblich werden können, so ist es eine Hauptsorge der kommerciellen Leitung, Einlauf und Absatz ins möglichste Gleichgewicht zu bringen. Und hierin, sowie in der bewährten Organisation der Buchhaltung zeigt sich die Meisterhand des Direktors Kampmann.

Durch das neue Etablissement hat die Wiener Molkerei und besonders Direktor Kaiser ein glänzendes Vorbild geschaffen für eine große städtische Molkerei. Hoffentlich wird dasselbe auch von weitreichender Anregung sein.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Die Schätzung der Futterernte in Preußen 1901. Nach den Schätzungen der von den Landwirtschaftskammern u. s. w. zur Berichterstattung über den Satenstand und die Ernte berufenen Vertrauensmänner und unter Zugrundelegung der durch Befragung der Gemeinde- und Gutsvorstände ermittelten Anbauflächen hat, wie in früheren Jahren, auch für 1901 die Berechnung der in Preußen geernteten Mengen stattgefunden.

Der Ernteertrag wurde geschätzt:

		im Jahre 1901		1900	
für Winterweizen	auf	1 025 916	To.	2 245 515	To.
„ Sommerweizen	„	395 504	„	145 063	„
„ Winterspelz	„	20 088	„	20 588	„
„ Winterroggen	„	5 719 324	„	6 313 121	„
„ Sommerroggen	„	93 874	„	57 868	„
„ Sommergerste	„	1 931 981	„	1 649 982	„
„ Hafer	„	4 746 536	„	4 631 648	„
„ Kartoffeln	„	33 997 923	„	27 564 406	„
„ Kleeheu	„	3 533 388	„	3 595 428	„
„ Luzerneheu	„	407 676	„	462 923	„
„ Wiesenheu	„	10 430 493	„	10 934 739	„

Die Heuerträge von Klee und Luzerne sowie von den Wiesen sind um 62 000 bezw. 55 000 und 504 000 To. niedriger als im Vorjahre, in welchem die betreffende Ernte auch schon nicht sehr reichlich war. Für Stroh ergiebt sich, 1 = gut, 2 = mittel und 3 = gering gesetzt, 2,13 als Begutachtungsziffer.

Die Herstellung analysenfester Milch ist nicht statthaft. Analysenfeste Milch, d. h. solche Milch, die gerade noch den polizeilichen Anforderungen entspricht, aus gehaltreicherer Milch herzustellen, ist ein sehr einträgliches und schwunghaft betriebenes Geschäft. Das Reichsgericht hat sich nach einem Bericht der „Deutschen Tageszeitung“ vom 16. d. bei einer Entscheidung nicht zu gunsten solchen Geschäftsbetriebes ausgesprochen. Das Urteil lautet:

„Unter „Vollmilch“ ist Milch zu verstehen in ihrer ursprünglichen vollen Zusammensetzung, Milch, der nichts von ihren natürlichen Bestandteilen entzogen, und an der nichts durch Zusätze oder weitere künstliche oder natürliche Einwirkungen verändert ist, also im Gegensatze z. B. zu Rahm-, zu Mager-, Buttermilch, saurer Milch u. dergl., kurz — wenn von Kuhmilch die Rede ist, wie sie von der Kuh kommt. Solche Milch hat nach den vielen in allen Teilen der Welt angestellten Analysen eine sehr gleichmäßige Zusammensetzung, die um so gleichmäßiger ist, wenn, wie meist der Fall, nicht die Milch einer einzelnen Kuh, sondern die zusammengeschüttete Vollmilch vieler Kühe zum Verkauf gelangt. Milch ist ein Naturerzeugnis, auf das, wie auf alle Naturerzeugnisse, der Ausdruck „normal“ im Sinne von „vorschrifts- oder ordnungsgemäß“ nicht anwendbar ist, sondern im Sinne von „gewöhnlich“, „in der Regel“. Sie können gut oder schlecht ausfallen, auch, wenn sie gewissen Anforderungen nicht entsprechen, vom Verkehre ausgeschlossen werden, aber in ihrem ursprünglichen Zustande nie verfälscht sein. Die von der Wissenschaft festgestellten Grenzwerte in dem Verhältnisse der Bestandteile eines Nahrungs- oder Genussmittels zu einander haben gegenüber reinen Naturprodukten nur Bedeutung für deren Wert und Verkehrsfähigkeit. **Deshalb ist an den Fettgehalt einer als Vollmilch verkauften Milch kein bestimmt ziffermäßiger Maßstab anzulegen; denn der einzig zulässige Maßstab ist die unveränderte Beschaffenheit der Milch, wie sie die Natur geliefert hatte.** Es [illegible] daher auch Verfälschung, wenn der angebliche Gehalt der Vollmilch durch eine Mischung hergestellt werden soll.“

Ueber die letzte Generalversammlung der Milchcentrale werden dem Lokal-Anz. von der Centrale für Milchverwertung selbst folgende Mitteilungen gemacht: Es wurde auf der Versammlung festgestellt, dass kein Genossenschafter von der Milchcentrale abgefallen und dass 255 000 Liter Milch zu den Bedingungen der Milchcentrale verpachtet sind. Dass der Vorstand der Milchcentrale in der Generalversammlung geäußert habe, der größte Teil seiner Läden arbeite mit einem Deficit, trifft nicht zu. Es ist auch nicht beantragt worden, die Bauern sollten in Zukunft die Frachtspesen und die Kühlergelder nach Berlin selbst zahlen, so dass an die Milchcentrale statt eines halben Pfennigs, das Dreifache abzuliefern wäre. Dagegen wurde fast einstimmig beschlossen, den Beitrag und die Haftsumme zu verzehnfachen, wodurch sich das Betriebskapital der Milchcentrale von 420 000 Mk. auf 4 200 000 Mk. erhöht. Dieser Beschluss wurde gefasst, um den Beweis zu liefern, dass die märkischen Milchbauern gewillt seien, die Milchcentrale als eine dauernde Einrichtung zu stabilisiren.“

Centralgenossenschaft der berliner Milchhändler. Zu einer Centralgenossenschaft wollen sich alle von den Milchhändlern Berlins und der Vororte begründeten Genossenschaften für Milchverkauf, Milcherzeugung und Milchverwertung zusammenschließen. Die gründende Versammlung sollte am 19. d. M. in Berlin stattfinden.

Vom berliner Milchkriege. Die Milchcentrale wird vom 1. Januar ab in ihren sämmtlichen Läden mit dem Verkauf von Eiern beginnen, nachdem es ihr gelungen ist, mit einer Anzahl von Geflügelzüchtern Abschlüsse auf dauernde Eierlieferung zu machen. Auch die Zahl der Läden soll mit Anfang des kommenden Jahres vermehrt werden.

Der in manchen Kreisen gegen die Milchcentrale herrschende Hass sucht auch bei diesem doch gewiss berechtigten Unternehmen der Milchcentrale Ausdruck. Die Volkszeitung schreibt dazu hämisch, dass sie als nächste Verkaufsgegenstände für die Warenhäuser der Centrale saure Gurken und Stiefelschmiere, zwei sehr flottgehende Artikel, empfehle.

Polnische Milch. Die Wreschener Vorgänge werfen ihren Schatten auch in unser harmloses Gewerbe, wie sich aus folgender Drahtmeldung der Voss. Ztg. aus Warschau vom 14. December ergiebt:

„Deutsche Milchhändler hatten einigen russischen Landwirten den Vorschlag gemacht, diese sollten Butter, Quarg und Käse nach Deutschland liefern, und hatten ihnen bereits Maschinen zur Herstellung dieser Produkte geliefert. Infolge der jetzigen Agitation gegen Preußen wollen die Landwirte nun nichts mehr mit deutschen Käufern zu tun haben und geben die Maschinen zurück.“

Uns kann's gewiss recht sein.

Schweiz.

Ueber Milchmangel wird gegenwärtig in mehreren Kantonen sehr geklagt. Die Milchhändler in den Städten haben große Not den Bedarf ihrer Kundschaft zu decken und die Butter- und Käsepreise haben eine ausnahmsweise Höhe erreicht. Es wird sehr viel Käse und kondensirte Milch für den südafrikanischen Kriegsschauplatz ausgeführt und zurzeit werden auch große Bestellungen für die französische Kriegsmarine von den Milchsiedereien ausgeführt. Die Produktion für diese Ausfuhr nimmt dem Lande eine große Menge Milch und ist in seiner Rückwirkung als Hauptursache für den gegenwärtigen hohen Preis der Molkereiprodukte zu bezeichnen. Begreiflicherweise ist dieser hohe Preisstand für Butter und Käse nicht ohne Einfluss auf den Verbrauch und öffnet der Verwendung von billiger Ware, besonders auf dem Buttermarkte, die Bahn. Es kann nicht zu sehr auffallen, wenn Private und namentlich solche Berufsgruppen, welche zur Herstellung ihrer Verkaufsartikel auf die Verwendung von Fett angewiesen sind, bei einem Butterpreise von Fr. 2,90 bis Fr. 3 stutzig werden und sich um einen Ersatz für die teure Butter umsehen, da sie unter obwaltenden Preisverhältnissen ihre Rechnung kaum mehr finden, ohne den Preis für die eigenen Erzeugnisse ebenfalls zu erhöhen.

Als Ersatzmittel für die heimische Sennenbutter werden herangezogen zunächst die billigeren ausländischen Buttersorten österreichischer und italienischer Herkunft und dann in großen Mengen die Margarine und Speisefette.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber den Butterverlust durch ungenügende Entrahmung bringt die D. Landw. Pr. folgende lehrreiche Zusammenstellung, die unseren Molkereileitern eine Mahnung sein sollte, die Entrahmungsmaschinen unter unausgesetzter Aufsicht inbezug auf Umdrehungsgeschwin-

digkeit, gleichmäßigen Gang und scharfe Entrahmungsfähigkeit zu halten. Es ergiebt sich:

Bei einer täglichen Milchverarbeitung von	und einem Fettrückstande in der Magermilch von 0,1 Proc.	0,2 Proc.	0,3 Proc.	0,4 Proc.	0,5 Proc.
	ein jährlicher Verlust an Butter in kg				
100 Liter	38,2	76,4	114,6	152,8	191,0
200 "	76,4	152,8	229,2	305,6	382,0
300 "	114,6	229,2	343,8	458,4	573,0
400 "	152,8	305,6	458,4	611,2	764,0
1 000 "	382,0	764,0	1 146,0	1 528,0	1 910,0
10 000 "	3820,0	7640,0	11 460,0	15 280,0	19 100,0

Erleichterung der Schäden der Maul- und Klauenseuche. Da das Baccelli'sche Verfahren zur Heilung der Maul- und Klauenseuche die darauf gesetzten Hoffnungen durchaus nicht erfüllt hat, dürfte bei der in Süddeutschland jetzt wieder stark auftretenden Seuche der von Oekonomierat F. König, Ellingen, erfundene Klauenschuh zur Erleichterung der Nachteile dieser Seuche sehr willkommen sein. Dies Gerät ist ein aus Leder gefertigter für die Fußform des Rindes verstellbarer Lederschuh, dessen Wirkung auf die Heilung und gegen die Folgen der Seuche von allen Seiten gerühmt wird. Die erkrankten Tiere stehen, wenn die Klauen mit Lysollösung gereinigt sind und in den Klauenspalt Salicylwatte eingelegt und der Schuh übergezogen wird, fast schmerzlos da und die Heilung der wunden Stellen vollzieht sich natürlich schneller, als wenn die Tiere im ätzenden Mist stehen. Die Klauenschuhe sind durch Eduard König, Würzburg zu beziehen.

Handel und Verkehr.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 21. December 1901. Der Markt lag auch in dieser Woche flau und die Hoffnungen auf Einsetzen eines Weihnachtsgeschäfts sind bitter enttäuscht. Es müssen ziemliche Bestände auf die Zeit nach Weihnachten übernommen werden und die Folge davon wird natürlich ein großer Preisabschlag sein, von dem allein man eine Belebung der Nachfrage erwartet. Wir gehen also mit geringen Aussichten in das neue Jahr.

Der hamburger Markt unterbietet den berliner nach wie vor; auch er hat von keinem Weihnachtsgeschäft zu berichten und hat noch Ueberstände. In der ostholsteinischen Auktion wurden 109 M. 5 Pf. gegen 107 M. 45 Pf. in der Vorwoche erzielt.

Berlin notirt heute 2 M. niedriger, Hamburg unverändert.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 21. December 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . bis 112 **Mk.**
Hamburg . . . . . bis 108 "

Berlin, 21. December 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Das Geschäft war auch in dieser Woche außerordentlich schleppend und von Festbedarf wurde nichts gespürt; außerdem zieht Hamburg durch die wesentlich niedrigere Notirung noch die Kundschaft an sich, so dass viele Käufer dem berliner Markt fern gehalten werden. Unter solchen Umständen ist die Notirung als zu hoch zu bezeichnen und muss herunter gesetzt werden, umsomehr, da in Wirklichkeit in den letzten Wochen schon wesentlich unter Notiz verkauft wurde.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 21. December 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 15. bis 21. December 1901.

				18. December	21. December
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	115—120	114—118
do.	do.	IIa	" " "	107—114	107—115
do.	do.	IIIa	" " "	100—108	103—108
do.	do.	Abfallende	" "	95—102	95—100
			Tendenz:	Ruhig.	Ruhig.

Hamburg, Grimm, den 20. December 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 108—114, II. Klasse M. 104—107 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Fest.

Trotz des bevorstehenden Weihnachtsfestes ist der Butterhandel ziemlich still; wohl haben sich die dieswöchentlichen Zufuhren geräumt, doch stehen die erzielten Preise in keinem Verhältnis zu den Abrechnungen — ist man froh, wenn man das ausgelegte Geld nur wiedererhält — Bezahlt wurde für feinste Marken 109—112 Mk. und für in Qualität abweichende 104—107. Feinste russische Butter erzielte bis 105 Mk. verzollt, während gut erhaltene Sommerbutter, von welcher größere Partien von England bezogen an den Markt kamen, bis 100 Mk. bedung. Unsere Notirung blieb unverändert, ebenso blieb Kopenhagen unverändert.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 85—90. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 88—95. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 19. December 1901. Butter: I. Klasse 96—100 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 20. December 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg Ia M. 115—120, IIa M. 110—114, Abfallende M. 96—105.

Käse. Import. Emmenthaler Ia p. 50 kg 88—— M., dto. IIa M. ———, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda Ia M. 80—90, import. Holl. Gouda IIa M. ———, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix Ia. per 50 kg M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—90, Gorgonzola per 50 kg M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse Ia per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ———, Holländer, rheinisch, Ia per 50 kg M. ———, Edamer, Ia M. ———, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ———, Tilsiter Käse, fette Ia M. 60—65, Tilsiter Käse IIa, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30—2,40, IIa 1,00—1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ———, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ———, Sanitätskäse per 50 Stück M. —— (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per 1/2 kg M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 18. December 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 9 Drittel zu 111, 2 Drittel zu $110^1/_2$, 32 Drittel zu 110, 21 Drittel zu $109^1/_2$, 37 Drittel zu 109, 2 Drittel zu $108^1/_2$, 8 Drittel zu 108, 9 Drittel zu $107^1/_2$, 17 Drittel zu 107 M. Zusammen 1. Klasse 137 Drittel zu 109,05 M. im Durchschnitt, 2. Klasse 23 Drittel zu 104,11 M.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 19. December 1901. (Butterbericht von A. F. C. Fick.) Das dieswöchentliche Geschäft ist ebenso wie seine Vorgänger ruhig verlaufen. Von einem lebhafteren Handel, den man Angesichts des nahen Festes erwarten durfte, wurde nichts gespürt, der Begehr ist nur klein, die Zufuhren in steter Zunahme begriffen. Die Verhältnisse sind an inländischen Plätzen die gleichen wie hier, so dass Aufträge nur in beschränktem Maßstabe eintrafen. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notirung und bezeichnet die Tendenz mit fest. Auch hier wird eine Aenderung nicht eintreten, da feinste Ware im Engros-Handel mit 110 Mk. zu kaufen war.

Mit russischer Butter konnten ebenfalls nur kleinere Umsätze erzielt werden, da die Forderungen als zu hoch betrachtet werden und nicht recht im Einklang mit denjenigen der feinen Butter zu bringen sind, es wird daher notwendig sein, dass hier nach dem Feste eine Preisermäßigung eintritt. Einige Partien älterer Ware konnten à 98—100 Mark verzollt placirt werden.

Hamburg, den 18. December 1901. (Schweizer und Tilsiter Käse.) Bericht von Ernst Philip, Hamburg, Käsekommissionsgeschäft.

Marktlage unverändert.

Preise beim Verkauf an Großhändler: Emmentaler Weideware prima M. 82—84, sekunda M. —. Winterware, prima M. 73—75, Westpr. Schweizer Käse, prima M. 68—72, sekunda M. 60—65, tertia nominell. Tilsiter Käse, prima vollfette M. 56—57, sekunda M. 50—52, tertia nominell, halbfette prima M. 38—40, sekunda M. 33—36, tertia nominell.

Halle, den 19. December 1901. (Bericht von Gebr. Rößler.) Schon Ende voriger Woche mehrten sich ganz unerwartet die billigen Angebote von Berlin und anderen Plätzen. Das von den Detaillisten erhoffte Festgeschäft war nur gering und die Abforderungen in dieser Woche schwach, so dass die gegen andere Jahre für jetzige Zeit verhältnismäßig großen Eingänge bis heute nicht geräumt werden konnten.

Wirklich feinste Molkereibutter 112—116 M.
I " 108—110 "
II " 100—102 "

in Tonnen von 100 Pfd. und Kübeln von 50 Pfd.

Magdeburg, 19. December 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 106 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 109 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Behauptet.

Königsberg i. Pr., 19. December 1901. (Butterbericht von Gyßling, Ebhardt u. Co.). Das Geschäft hat sich dermaßen verflaut, wie man es acht Tage vor Weihnachten noch nicht erlebt hat. Die Zufuhren gehen fast sämmtlich zu Lager.

Wir notiren heute für feinstes Produkt 100—105 M. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Mittwoch, 18. December 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 97 M. für den Centner,
Sennbutter . 94 " " "

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.

Tendenz: Mäßige Nachfrage.

Hamburg, 17. Dezember 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.)

Kraftfuttermittel: Der Verkehr im Futtermittelmarkte war ein regelmäßiger. Am meisten gefragt waren ihrer günstigen Preislage entsprechend Erdnusskuchen und Mehle, und zwar besonders Marseiller Provenienz. — Für Baumwollsatkuchen und -Mehle bestehen nach wie vor die gemeldeten hohen Forderungen, welche den Verkauf an Konsumenten sehr erschweren. — Palmkernkuchen werden jetzt seitens der Fabriken prompter geliefert, während Leinkuchen noch immer gesucht bleiben. Uebrige Artikel bei guter Bedarfsfrage ohne erhebliche Preisänderungen.

Erdnusskuchen 140—147 M., Kokoskuchen 115—130 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 132—140 M., Sesamkuchen 123—129 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 104—134 M., Palmkernkuchen 110—115 M., Leinkuchen 152—158 M., Amerik. Maisölkuchen 123—128 M. per 1000 kg ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 14. December 1901. Zum Verkauf standen: 5557 Rinder, 987 Kälber, 12 053 Schafe, 6604 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 kg Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—65; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 52—54; 4. gering genährte jeden Alters 49—51. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 56—61; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 53—55; 3. gering genährte 46—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ———; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 54—56; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 49—51; 3. mäßig genährte 44—47; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 74—78; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 60—68; 3. geringe Saugkälber 45—54; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 37—45. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 60—63, 2. ältere Masthammel 52—58, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 38—46, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ———. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt.

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
M 1 **Neujahr**	S 1 Brigitte	S 1 Albinus	D 1 Theodor	D 1 **Phil., Jak.**	S 1 **1. n. Tr.** Nik.
D 2 Abel, S.	S 2 **Sexages.** M.	S 2 **3. Oculi.**	M 2 Theodo.	F 2 Sigismund	M 2 Marquard
F 3 Enoch, D.	M 3 Blasius	M 3 Kunig.	D 3 Christian	S 3 **Kreuz. Erft.**	D 3 Erasmus
S 4 Methusal.	D 4 Veronika	D 4 Adrianus	F 4 Ambrosius	S 4 **5. Rogate.**	M 4 Ulrike
S 5 **n. Neuj.** S.	M 5 Agatha	M 5 **Mittfast** F.	S 5 Maximus	M 5 Gotthard	D 5 Bonifacius
M 6 **H. 3 Kön.**	D 6 Dorothea	D 6 Eberhard	S 6 **1. Quas.** S.	D 6 Dietrich	F 6 Benign.
D 7 Melchior	F 7 Richard	F 7 Felicitas	M 7 Cölestin	M 7 Gottfr.	S 7 Lucretia
M 8 Balthasar	S 8 Salomon	S 8 Philemon	D 8 Hedman	D 8 **Himmelf.**	S 8 **2. n. Tr.** Md.
D 9 Kaspar	S 9 **Estomihi**	S 9 **4. Lät.** Pr.	M 9 Bogislaus	F 9 Hiob	M 9 Barnim
F 10 Paul. E.	M 10 Renata	M 10 Henriet.	D 10 Ezechiel	S 10 Gordian	D 10 Onuphrius
S 11 Erhard	D 11 **Fastn.** Ep.	D 11 Rosina	F 11 Hermann	S 11 **6. Exaudi.**	M 11 Barnabas
S 12 **1. n. Epiph.**	M 12 **Ascherm.** S.	M 12 Gregor P.	S 12 Julius	M 12 Pankratius	D 12 Claudina
M 13 Hilarius	D 13 Benignus	D 13 Ernst	S 13 **2. Mis. D.**	D 13 Servatius	F 13 Tobias
D 14 Felix	F 14 Valentin	F 14 Zacharias	M 14 Tiburtius	M 14 Christ.	S 14 Modest.
M 15 Habakuk	S 15 Formos.	S 15 Isabella	D 15 Obadias	D 15 Sophia	S 15 **3. n. Tr.** Vit.
D 16 Marcellus	S 16 **1. Invoc.**	S 16 **5 Judica**	M 16 Carisiiu.	F 16 Honoratus	M 16 Justinar
F 17 Anton.	M 17 Constantia	M 17 Gertrud	D 17 Rudolf	S 17 Jobst	D 17 Volkmar
S 18 Prisca	D 18 Concordia	D 18 Alexander	F 18 Florentin	S 18 **H. Pfingstf.**	M 18 Paulina
S 19 **2. n Ep.** F.	M 19 **Quat.**	M 19 Joseph	S 19 Werner	M 19 **Pfingstmt.**	D 19 Gerv. u. Pr
M 20 Fabian, S.	D 20 Eucher	D 20 Hubert	S 20 **3. Jubil**	D 20 Franziska	F 20 Raphael
D 21 Agnes	F 21 Eleonora	F 21 Benedictus	M 21 Adolf	M 21 **Quat.** Prud.	S 21 Jakobin
M 22 Vincentius	S 22 Petri Stuhl	S 22 Kasimir	D 22 Lothar	D 22 Helena	S 22 **4. n Trin.**
D 23 **Emerent.**	S 23 **2. Reinh.**	S 23 **6 Palm.**	M 23 Georg	F 23 Desider.	M 23 Basilius
F 24 Thim.	M 24 Matth., Ap.	M 24 Gabriel	D 24 Albert	S 24 Esther	D 24 **Joh. d. T.**
S 25 Pauli B.	D 25 Victorinus	D 25 **Mariä Vrk.**	F 25 **Mark. Ev.**	S 25 **Trinit.** Urb.	M 25 Elogius
S 26 **Septua.**	M 26 Nestor	M 26 Emanuel	S 26 Ramarus	M 26 Eduard	D 26 Jeremias
M 27 Johann	D 27 Hector	D 27 **Gr. Donner**	S 27 **4. Cant.** An.	D 27 Beda	F 27 7-Schl.
D 28 Karl	F 28 Justus	F 28 **Charfreit**	M 28 Therese	M 28 Wilhelm	S 28 Leo
M 29 Samuel		S 29 Eustasius	D 29 Sibylla	D 29 **Fronl.** Max.	S 29 **5. n. Tr. Pet.**
D 30 Adelg.		S 30 **Hl. Osterf.**	M 30 Josua	F 30 Wigand	M 30 Pauli Ged.
F 31 Valerius		M 31 **Ostermont**		S 31 Petron.	

19..
Molker...
Bo...

Bezugspreis bei der ...
Anzeigenpreis 30 Pf. fü...

Geschäftsstelle: Ber...

Probenu...

Die
Molkerei-Zeitung Be...
bringt eingehende Leitartike...
technische und wirtschaftlich...
Fragen sowie schnelle und zuverl...
Berichte über milchwirtschaftl...
Tagesereignisse,
Beobachtungen,
Versuche, Erfindu...
und **Handelsangelegenh...**

...-Zeitung
...lin

...vierteljährlich 1 M. 50 Pf.
... Zeile. Stellengesuche frei.

...SW., Grossbeerenstr. 40.

... kostenfrei!

...für Zwecke der Milchbezahlung und ... [illegible] übernehmen wir zum **Preise von 30 Pfg für die Probe** (Einzelproben 50 Pf.) unter Garantie

Milch-Untersuchungen
auf Fettgehalt.

Zweckmässige Verpackungen m. nummerirten Gläsern werden leihweise abgegeben.

Milchkontrol-Anstalt der „Molkerei-Zeitung Berlin"
SW., Grossbeerenstr. 40.

Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
D 1 Theobald	F 1 Petri Kettf	M 1 Aegidius	M 1 Remig.	S 1 **Aller Heil**	M 1 Arnold
M 2 **Mariä H.**	S 2 Portiuncul	D 2 Rah., L.	D 2 [illegible]	S 2 **23. n. Tr.**	D 2 Candidus
D 3 Cornelius	S 3 **10. n. Tr.**	M 3 Mansuet	F 3 Ewald	M 3 Gottlieb	M 3 Cassian
F 4 Ulrich	M 4 Perpet.	D 4 Moses	S 4 Franz	D 4 Charlotte	D 4 Barbara
S 5 Anselm.	D 5 Dominicus	F 5 Nathanae.	S 5 **19. n. Tr.**	M 5 [illegible]	F 5 Abigail
S 6 **6. n. Trin.**	M 6 Verkl. Chr	S 6 Magnus	M 6 Charitas	D 6 Leonhard	S 6 Nikolaus
M 7 Demetrius	D 7 Donatus	S 7 **15. n. Tr.**	D 7 Spes	F 7 Erdmann	S 7 **2. Adv.** Ant
D 8 Kilian	F 8 Ladislaus	M 8 **Mariä Geb**	M 8 Ephraim	S 8 Claudius	M 8 **Mariä E.**
M 9 Cyrillus	S 9 Romanus	D 9 Bruno	D 9 Dionys.	S 9 **24. n. Tr** Th	D 9 Joachim
D 10 Sieben Br	S 10 **11. n. Tr**	M 10 Sosthen	F 10 Amalia	M 10 Martin L.	M 10 Judith
F 11 Pius	M 11 Titus	D 11 Gerhard	S 11 Burchard	D 11 Martin B	D 11 Waldemar
S 12 Heinr.	D 12 Klara	F 12 Ottilie	S 12 **20. n. Tr.**	M 12 Kunibert	F 12 Epimachus
S 13 **7. n. Trin.**	M 13 Hildebr.	S 13 Christlieb	M 13 Koloman	D 13 [illegible]	S 13 Lucia
M 14 Bonavent	D 14 Eusebius	S 14 **16. n. Tr. Kr**	D 14 Wilhelmine	F 14 Levinus	S 14 **3. Adv.**
D 15 **Apostel Th.**	F 15 **Mariä Himlf**	M 15 Constantia	M 15 Hedwig	S 15 Leopold	M 15 Johanna
M 16 Walther	S 16 Isaak	D 16 Euphemia	D 16 Gallus	S 16 **25. n. Tr.**	D 16 Ananias
D 17 Alexius	S 17 **12. n. Tr. B**	M 17 **Quatem**	F 17 Florent.	M 17 Hug.	M 17 Lazarus
F 18 Karolina	M 18 Emilia	D 18 [illegible]	S 18 **Luk. Ev.**	D 18 [illegible]	D 18 Christoph
S 19 Ruth	D 19 Sebald	F 19 Januarius	S 19 **21. n. Tr.**	M 19 **Buss- u. Bt.**	F 19 **Quat.** Man
S 20 **8. n. Tr.**	M 20 Bernh.	S 20 Friederike	M 20 Wendelin	D 20 Edmund	S 20 Abraham
M 21 Daniel.	D 21 Anastasius	S 21 **17. n. Trin.**	D 21 Ursula	F 21 Mariä Opf	S 21 **4. Adv.**
D 22 Maria Mag	F 22 Oswald	M 22 Moritz	M 22 Cordula	S 22 Ernestine	M 22 Beata
M 23 Albertine	S 23 Zachäus	D 23 Joel	D 23 Severin	S 23 **26. n. Trin.**	D 23 Ignatius
D 24 Christine	S 24 **13. n. Tr.**	M 24 Joh Epf.	F 24 Salome	M 24 Lebrecht	M 24 Adam, Eva
F 25 **Jakobus**	M 25 Ludwig	D 25 Kleoph.	S 25 Adelheid	D 25 Katharina	D 25 **Hl. Christf**
S 26 Anna	D 26 Irenäu	F 26 Cyprianus	S 26 **22. n. Tr.**	M 26 Konrad	F 26 **Stephanus**
S 27 **9. n. Trin.**	M 27 Gebhard	S 27 Kosm. u. D.	M 27 Sabina	D 27 Lot	S 27 **Johann Ev.**
M 28 Innocent	D 28 Augustin.	S 28 **18. n. Trin.**	D 28 **Simon Juda**	F 28 Günther	S 28 **n. Weihn.**
D 29 Martha	F 29 **Joh. Enth.**	M 29 **Michaelis**	M 29 Engelhard	S 29 Noah	29 Jonath.
M 30 Beatrix	S 30 Benjamin	D 30 Hieronym.	D 30 Hartm	S 30 **1. Adv.**	D 30 David
D 31 Germanus	S 31 **14. n. Tr.**		F 31 Wolfg.		M 31 Sylvester

Feierabend.

Einer neuen Wahrheit ist nichts schädlicher als ein alter Irrtum. Goethe.

Wahrheit ist das leichteste Spiel von allen.
Stelle dich selber dar,

Und du läufst nie Gefahr,
Aus deiner Rolle zu fallen. Rückert.

Weise Väter.

Humoreske von Berthold A. Baer.
(Nachdruck verboten.)

I.

„Hast Du jemals von zwei so gleichen und dennoch so verschiedenen Fällen gehört, als wie den unserigen?“ fragte Jack Partridge seinen Freund, den Rechtsanwalt Edward Slocum. „Der Eine will und kann nicht und der Andere kann und will nicht.“

„Kann und will nicht! Natürlich will ich nicht! Wer hat auch je von solch' verrückten Ideen gehört! Vor Jahren fiel es meinem Alten ein, mich mit dem neugeborenen Töchterchen seines Busenfreundes Wilson Morgan zu verloben — wahrscheinlich hatte er etwas Aehnliches einmal in einer Geschichte gelesen — und nun, da Elsie, so heißt dieser Familienzankapfel, achtzehn Jahre alt geworden, scheint mein Vater seine Marotte ernstlich nehmen zu wollen und sendet mir diese Epistel. Hier nimm und lies.

„Lieber Ed!

Wie mir mein Freund Morgan mitteilt, kommt seine Tochter Elsie nächsten Mittwoch nach Hause, ihren achtzehnten Geburtstag zu feiern. Du kennst meinen Wunsch und mein Versprechen und erwarte ich daher, dass Du nach Erhalt dieses nach Buffalo abreisest und Dich Morgan vorstellst. Wie ich höre, soll Elsie ein reizendes Mädchen geworden sein.

Ohne mehr für heute bin mit herzlichen Grüßen
Dein Vater
Herbert.“

„Kennst Du Miss Morgan?“

„Ich sah sie, als sie fünf Jahre alt war; rotharig, gesprenkelt; wird schon eine schlanke Zimmerpflanze sein, mit heiligen Madonnenaugen und langen Schnabelschuhen. Brrrrrr . . .“

„Sie soll aber doch ein reizendes Mädchen sein; wenn sie nun gar noch recht geistreich wäre . . .“

„Kann sie gar nicht sein, sonst hätte sie sich, trotz ihres Vaters und seines Versprechens oder gerade deswegen längst verlobt oder verheiratet.“

„Und was gedenkst Du zu tun?“

„Ich werde nach Buffalo reisen und dem Herrn Morgan erklären, dass ich seine Tochter unter keinen Umständen heiraten werde.“

„Wann fährst Du?“

„Heute Abend.“

„Du Glücklicher!“

„Schafskopf! Beg pardon! Wie kannst Du mir indes solch' einen Attribut beilegen; das passte eher auf Dich.“

„Auf mich?“

„Nun ja doch. Bist Du nicht in das reizendste Mädchen der Stadt verliebt und ist sie Dir nicht gut? Warum fragst Du ihren Vater nicht um seine Einwilligung; er kann Dich doch ganz gut leiden.“

Glaubst Du denn, dieser gepökelte Fleischfabrikant würde einem traurigen Humoristen sein Millionärstöchterlein anvertrauen! Das ist's ja eben: Ich will heiraten und kann nicht, während Du kannst und willst nicht.“

„Lass den Mut nicht sinken, Jack . . .“

„Mache Dir meinethalben keine Sorgen, Ed. Sieh' nur zu, dass Du alles ins rechte Geleise bringst. Ich muss jetzt gehen; mein Artikel für's Morgenblatt ist noch nicht fertig und ich will auch noch hinaus zu Ethel. Good bye, Ed, grüße mir Miss Morgan . . .“

„Good bye, Jack, auf Wiedersehen.“

II.

Kaum hatte Edward seinen Fuß auf das Trittbrett gesetzt, als sich der Zug schon in Bewegung setzte. Nach einem Platze suchend, schritt er durch die Wagen und ließ sich gegenüber einer hübschen jungen Dame nieder. Ein bischen „Flirt“ vertreibt die Eintönigkeit des Reisens, dachte er.

Kaum saß er, als das Buch, in dem die junge Dame las, zu Boden fiel. Edward pries diesen glücklichen Zufall, hob das Buch auf und reichte es seinem Gegenüber, die es verbindlich lächelnd entgegennahm.

„Wie ungeschickt von mir,“ sagte die junge Dame. „Indes danke bestens.“

„Keinerlei Mühe, Miss Hyde.“

„Miss Hyde?“ fragte die Angeredete erstaunt.

„Beim Aufheben des Buches sah ich Ihren Namen darin und las ihn.“

„Das war allerdings indiskret; indes,“ fügte sie schelmisch hinzu, „vielleicht gehört das Buch gar nicht mir.“

„Ich nehme dies als erwiesen. Doch Sie gestatten,“ sagte Edward, ihr eine Visitenkarte darreichend.

„Jack Partridge, Journalist,“ las sie.

„Oh verfl . . . .,“ murmelte Edward; „ich muss ihr aus Versehen Jacks Karte gegeben haben.“ Indes berichtigte er seinen Irrtum nicht.

Die Unterhaltung zwischen beiden ward nach und nach lebhafter und vertrauter, und lange bevor der Zug seinen Bestimmungsort erreichte, war Edward Hals über Kopf in seine lustige Reisegefährtin verliebt.

Früh am Morgen lief der Zug in Buffalo ein. Als Edward nach seiner Reisegefährtin sich umsah, hatte selbige den Zug schon verlassen. Er gab sich einen Nasenstüber: warum hatte er ihr nicht einen Faden um den Fuß gebunden, um sie im Labyrinthe der Stadt wieder finden zu können; warum schnitt er ihr nicht ein Oehrchen ab, als „besonderes Erkennungszeichen“; warum, ja warum hatte er sie nicht um ihre Hand gebeten und sich gleich im Zuge trauen lassen? Dann hätte er seine Hochzeitsreise fortsetzen und seinem Vater seine junge Frau vorstellen können. Warum, warum, warum?

Doch da halfen keine Fragen; sie war und blieb verschwunden.

Nachdem Edward sich im Hotel umgezogen, machte er sich nach dem Hause seines Freundes, des Dr. W. Sanders, auf, um mit ihm vielleicht einen angenehmen Tag zu verbringen.

III.

Jack Partridge war „draußen“ bei Ethel. Vater Townsend war noch in der Stadt, in seiner Office; um fünf Uhr kam er gewöhnlich nach Hause.

„Wenn uns jemand sähe,“ sagte Ethel, ihre Hare zurückstreichend. Jack hatte sie eben geküsst.

„Du liebst mich, Ethel?“

„Das weißt Du doch, Jack.“

„Dann heirate mich.“

„Gern, doch wovon sollen wir leben?“

„Ich verdiene zwar nicht so viel, um einem Mädchen mit Deinen Lebensgewohnheiten das bieten zu können, was sie zu Hause hatte, indes habe ich genug, um drei Zimmer kosig einzurichten . . .“

„Das ist mir genügend, Jack.“

„Du bist ein Herzenskind, Ethel. Also lass uns heute heiraten.“

„Hast Du Papa schon gefragt?“

„Nein, der würde mein Bankbuch verlangen, um mich dann mangels einen passenden Legitimation hinauswerfen zu lassen.“

Ethel lachte; doch sofort fügte sie ernst hinzu:

„Du weißt, Jack, dass ich ohne Papas Erlaubnis nicht heirate. Sieh', dass Du sie bekommst; wie, ist mir gleichgiltig. Ich weiß, Du bringst auch das fertig.“

„Du bist ein Juwel, Ethel! Ich bekomme die Erlaubnis noch heute. Das „Wie“ weiß ich selbst noch nicht. Doch „Witz“ müsste mir nicht Pate gestanden sein, wenn mich dieses Problem verblüffen sollte. Ich bleibe hier, bis Dein Vater kommt.“

Gleich darauf rollte des Bankiers Automobil um die Ecke.

„Halloh, junger Freund,“ begrüßte er Jack, „hab' Sie schon lange nicht mehr gesehen. Sind jetzt wohl schon Chef-Redakteur?“

„Damit hat's gute Weile, Mr. Townsend. Vorerst schreibe ich noch humoristische Artikel über Alltagsleben.“

„Gut, gut, Humor und Leben; wo giebt's denn so viel Humor und Leben?“

„Das kommt ganz darauf an: der Eine sieht vor lauter Ernst nicht den Humor des Lebens und der Andere vergisst vor lauter Humor den Ernst.“

„Tun Sie das letztere nicht, mein junger Freund,“ sagte Mr. Townsend in väterlichem Tone, „nehmen Sie meinen Rat.“

„Da wir gerade von Rat sprechen: einer meiner Freunde ist in einer fatalen Lage, Mr. Townsend, und da möchte ich Ihre Meinung hören, was für ihn wohl das Beste wäre.“

„Hat er falsch spekulirt?“

„Das nicht.“

„Geld ausgeliehen und verloren?

„Nein, Mr. Townsend.“

„Wenn er nicht spekulirte, wenn er kein Geld verloren und keine Schulden hat, wie kann er sich in einer fatalen Lage befinden?“

„Er ist verliebt.“

„Unsinn. Er soll heiraten.“

„Er kann nicht.“

„Er kann nicht?!“ Will ihn das Mädchen nicht haben?“

Jack schaute auf Ethel und erwiderte dann schelmisch: „O, die würde ihn sehr gerne nehmen,“ worauf Ethel drohend mit dem Finger winkte.

„Hat der Junge was angestellt?“

„Nein, aber er ist arm.“

„Ist das alles. Er kann Geld verdienen, kann er nicht?“

„Natürlich; indes ihr Vater wird nicht einwilligen.“

„Dann soll er mit ihr durchbrennen und sie heiraten.“

„Und das ist Ihr Rat?“

„Natürlich! Unter uns gesagt, ich hab' es ebenso gemacht. Ich besaß keinen Cent, als ich meine Frau kennen lernte. Meine Schwiegermutter versagte ihre Einwilligung und so heirateten wir ohne dieselbe. Als sie sah, dass es nicht mehr zu ändern war, gab sie uns ihren Segen und das nötige Geld zur Hochzeitsreise.“

„Und Sie würden meinem Freunde raten, das Gleiche zu tun, was Sie getan?“

„Selbstredend.“

„Wenn aber der Alte später Skandal anfängt?“

„Dann soll Ihr Freund den alten Herrn nur zu mir schicken; ich werde ihm den Standpunkt schon klar machen.“

— — — — — — — — — — — — — —

Als Vater Townsend des anderen Morgens nach seiner Tochter fragte, fand er statt ihrer die folgenden Zeilen:

„Lieber Papa!

Warte mit dem Frühstück nicht auf mich; ich werde es in Buffalo nehmen, wohin ich mit Jack fuhr. Er hat Deinen Rat befolgt und mich heute morgen geheiratet. Deiner Einwilligung sicher, verbleibe in aufrichtiger Liebe

Deine glückliche Tochter
Ethel Partridge,
geborene Townsend.

P. S. Klingt die Unterschrift nicht schön? Jack ist ein Herzensjunge. Du bist doch nicht böse, Papachen? Kuß Deine Ethel.“

IV.

„Du kommst wie gerufen, alter Junge,“ sagte Dr. Sanders, als Edward Slocum bei ihm eintrat. „Ich bin eben im Begriffe, zum Ball nach meiner Schwester Haus zu fahren. Komm' mit, Du findest eine ganze Menge netter junger Damen dorten.“

Ohne weitere Umstände schloss sich Edward an.

Bei Coleys herrschte reges Treiben. Eben sprach Edward mit der liebenswürdigen Hausfrau, als er hinter sich ein Lachen hörte, das ihn veranlasste, umzuschauen. Ein freudiger Schreck durchfuhr ihn: die lustige Lacherin war niemand anders, als seine bekannte Unbekannte aus dem Zuge — Miss Clara Hyde.

Kaum sah er sie allein, als er sich auch schon an ihrer Seite befand.

„Darf ich um den nächsten Tanz bitten, Miss Hyde,“ fragte er.

„Mr. Partridge! Welche Ueberraschung!“ entgegnete die Angeredete, der die Freude der Begegnung deutlich aus den Augen sprach.

„Doch keine unangenehme, wie ich hoffe.“

„Sicher und gewiss nicht! Indes weiß ich nicht, ob es passend ist . . . .“

„Unsere Bekanntschaft hier zu erneuern? Wenn das, was passend ist, und uns glücklich macht, sich nicht vereinigen lässt, warum nicht das Unpassende wählen und glücklich sein?“

Ein herzliches, silberhelles Lachen lohnte dieses Wagnis.

„Wie kann man konventionell sein mit einem solchen unkonventionellen Menschen.“

Dann tanzten sie zusammen. —

„Und wie konnten Sie vom Zuge aus nur so schnell verschwinden? Das taten Sie absichtlich, Clara.“

„Miss Hyde, bitte,“ entgegnete sie, schelmisch zustimmend.

„Für mich wirst Du immer Clara sein und bleiben!“

„Mein Herr, Sie vergessen, zu wem Sie sprechen,“ sagte sie ernst. „Führen Sie mich, bitte, in den Saal zurück.“

„Nur noch eine Minute, bitte. Erst muss ich alles sagen, was ich auf dem Herzen habe, dann können Sie mich verlassen, wenn Sie wollen. Zuerst muss ich gestehen, dass ich mich einer Täuschung schuldig machte: die Visitenkarte, die ich Ihnen im Zuge gab, war die meines Freundes; mein Name ist Edward Slocum und ich bin Rechtsanwalt in Chicago.“

Ein Ausruf der Ueberraschung folgte dieser Erklärung. Clara wollte aufstehen, indes zog Edward sie sanft nieder.

„Ich liebe Sie, seit ich Sie kennen lernte und mein sehnlichster Wunsch ist Ihr Besitz. Willst Du die Meine werden, Clara?“

„Ihr Name ist Edward Slocum? Sind Sie nicht verlobt mit einer jungen Dame namens . . . . Elsie Morgan?“

„Das ist eine alte Abmachung weiser Väter, der ich nie Folge leisten werde, ich schwöre es, Clara.“

„Es war Unrecht von mir, Sie so lange anzuhören, Mr. Slocum, ohne Ihnen zu sagen, dass ich bereits versagt bin.“

„Und darf ich — — — seinen Namen wissen?“ fragte Edward tonlos.

„Edward Slocum, Rechtsanwalt in Chicago.“

„Mädchen, sprichst Du wahr?!“ schrie Edward auf, sich vor Freuden kaum fassend.

„Aus innerstem Herzen!“

„Dann bist Du . . . .“

„Elsie Morgan von Buffalo.“

Fein. Unteroffizier (dem verboten wurde, starke Ausdrücke zu gebrauchen): „Einjähriger, Sie können eher durch ein Nadelöhr gehen, als dass Rotschild in den Himmel kommt.“

Die glückliche Mutter: „Karl und ich sind uns einig darüber, dass die Kleine der Tante Hanna aufs Har ähnlich sieht. — Schwester: „Aber die alte Tante ist ja doch schauderhaft häslich!“ — Mama: „Aber sie hat 500 000 Mark.“

Hans: „Wenn ich das nur verstehen könnte. Sind kleine Jungens brummig, dann heißt es, sie sind ungezogen, aber wenn Papas und Mamas brummig sind, dann heißt es, sie seien nervös.

Soeben erschien:

Bakteriologie des Meiereiwesens.

Ein kurzgefaßtes Handbuch

für **Studirende, praktische Landwirthe, Meier, Meierinnen** u. s. w.

von

Chr. Barthel,

Vorstand des milchwirthschaftlich-chemischen Laboratoriums der Aktiengesellschaft Alfa-Laval-Separatoren zu Hamra, Schweden

Aus dem Schwedischen übersetzt

von

Dr. Johs. Kaufmann, Bonn a. Rh.

Vom Verfasser genehmigte Ausgabe. — Mit 13 Abbildungen.

Preis M. 2,50.

Verlag von M. Heinsius Nachfolger in Leipzig.

Landwirthe!
Säet Schnelltreiber- oder Monatsklee!

Fast ein Jahrhundert existirt in Niederbayern der vielgesuchte und gutbezahlte Schnelltreiber-Rothklee, der wegen seiner Dauerhaftigkeit und seines Blätterreichthums sich einer allgemeinen Beliebtheit bei den Bauern erfreut, denn er liefert schon die frühesten Ernten und seine zarten u süßen Blätter u. Triebe begrünen das Feld meist schon zu Pfingsten in den kalten, schneereichen bergigen Ländern des bayerischen Waldes oft schon unter der Schneedecke, und mit Freuden begrüßt der Landmann zu Ostern sein so frühzeitig über u. über bewachsenes Kleefeld. Dieser Rothklee kann alle 4 Wochen gemäht werden, er bringt 5—6 Schnitte und dauert 3 Jahre aus. Das durchschnittliche Ernteresultat ist 230—270 Centner Grünfutter am Morgen.

Die Preise sind infolge knapper Ernte erheblich gestiegen. Ich offerire freibleibend, so lange Vorrath, extra hochprima Qualität, garantirt kleeseidefrei, plombirt und attestirt: 50 Ko. Mk. 100,—, 5 Ko. Mk. 12,—, 1 Ko. 2,50.

Landwirthen, welchen daran liegt, große Massen äußerst nahrhaften Futters zu gewinnen, sollten nicht versäumen, wenigstens einen Probeversuch anzustellen.

Meinen soeben erschienenen Bauern-Katalog, höchst interessant für jeden Landwirth und Gartenfreund, sende an jeden, der darum schreibt, gratis u. franko.

Bayerische Centnal-Saatstelle
Richard Fürst, Gutsbesitzer in Frauendorf,
Post Vilshofen, Niederbayern.

Flensburger Eisenwerk A.-G., Flensburg

„Germania" neues Modell 1901.

Geschützt durch deutsche Reichspatente und Gebrauchsmuster.

Neueste und vorzüglichste Entrahmungsmaschine.

Grösste Leistung bei **allerschärfster** Entrahmung, sowie **Verbesserungen** des **Antriebes** und **Trommellagerung;** bis 2000 Liter stündliche Leistung.

Absolut betriebssicher.

Amtliches Gutachten und Prospekte gratis und franko.

Flensburger Eisenwerk A.-G., Flensburg.

Milch-Versandt-Kannen.

Ganz gestanzt aus schwerem Stahlblech.

Neue Modelle und vortheilhafteste Herstellungsweise.
Infolgedessen billigste Preise bei vorzüglichster Ausführung.

Mustersendung ohne Verbindlichkeit für den Besteller.

Mit dichtschliessendem cylindrischem Deckel:

Inhalt:	5 Ltr.	10 Ltr.	15 Ltr.	20 Ltr.	25 Ltr.
	4,00	5,00	6,00	6,75	7,50

Mit selbstdichtendem mechanischem Verschluss:

Inhalt:	5 Ltr.	10 Ltr.	15 Ltr.	20 Ltr.	25 Ltr.
	5,50	6,25	7,00	7,50	8,50

Milch-Doppelsiebe mit mehreren Einlagen und seitlichem Durchlauf.

Milch- und Rahmständer. Messgefässe.

Neuheiten in Blechgeräthen für Molkerei und Käserei.

G. H. vom Stein & Co.,

Spezialgeschäft für Molkerei-Blechgeräthe.

Düsseldorf, Oststr. 119. **Filiale: Köln** a. Rhein, Friesenstr. 11.

Echt Pergamentpapier,

Pergament-Ersatz und fettdicht Pergamyn

in bewährten Qualitäten empfehlen

A. Neumerkel & Comp.

Hirschberg i. Schl.

Original-Victoria-Butterfass.

Ohne jedes mechan. Rührzeug.

Einfachste Reinigung.

Tausende im Betrieb.

Vorräthig in 10 verschied. Grössen.

Jacob & Becker Leipzig.

Laut Bericht der **Prüfungsstation Halle** 95 % Ausbutterung durch Selbstschlag des Rahms bei 27 Minuten durchschnittlicher Dauer des Butterns.

Jacob & Becker Leipzig.

Das Praktischste, Dauerhafteste u. Billigste

für Milchtransport und Molkereien ist die in allen Industriestaaten patentirte

Milchkanne aus Eichenholz

mit Metallverschluß. Mehrfach prämiirt.

Preislisten, Prospekte u. amtliche Gutachten kostenfrei.

H. Marth, Maschinenfabrik,
Berlin-Neuhaldensleben.
Comptoir: Berlin W., Motzstraße 72.

Neueste verbesserte Butter-Knetmaschine

für Hand- und Maschinenbetrieb.

Praktischste und leistungsfähigste der Welt.

Durch Verlegung des Abflussrohres nach der Mitte des Knettellers **jede Verstopfung unmöglich.**

In 5—6 Minuten völlig ausgeknetete, **äusserst haltbare Butter.** Kein Schmieren derselben. Verstellen der Knetwalze ohne Störung des Betriebes durch eine Handbewegung. Einfache, solide Konstruktion.

Alle anderen Systeme sind veraltet.

D. R.-P. 61763.

Man verlange Prospekte von

M. Wolfen, Stettin.

Grosskölziger Briketfabrik

von **Poncet & Co.,**

Grosskölzig, Station Döbern, Niederlausitz

empfiehlt zu billigsten Tagespreisen ihre

Prima Salonbrikets, Marke CONRAD
Prima Industriebrikets, Marke C

Beste Bezugsquelle für Genossenschaften, Darlehns-Kassen-Vereine, auch ganz besonders für Bäckereien.

Anfragen und Bestellungen sind zu richten an Herrn
Hans von Payr, Forst i. L.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt

übernimmt zum Preise von 50 Pfg. für Einzelproben, von 30 Pfg. im Abonnement **die Milchkontrolanstalt der Molkerei-Zeitung Berlin.**

W. H. Kaufmann,

Specialgeschäft in TEGEL bei BERLIN

für

Molkerei-Kühlanlagen

15mal prämiirt. **Fabrikat Quiri & Co.** 300 Anlagen im Betrieb.

In letzter Zeit wurden an 40 Molkereien diese Anlagen geliefert.

Maschinen in Tegel stets auf Lager. — Besichtigung erbeten.

Prima Referenzen. Projekt und Anschlag kostenlos.

Vertreter gesucht.

Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens 1¼ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 60——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 61——; fleischige Schweine 57—59; gering entwickelte 53—56 M., Sauen 53—55 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich langsam ab und hinterlässt etwas Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ruhig. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang gedrückt und schleppend. Es bleibt großer Ueberstand. — Der Schweinemarkt verlief langsam und wird voraussichtlich geräumt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 64—66 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 60—— M., Kälber I. Qualität 77—83 M, Doppellender 85—92 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 35—37 M., für Kühe I. Qual. 30—32 M., II. Qual. 28—30 M., für Kälber 42—45 M, für Schweine I. Qual 61—62 M., II. Qual. 59—60 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—34 M., für Kühe 32—34 M., für Kälber I. Qual. 33—36 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 46—48 M. (Lebendgewicht).

Für den Weihnachtstisch empfehlen wir:

Kirne und Girbe. Von **Benno Martiny.**
Mit 6 Vollbildern und über 500 Abbildungen im Text. Preis für das vollständige Werk in Kaliko mit Leder-Rücken und Ecken fein gebunden M. 30,—.

Lehrbuch der Milchwirthschaft. Von **Prof. Dr. Fleischmann.**
Dritte neu bearbeitete Auflage. Preis gebunden einschliesslich portofreier Zusendung M. 11,50.

Handbuch der Milchwirthschaft. Von **Prof. Dr. Kirchner.**
Vierte Auflage Preis gebunden, portofrei M. 14,50.

Milchwirthschaftliches Taschenbuch für 1902. Von **Benno Martiny.**
26. Jahrgang. 2 Theile. In Leinen gebunden M. 2,70, in Ledereinband M 3,20 einschliesslich portofreier Zusendung.

Geschäftsstelle der Molkerei-Zeitung Berlin.

Den Verkauf von Mastvieh jeder Art
besorgt am Berliner Central-Viehhof
Landwirthschaftliches Bankinstitut
Albert Weitz,
Berlin W., Joachimsthalerstraße 12 und
Centralviehhof, Zimmer Nr. 39/40.
Vertreter des Neustettiner landwirthschaftlichen Konsum-Vereins E. G.
Geschäftsbeding. u Fettvieh-Berichte stehen auf Wunsch franko zur Verfügung.

Koenigs Original-Klauenschuh
D. R. G. M. S. No. 110 903.

Ehrendiplom Hof 1899.
Ehrendiplom Darmstadt 1900.

Gegen Klauenseuche.
Sicher wirkend
Königs Original-Klauenschuh.
Anerkennung der D. L. G. für neue Geräte 1899.

A. Für Rinder bis zu 12 Centner . . . . . . à 3,00 Mk.
B. Derselbe Schuh, geeignet zur Einlage von Verbänden . . . . . à 3,25 „
C. Für schwere Rinder von 12 bis 20 Centner à 3,50 „
D. Schuhe wie C. konstruirt zur Einlage von Verbänden . . . . . à 3,75 „

Versand ab Würzburg gegen Nachnahme.
Atteste und Prospekte gratis und franko durch
Eduard König, Würzburg B.

Franz Hüttenrauch, Apolda,
Spezialgeschäft für Stalleinrichtungen,
liefert
Stalleinrichtungen für Pferde, Rinder, Schweine u. s. w.
Automatische Selbsttränkanlagen, Becken mit oberem Wasserzufluß, D. R. G. Nr. 69 638, einfachstes System der Neuzeit. **Tausende von Anlagen in Benutzung.**
Transportable Ferkeltröge, unverwüstlich!
Eigene bewährte Systeme. Coulante Bedienung.
Uebernahme kompletter Stallbauten.
Feinste Referenzen. Preisbücher an Interessenten auf Wunsch.

Molkerei-Wagen-Fabrik
von
Heinr. Heine Söhne in Preetz-Holstein
hält grosses Lager ihrer bewährten, stets verbesserten
verschliessbaren
Milchverkaufswagen
in allen Grössen nebst Kannen, für Pferde- und Handbetrieb eingerichtet, mit Eiskühlung.
Erste und älteste Specialfabrik Deutschlands für verschliessbare Milchverkaufswagen mit Eiskühlung und mit Siedel's Einsatz zur Verhinderung der Aufrahmung der Milch während des Verkaufs. D. G. R. No. 133 123.
Fabrikation in grossem Maassstabe mit Dampfbetrieb und den neuesten Maschinen.

Motorenfabrik Werdau, A.-G., Werdau i. Sa.
Gas-,
Benzin-,
Petroleum-
Motoren.
Lokomobilen.
Generatorgas-Motoren für Stationen von wenigstens 16 Ps.,
ca. 50 % billiger als Dampfbetrieb.
Sparsamst. Brennstoff- u. Oelverbrauch. Mässige Preise. Coul. Zahlungsbed.

Kühl- u. Gefrier-Häuser.

Unsere der Neuzeit entsprechend großartig angelegten **Gefrier-Räume in der Köpenicker Straße 40** (an der Spree) sind soweit fertig gestellt, daß wir nunmehr allen Interessenten mit Konservirung von Fleisch, Pökelwaaren, Geflügel, Wild, Fischen, **Butter, Sahne, Käse, Eiern,** Konserven zc. dienen können.

Wir verfügen weit über 10 000 □-Meter Lagerräume für verderbliche Waaren und besitzen in denselben genügend Abtheilungen, um die Temperaturen ganz den Waaren entsprechend zwischen +2 und —5° Celsius einzustellen.

Zur näheren Auskunft sind wir stets bereit in **Berlin, Köpenickerstraße 40** (Telephon-Amt VII, Nr. 2557), und in **Rummelsburg, Hauptstr. 1.**

Norddeutsche Eiswerke
Aktien-Gesellschaft.

Goldener Riesen-Saathafer
„allerfrühester Juli".
Ist der früheste und ertragreichste Hafer der Welt!

Aussaat März, sobald man ins Feld kann, Ernte bereits Mitte Juli fertig, reift also 3 Wochen früher, als irgend eine andere Hafersorte.

„Juli" brachte auch im vorigen Jahre nach **sparsamer Aussaat, abnorm hartem Sommer u. unerhörter Trockenheit** laut vielen Berichten **40—50 fachen** Ertrag, sowie große werthvolle Strohernte. Der Hektoliter wiegt 120 Pfund. Der Hafer wird 1,70, ja 2 m lang, hat dünnschalige, mehlreiche Körner von schöner, elfenbeinweißer Farbe. Halme mit 80 bis 100 Rispen waren keine Seltenheit. „Juli" macht ganz geringe Ansprüche an Boden und lagert nicht, ist widerstandsfähig gegen kalte Nässe, Frühjahrsfröste und Trockenheit. „Juli" steht über allen anderen Hafersorten durch sein schönes, weißes Korn, seinen hohen Ertrag und seine Widerstandsfähigkeit gegen alle Witterungsunbilden erhaben und wer die **Tausende von Feldern im Bayerischen Walde in goldiger Reife sah,** mußte sich gestehen, keine schöneren Saaten jemals gesehen zu haben.

Kein anderer Saathafer hat sich in hohen Gebirgslagen wie auch in Niederungen so ausgezeichnet bewährt. Geeignet für jeden Boden. Hier gezogene Originalsaat: 50 kg 13 Mk., 500 kg 125 Mk., Postsäckchen zu Versuchen 1,70 Mk. per Nachnahme.

Neu erschienen: **Bauern-Katalog, höchst interessant für jeden Landwirth und Gartenfreund; auf Wunsch gratis**

Bayerische Central-Saatstelle
Richard Fürst, Frauendorf I, Post Vilshofen, Niederbayern.

Kein Viehbesitzer
versäume, Beschreibung und Urtheile über
Mahler's Probemelkwaage
— D. R. G. M. — einzufordern von
Mahler's Waagenfabrik, Stuttgart.
Mahler's Milchwaagen für Molkereibetrieb.
Anerkannt beste Fabrikate.
Auch zu beziehen durch Molkereimaschinenfabriken und -Handlungen etc.

Mahler's Probemelkwaage.

O. v. Meibom, Bromberg 2.
Molkerei- und Maschinentechnisches Geschäft.
Hauptvertreter des **Bergedorfer Eisenwerks** für **Westpreußen** und **Reg.-Bez. Bromberg.**
Lieferung kompleter Molkerei-Einrichtungen
für Hand-, Göpel-, Dampf-, Dampfturbinen- oder elektrischen Betrieb.
Höchste Ausbeute und feinstes Produkt
bei möglichst niedrigen Anlage- und Betriebskosten. Auskünfte, Pläne und Entwürfe kostenlos.
Lieferung sämmtlicher Molkerei-Bedarfsartikel zu billigsten Preisen.
Milchuntersuchungen auf Fettgehalt.
Technische Revisionen im Abonnement 2 Mal jährlich zu äußerst billigen Preisen.

„Siegena"
ist der Name unserer neuen nach System Mélotte gebauten, neuerdings wesentlich verbesserten
Milch-Entrahmungs-Maschine
Modell 1901.
Einzige Entrahmungsmaschine mit **freihängender, keinerlei nachtheiligen Reibungen** unterworfener Schleudertrommel.
— Schärfste Entsahnung. —
Größte Dauerhaftigkeit. Leichtester Gang.
Prämiirt mit den höchsten Auszeichnungen.
Verbesserungen: Automatische Brems-Vorrichtung. Spindel in Rollkugellager. Trommel-Einsätze aus Aluminium.
Leistung 50—450 Liter pro Stunde.
Ausführliche Prospekte gratis u. franko.
Alleinige Fabrikanten:
Joseph Meys & Co., G. m. b. H., Hennef an der Sieg 10.
Fabrik landwirthschaftlicher Maschinen und Eisengiesserei.
Tüchtige Vertreter gesucht.

Franz Maager, Molkerei-Maschinen-Fabrik, Breslau.
Lieferung sämmtlicher
Molkerei-Maschinen, -Geräthe und Bedarfs-Artikel.

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.

Der heutigen Nummer unseres Blattes ist eine Beilage der Firma **Paul Rißmann in Magdeburg,** betr. **Dr. Fischer-Dückelmann, „Die Frau als Hausärztin"** beigefügt, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Molkerei-Zeitung

Geschäftsstelle:
Berlin SW., Großbeeren-Straße Nr. 40.

Berlin.

Telephon: Amt VIa., 11 859.
Telegrammadresse: Molkereizeitung Berlin.

Wochenschrift für Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch.

Bestellungen auf die jeden Sonnabend erscheinende Molkerei-Zeitung Berlin werden von allen Postanstalten (Nr. 5031 zum Preise von 1 Mk. 50 Pf. vierteljährlich angenommen. Bei Streifbandbezug oder durch den Buchhandel vierteljährlich 2 Mk. Einzel-Nummern gegen 25 Pfennig in Briefmarken.

Anzeigeblatt des Westpreussischen Butterverkaufsverbandes.

Unter Mitwirkung von
Prof. Dr. Adametz in Wien, Dr. Gerber in Zürich, Dr. Kollwitz in Berlin,
Prof. Dr. Ostertag in Berlin und Dr. Siats in Hildesheim,
herausgegeben von
H. Laessig, Berlin SW., Großbeerenstraße 40.

Anzeigen werden für die 5,4 cm breite Spaltzeile mit 30 Pf. (Stellungs-Gesuche frei) berechnet und von unserer Geschäftsstelle, Berlin SW., Großbeerenstraße 40 sowie von allen Anzeigen-Geschäften entgegengenommen. Die Beilagegebühr beträgt für je 1000 Stück 10 Mk.

Nr. 52. | Berlin, 28. December 1901. | 11. Jahrg.

Inhalt:

Eine Umwälzung im Milchhandel.

Von Oekonomierat Plehn.

Die Schwierigkeit, mit der der Milchhandel bisher hauptsächlich zu kämpfen hatte, besteht darin, dass die Milch sich leicht zersetzte und deshalb einen weiteren Transport, zumal im Sommer, nicht verträgt. Besonders die Versorgung großer Städte mit Milch wird dadurch erschwert, und der Umkreis, aus dem die Milch regelmäßig geliefert werden kann, ist ziemlich eng begrenzt. Ein besonderer Uebelstand liegt darin, dass die Milch, wenn sie auch unbeschädigt zu dem Händler, der sie aus dem Laden oder vom Wagen verkaufen soll, gelangt ist, noch verdirbt, wenn sie nicht schnell verkauft wird. Der Bedarf wechselt im Sommer nach der Witterung, in längerer Regenzeit wird weniger verkauft, als in trockner, warmer Zeit, und der Händler muss doch immer sein kontraktlich abgemachtes Quantum abnehmen. Nicht nur das, sondern er muss alle Milch abnehmen, die der Landwirt ihm liefert, er muss also auch die Schwankungen des Milchertrages auf sein Risiko übernehmen. Wenn der tägliche Bedarf so groß ist wie in Berlin, etwa 600 000 Liter, so kann man ermessen, dass die täglichen Schwankungen sehr bedeutend sein können, und wahrscheinlich sehr viel Milch, wenn auch nicht völlig verdirbt, aber höchstens durch Milchbuttern nur mäßig verwertet werden kann. Hierin liegt wahrscheinlich der hauptsächliche Grund, dass die Händler auf einem ziemlich hohen Preisaufschlage (in Berlin von 6—8 Pfg.) bestehen und vielleicht auch bestehen müssen.

Allen diesen Schwierigkeiten ist mit einem Schlage abgeholfen durch die Erfindung des Ingenieurs Helm, der die Kaltmilch in den Verkehr eingeführt hat. Oeffentlich ausgestellt sah man die neue Erfindung zuerst im letzten Sommer in Halle a. S., und jetzt ist eine Gesellschaft m. b. H. unter der Firma „Allgemeine Hygienische Milchversorgung“ in Berlin begründet, die ein Geschäftslokal Oranienstraße 108 eröffnet hat. Die Milch wird in folgender Weise behandelt: Aus dem Sammelbehälter wird sie in einen Schleuderapparat gebracht, welcher Unreinigkeiten, die dem Filter entgangen sind, ausschleudert. Dann geht die Milch in einen Vorwärmer, in den Regenerativ-Erhitzer, in dem sie bis zu 95° C. erhitzt werden kann. Von hier wird sie auf einen Kühler gepumpt, auf ungefähr 1° C. heruntergekühlt und dann in die Transportkannen gefüllt. Diese Milch zeigt nicht den geringsten Kochgeschmack, und das liegt wahrscheinlich daran, dass sie in dem Erhitzungsapparate in dünner Schicht bei lebhafter Bewegung an die heißen Rohre angeschlagen wird und dadurch immer mit der Luft in Berührung bleibt. Außerdem wirkt die überraschend schnelle Abkühlung vermutlich in dieser Richtung. Wenn man es nicht gesehen, glaubt man kaum an die Möglichkeit so schneller Kühlung. Der Kühler wird in dem oberen Teil durch Brunnen- (bez. Leitungs-) Wasser, in dem unteren durch unterkühltes, — 6° kaltes Wasser gespeist.

Neben dem Kühler steht eine Kälte-Erzeugungsmaschine, welche Salzwasser (ohne Salzzugabe würde das Wasser sofort frieren) auf — 6° herunter kühlt. Sobald dasselbe durch den Kühler strömt, schlägt sich an der kalten Metallfläche Wasser aus der Luft nieder, die ganze Fläche bedeckt sich mit einer dünnen Eisschicht, über welche die Milch rieselt und sich deshalb so schnell abkühlt. Der Helm'schen Erfindung hat Ingenieur Casse eine zweite hinzugefügt. Um der in oben beschriebener Weise gekühlten Milch eine längere Haltbarkeit zu sichern, hat er den Gedanken gehabt, in die mit kalter Milch gefüllten Kannen noch Milcheis zu legen. Die Kälteerzeugungsmaschine kühlt Soole in einem Bassin auf — 20°, schmale Blechgefäße, mit Milch gefüllt, werden in diese kalte Flüssigkeit gehängt, die Milch verwandelt sich in kurzer Zeit in Eis, dasselbe wird ausgestülpt und in die Kannen gelegt. Am 13. Juni d. J. wurde bei der landwirtschaftlichen Ausstellung zu Halle a. S. Milch verschänkt, die nach dem Frachtbrief am 9. Juni in Cottbus (etwa 150 km entfernt) verladen war. Die Milch war völlig süß und zu allen Arten der Verwendung geeignet. Von verschiedenen Seiten ist geklagt worden, dass die letztere Erfindung nicht der Patentirung würdig sei, weil nichts Neues darin gefunden werden könne, eine Flüssigkeit mit Eis zu kühlen. Die Sache liegt doch anders. Wollte man gewöhnliches Eis in die Milch legen, so würde dieselbe verdünnt, d. h. verfälscht werden, andererseits ist die Gefahr nicht von der Hand zu weisen, dass das Eis von ungesundem Wasser herrühren kann. Durch die Kälte werden die Bakterien nicht zerstört, deshalb könnte die Milch durch Zusatz von Eis inficirt werden, und ist die Herstellung von Milcheis zu diesem Zweck doch sehr nützlich und verdient als neuer Gedanke wohl die Patentirung.

Diese Erfindung bedeutet in der Tat eine völlige Umwälzung des Milchhandels. Das Monopol der nahe einer Großstadt angesessenen Landwirte ist gebrochen oder kann doch gebrochen werden, sobald die weiter wohnenden Producenten die Energie anwenden, Nutzen von der neuen Erfindung zu ziehen. Jeder kann jetzt seine Milch nach London, nach Petersburg schicken, so weit die Haltbarkeit in Frage kommt, es handelt sich jetzt nur noch um die Frachtkosten. Die Gefahr, dass die nach der Stadt gelieferte Milch dort verderben kann, wenn sie nicht gleich verkauft wird, ist vorüber, der Händler kann sie sorglos ein, selbst zwei Tage aufbewahren. Städtische

Molkereien werden nicht auf sich warten lassen, sie werden begründet werden, um den Ueberschuss der eingelieferten Milch zu verarbeiten.

Bei dem Transport der Milch zur Verkaufsstelle hat Helm noch besonders durch die Form seiner Kannen für die Erhaltung der kalten Temperatur gesorgt. Die Kannen haben eine quadratische Grundfläche, die Seiten sind Rechtecke. Man kann sie übereinander stellen, so hoch man will, so hoch also die Decke des Eisenbahnwagens es erlaubt, die Seitenwände schließen unmittelbar aneinander, so dass Luft kaum dazwischen bleibt, es entsteht somit ein Berg von eiskalter Milch, der im heißen Sommer noch mit Decken gegen die Außentemperatur geschützt werden kann und nun der Hitze großen Widerstand zu leisten imstande ist. Das Geschäftslokal liegt zu ebener Erde. Nachdem der Rollwagen vorgefahren ist, werden die Kannen, immer zwei übereinander, auf dreieckige Brettchen gestellt, die mit seitlich drehbaren Rollen versehen sind und kleine Karren darstellen, die mit größter Leichtigkeit bewegt werden können. Das Lokal wird von einem Mädchen versehen. Dasselbe rollt die Kannen in einen Kasten, in dem sie aufbewahrt, im Falle des Bedarfs noch mit Eis belegt werden können. Ein höchst sinnreich eingerichteter Laufkrahn gestattet nun, die Kannen in diesen Aufbewahrungsraum und aus demselben an die eigentliche Schankstelle zu bringen. Hier wird die Kanne in ein Futteral gestellt und befestigt. Dann wird durch Lösung zweier Schrauben der Deckel abgenommen, ein anderer aufgesetzt und angeschroben. Diese Operation dauert kaum länger als eine Sekunde. In dem neuen Deckel ist ein Krahn angebracht, die Kanne wird umgestürzt, und man kann nun die Milch vermittels des Krahnes ausschänken. Hierdurch ist es möglich geworden, die Milch genau in demselben Zustande, in dem sie in die Kannen eingefüllt ist, dem Publikum zu übergeben. Diese Methode verdient den stolzen Namen „Hygienische Milchversorgung“ mit vollem Recht.

Die Entfernung, in welcher Milch transportirt werden kann, hängt jetzt nur noch von der Höhe der Fracht ab. Dieselbe beträgt für 1 Liter Milch auf 100 km Entfernung 1,24 Pfg., bei Versendung von 1000 Liter 0,86 Pfg., bei 2000 Liter 0,72 Pfg. Die Rückfracht der Kannen wird in der Weise bezahlt, dass nur das halbe Gewicht angerechnet wird. Dann kosten die Kannen für 100 kg auf 100 km anstatt 1,24 Mk. nur 0,62, auf 200 km 1,12 Mk., auf 300 km 1,57 Mk. Da die Kanne von 40 Liter Inhalt 14½ kg wiegt, kommen 7 Kannen auf 100 kg, mithin kostet die Rückfracht der Kannen für 100 km 0,22 Pfg. für das Liter Milch. Hiernach kann jeder den ihn treffenden Frachtsatz berechnen. Eine Molkerei z. B., die 200 km von der Großstadt entfernt liegt, kann bei einer Ladung von 1000 Liter die Milch für 1,72 Pfg. nach dem Absatzort liefern, bei einer Ladung von 2000 Liter für 1,44 Pfg. und eine weitere Preisermäßigung ist, wie oben gezeigt, noch zu erreichen. Nimmt man die Verwertung der Milch durch Butter — Durchschnittspreise berechnet — auf 8 Pfg., durch Verfütterung der Rückstände auf 2 Pfg. an, so würde ein Milchpreis von 12 Pfg. an dem Absatzort bei 100 km Entfernung einen kleinen Vorteil lassen, bei 200 km nicht möglich sein. Werden aber, wie jetzt in Berlin, 13, sogar 13,5 Pfg. bezahlt, so würde bei einem Preise von 11,72 Pfg. für Berlin ein Vorteil von 1,28 bezw. 1,35 Pfg. sich herausrechnen.

Der oben beschriebene Apparat kostet etwa 12 000 Mk. Das ist für eine Privatmolkerei unter allen Umständen zu teuer. Dieser Preis könnte aber wohl gezahlt werden von Genossenschaften, und in dieser Richtung wird aller Wahrscheinlichkeit nach die künftige Entwicklung des Milchhandels sich bewegen. Alle diejenigen Molkereigenossenschaften, die so nahe, zwischen 100 und 200 km von einem großen Absatzort entfernt liegen, könnten die Anlage bestreiten und je nach der Konjunktur Butter bereiten oder Kaltmilch verkaufen. Wo die Butterbereitung wegen der geringen Entfernung von dem Absatzort nicht lohnend erscheint, könnten Milchverkaufsgenossenschaften begründet werden, welche die Kaltmilcheinrichtung herstellen, und wären dann in einer außerordentlich gesicherten Position. Aus einem Umkreise von etwa 10 km könnte die auf 12° mit Brunnenwasser gekühlte Milch nach der Anstalt geliefert, dort sterilisirt und gekühlt werden, und man hat sie durch Zusatz von Milcheis gesichert zur Hand und kann sie an demselben, oder am nächsten Tag versenden. Für diesen Zweck ist das Milcheis doch von einer besonderen Bedeutung. Es verhindert so lange, bis es geschmolzen ist, die Aufrahmung dadurch, dass die obere, durch das schwimmende Eis gekühlte Schicht sich immer wieder senkt, der untern aufsteigenden Milch Platz macht, und dadurch eine beständige Bewegung erhält, welche die Aufrahmung hindert. Dadurch wird die Milch länger in unverändertem Zustande gehalten, ganz abgesehen von der verhinderten Säuerung. Nur auf diesem Wege wird es möglich sein, allgemeine einwandfreie Milch zu liefern, und es kann wohl keinem Zweifel unterliegen, dass das Verlangen nach sterilisirter Milch mit der Möglichkeit, eine solche zu erhalten, übermächtig werden wird, sei es, dass die Behörde die Vorschrift macht, sei es, dass die Konsumenten andere Milch ablehnen werden. Einer solchen Wahrscheinlichkeit gegenüber ist es doch zweckmäßig, wenn die Landwirte sich bei Zeiten auf diese Aenderung einrichten, als dass sie es später gezwungen tun müssten. Je früher sie sich entschließen, um so größer wird der Vorteil sein.

Wert selbsttätiger Viehtränken für Milchkühe.

An der landwirtschaftlichen Versuchsstation in Pennsylvania hat Harry Haywark Versuche mit Milchkühen angestellt, welche vornehmlich den Zweck hatten, festzustellen, ob es für Menge und Güte der Milch vorteilhafter sei, wenn die Kühe fortwährend Wasser zur beliebigen Stillung ihres Durstes zur Verfügung haben oder wenn sie täglich einmal zur Tränke getrieben werden. Gleichzeitig sollte dann noch weiter ermittelt werden, wie der freie Aufenthalt der Kühe in Hürden im Vergleich zu einem solchen in Ställen auf die Milch einwirkt. Die Benutzung von großen Hürden, in denen das Vieh sich frei bewegt, kann bei großem Mangel an Arbeitskräften vorteilhaft sein, zumal wenn die Möglichkeit besteht, dass das Vieh durch die örtlichen Verhältnisse in der Lage ist, seinen Durst jederzeit löschen zu können. Die Hürde braucht dann nur alle 4 bis 6 Wochen gereinigt zu werden; eine Reinigung des Viehes wird überhaupt nicht vorgenommen. Unter solchen Umständen kann eine Person die Fütterung zahlreicher Tiere besorgen. Es fragt sich aber, ob die mit der Arbeitsersparnis verbundenen Vorteile durch etwaige Nachteile und durch die Verluste an Stallmist nicht wieder aufgewogen werden. Haywark hat bei frührren Versuchen allerdings keinerlei Nachteile gefunden, während die Arbeitsersparnis eine außerordentliche war. Klimatische und örtliche Verhältnisse dürften hierfür vermutlich von ausschlaggebender Bedeutung sein.

Zu den vorliegenden Versuchen, deren Anordnung, Durchführung und Ergebnis in Bulletin Nr. 50 der „Pennsylvania State College Agricultural Experiment Station“ vom Juli 1901 lt. „Nordd. Allg. Ztg.“ eingehend beschrieben werden, wurden 15 Kühe benutzt, die in drei gleichartige Abteilungen geteilt wurden. Mit denselben wurden in drei Versuchsperioden folgende Untersuchungen vorgenommen:

Die erste Periode dauerte 30 Tage. Während derselben blieben alle drei Abteilungen angebunden im Stalle, erhielten genau das gleiche Futter und wurden ein Mal täglich zur Tränke getrieben. Während der zweiten, ebenfalls 30 tägigen Periode blieb Abteilung I lose in einer Hürde von 12 Fuß Breite und 26 Fuß Länge (etwa 32 Quadratmeter), in welcher den Tieren fortwährend Wasser zur Verfügung stand. Die Tiere verließen die Hürde während der ganzen Versuchszeit nicht, mit Ausnahme der kurzen Zeit, während sie gemolken wurden. Abteilung II wurde genau wie in der ersten Periode gehalten. Jedes der Tiere von Abteilung III wurde in besondere, durch Gitter abgegrenzte Teile des Stalles gestellt und hatte fortwährend Tränkwasser zur Verfügung. Periode III war wieder genau wie Periode I. — Während der drei Versuchsperioden erhielten alle Tiere gleichmäßig verteilt auf zwei Fütterungszeiten täglich ein aus Heu und verschiedenen Kraftfuttermitteln bestehendes Futter mit ungefähr 22,74 Pfund Trockengehalt (1 Pfund = 0,45 Kilogr.), wovon 16,44 Pfund verdaulich waren. Das Nährstoffverhältnis war 1 : 7,47. Die von jeder Abteilung durchschnittlich gelieferte Menge Milch und Milchfett während der verschiedenen Perioden betrug:

	Abteilung	Milch Pfd.	Milchfett Pfd.	Art der Haltung
Periode I	I	21,0	0,98	Stallhaltung; einmalige Tränkung.
	II	21,8	1,03	
	III	22,1	1,01	
Periode II	I	19,3	0,99	Hürde mit Wasser nach Belieben.
	II	19,9	1,06	Stallhaltung; einmalige Tränkung.
	III	20,2	1,04	Stallhaltung mit Wasser nach Belieben.
Periode III	I	17,8	0,96	Stallhaltung; einmalige Fütterung.
	II	17,7	0,95	
	III	18,1	0,95	

Wie die Ergebnisse zeigen, sind die durch die verschiedene Haltung der Kühe bedingten Unterschiede im Milch- und Fettertrag gering, so dass man aufgrund dieser Versuche nicht der einen oder der anderen Methode den Vorzug geben kann. Jedenfalls aber geht daraus hervor, dass die Anwendung der Selbsttränken für die Tiere mit Rücksicht auf die Milcherzeugung keinerlei Vorteile mit sich bringt. Was die Arbeit anbelangt, so bestand der Unterschied bei Abteilung I in Periode II gegenüber den anderen Abteilungen darin, dass die Tiere in der Hürde weniger Arbeit für die Reinigung des Aufenthaltsortes und für das Streuen verlangten. Insbesondere kommt dies für die erstgenannte Arbeit inbetracht. Die Hürde, in welcher die 5 Kühe standen, wurde am Schluss der 30 tägigen Periode gereinigt. Dies besorgte ein Mann in 4 Stunden, während die Reinhaltung der Ställe für je 5 Versuchskühe täglich ¼ Stunde Arbeit für eine Person verursachte.

Von Interesse ist noch eine Reihe von [illegible] Versuchen, welche mit den vorstehend beschriebenen verbunden [illegible] wurden, um den Einfluss der Haltung auf den Bakteriengehalt [illegible] der Milch festzustellen. An je zwei Tagen der ersten, zweiten [illegible] und vierten Woche in der II. Periode wurden die Kühe aus [illegible] den Aufenthaltsräumen entfernt und in einen angrenzenden [illegible] gebracht, welcher auf das Sorgfältigste gereinigt war. Hier [illegible] wurden sie gemolken. Die Milch wurde einer bakteriologischen Prüfung unterzogen. Außerdem wurden die in der Hürde gehaltenen Tiere versuchsweise auch in dieser gemolken. Es stellte sich nun heraus, dass in der Milch von den in Ställen gehaltenen Kühen 2200 bis 2500 Bakterien im Kubikcentimeter enthalten waren, während in der Milch von den in Hürden gehaltenen Kühen im Durchschnitt 3766 Bakterien im Kubikcentimeter gefunden wurden. Wurden die Kühe in der Hürde selbst gemolken, so stieg der Bakteriengehalt bedeutend und betrug im Kubikcentimeter nicht weniger als 5750. Hieraus ergiebt sich deutlich, wie der Bakteriengehalt einer Milch erheblich heruntergedrückt werden kann, wenn die Kühe sauber gehalten und in sauberen Räumen gemolken werden. v.

Tagesgeschichtliche Rundschau.

Deutschland.

Neugründung von Molkereigenossenschaften. Im November 1901 sind nach den Veröffentlichungen im Deutschen Reichsanzeiger 8 Molkereigenossenschaften neu gegründet worden. Nach den Aufzeichnungen des Allgemeinen Verbandes der deutschen landwirtschaftl. Genossenschaften bestanden am 1. December d. in Deutschland 2083 eingetragene Molkerei-Genossenschaften und 213 Milchverwertungs-Genossenschaften.

Beobachtungen über die Steigerung des Milchverbrauchs bei der städtischen Bevölkerung. Im Anschluss an frühere Veröffentlichungen wird in den neuesten „Mitteilungen des Statist. Landesamts" (Stuttgart) darauf hingewiesen, dass in den Jahren 1896 bis 1901 in Stuttgart eine auffallende Steigerung des Milchverbrauchs eingetreten ist. Am 2. December 1895 hatte Stuttgart ohne Gaisburg 158 321 Einwohner; am 1. December 1900 hatte Stuttgart mit Gaisburg 181 463 Einwohner; die Zunahme der Einwohnerzahl vollzog sich demnach im Verhältnis wie 1000 : 1146, die Zunahme des Milchverbrauchs dagegen im Verhältnis 1000 : 1369, also über noch einmal so rasch. Wenn diese Zahlen richtig sind, so müssen daraus, da die Milch zu den unentbehrlichen Nahrungsmitteln gehört, erfreuliche Schlussfolgerungen gezogen werden. Für zutreffende Beurteilung nicht nur der Milchzufuhr- und Milchverbrauchsverhältnisse, sondern auch einer ganzen Anzahl weiterer volks- und verkehrswirtschaftlicher Fragen wäre es von großem Nutzen, wenn ähnliche Erhebungen, wie sie von der Stadt Stuttgart angestellt worden sind, auch von anderen größeren Gemeinden des Landes angestellt werden würden, und zwar womöglich nach gleichmäßigen Gesichtspunkten.

Es ist von vornherein die für Stuttgart nachgewiesene Steigerung des Milchverbrauchs in dem letzten Jahrzehnt auch für andere Städte als sehr wahrscheinlich anzunehmen. Die Hebung der Kaufkraft der breiten Bevölkerungsschichten im letzten Jahrzehnt wird, wie auf den Fleisch-, Butter- und Käseverbrauch, auch auf den Milchverzehr nicht ohne günstigen Einfluss geblieben sein. Je ärmer die untere Bevölkerungsschicht, je mehr wird sie sich auch im Milchverbrauch beschränken, wie ja auch von unterrichteter Seite versichert wird, dass die augenblickliche Stockung im Erwerbsleben der wirksamste Bundesgenosse der Milchhändler im berliner Milchkriege gegen die Mehrforderung der Milchwirte sei.

Eine Polizeiverordnung über den gewerbsmäßigen Milchverkauf hat der Landrat des Landkreises Dortmund erlassen. Wer im Landkreise gewerbsmäßig Milch verkaufen will, hat dieses der Polizeibehörde mitzuteilen. Die Hauptbestimmungen der Verordnung sind die folgenden:

Jeder, welcher Milch feilhält, hat auf den Gefäßen, in welchen die zu veräußernde Ware sich befindet, in deutlicher, erkennbarer, nicht abnehmbarer Schrift den Inhalt zu bezeichnen und zwar entweder als „Rahm", „Vollmilch", „Magermilch" oder „Buttermilch". Die Kannen, welche Magermilch enthalten, sind neben der Aufschrift „Magermilch" noch durch einen besonderen blauen Anstrich von den übrigen Kannen kenntlich zu machen. Bei geschlossenen Milchwagen bedürfen die Kannen keines besonderen Anstrichs, dagegen sind die vorstehend erwähnten, nicht abnehmbaren Aufschriften auf der Wagenwand und zwar unmittelbar über den betreffenden Krähnen anzubringen und die Krähne für Magermilch blau gestrichen zu halten. Vollmilch ist solche, welche nach der Gewinnung durch das Melken in keiner Weise entrahmt ist. Magermilch ist solche, welche durch Entrahmen von Vollmilch gewonnen ist. Vollmilch muss bei der chemischen Untersuchung 11,0 Proc. feste Stoffe (Trockensubstanz) mit einem Fettgehalt von mindestens 2,7 Proc. aufweisen. Magermilch muss bei der chemischen Untersuchung mindestens $8^1/_2$ Proc. an festen Stoffen enthalten. Vom Verkehr ausgeschlossen ist solche Voll- und Magermilch, welche a) mit Wasser versetzt, b) gefärbt, mit Schimmelpilzen besetzt, bitter, schleimig oder angesäuert ist, Blutstreifen oder Blutgerinnsel, sowie im Liter mehr als 5 mg Schmutzteile enthält, c) bis zum 5. Tage einschließlich nach dem Abkalben gewonnen ist, d) nach Ursprung und Beschaffenheit, ingleichen nach ihrer Behandlung bis zum Verkauf Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten birgt, e) irgendwie fremdartige Stoffe, insbesondere auch sogenannte Konservirungsmittel irgend welcher Art enthält.

Der Verband deutscher Milchhändlervereine hat beschlossen, beim Eisenbahnminister um Hinzuziehung eines Sachverständigen aus Milchhändlerkreisen zu dem Eisenbahnrat vorstellig zu werden, da im Eisenbahnverkehrswesen die Interessen des deutschen Milchhandels nicht genügend Berücksichtigung fänden. Ferner will man mit dem Verein Berliner Butterkaufleute zwecks Wahrung gemeinsamer Interessen in Verbindung treten.

Zum berliner Milchkrieg. Die Läden der Centrale für Milchverwertung führen jetzt außer Ansichtskarten auch Bier, Selterwasser, Stärke und Spiritus. Später will die Centrale angeblich auch noch andere, für den Hausbedarf erforderliche Gebrauchsgegenstände allmählich einführen.

Von gut unterrichteter Seite wird uns mitgeteilt, dass die Centrale allen ihren Mitgliedern 13 Pfg. netto für das Liter Milch prompt ausbezahlt.

Angebliche Schleuderkonkurrenz der Milchcentrale. Die Voss. Ztg. berichtet: Die Centrale für Milchverwertung hat es mit der den agrarischen Bestrebungen sonst nahestehenden Presse infolge der in ihren Geschäften betriebenen Mittelstands-Politik gründlich verdorben. „Germania" und „Staatsbürger-Zeitung" bringen folgende Mitteilung: „Die Centrale für Milchverwertung sucht neuerdings durch „Schleuderkonkurrenz" sich einen größeren Kundenkreis zu verschaffen. Wie wir bereits mitteilten, wird jetzt in den Läden der Centrale auch Selterwasser verkauft, welches bisher stets mit 10 Pfg. für die Flasche gehandelt wurde. Es war dies der einzige Artikel, an welchem Kaufleute einen größeren Gewinn erzielten, der ihnen umsomehr zu gönnen war, als die täglichen Einnahmen für Selterwasser für die einzelnen Geschäfte nur minimale sind. Die Centrale für Milchverwertung macht nunmehr durch Aushang in ihren Läden bekannt, dass sie eine kleine Flasche Selterwasser für 5, eine große für 10 und drei große für 25 Pfg. abgiebt. Die Versuche der Centrale, nach dem Muster der Warenhäuser Kundschaft zu gewinnen, sind natürlich nur geeignet, die Missstimmung des Publikums gegen die Genossenschaft zu erhöhen und auch noch die bisherigen Kunden zurückzuscheuchen. Diese Versuche dürften gewiss nicht nach dem Geschmack der Milchproducenten sein und die Leitung der Milchcentrale schädigt durch dieselben das Ansehen der Landwirtschaft auf das Schwerste."

Milchsendungen nach Berlin aus Westpreußen. Nach Meldung der Danziger Zeitung gehen von Dirschau aus noch täglich ungef. 5000 Liter Milch aus Westpreußen an die Milchhändler in Berlin ab. Der Bahnhof Dirschau ist Sammelstation für die Milch aus den Molkereien der ganzen weiteren Umgegend. Von dort aus wird täglich ein besonderer Eilgutwagen dem Personenzuge um $4^1/_2$ Uhr nachmittags angehängt. Derselbe trifft am nächsten Morgen früh 6 Uhr in Berlin ein. Die Expedition dieser bedeutenden Milch-Transporte besorgt die Speditionsfirma F. Kahlbaum in Dirschau.

Warnung vor der Central-Genossenschaftsbank e. G. m. b. H. in Berlin. Diese „Genossenschaftsbank", die in ihren überall hin versandten Aufforderungen zum Beitritt die unwahre Behauptung aufstellt, „dass sie auf Anregung der Preuß. Central-Genossenschaftskasse ins Leben getreten sei und von diesem Statsinstitut hauptsächlich subventionirt werde", hat nach der Bilanz ihres ersten Geschäftsjahres 300 M. Aktiva gegen 300 M. Passiva, bei einem Barbestand von 1 M. 25 Pf. Mehr brauchen wir über diese Gründung eines findigen Geschäftsmannes unsern Lesern wohl nicht zu sagen.

Wie die Margarinefabriken den Butterfälschern das Handwerk bequem machen, zeigt folgender Bericht der Neuen Badischen Landeszeitung in Mannheim über einen vor dem dortigen Schöffengericht verhandelten Betrugsfall:

„Als Hauptangeklagte erschien die hier in allen Kreisen als reell bekannte auf dem Markt stehende Butterfrau Heinrich Grünewald Wwe. Katharina geb. Messmann aus Heppenheim a. d. Wiese. Diese kaufte von der Geschäftsführerin der Verkaufsstelle der van den Berg'schen Margarine-Fabrik, Cleve, Emma Lindner aus Stuttgart, mehrfach Margarine, entfernte die Umhüllung und verkaufte diese Margarine für gute Butter zum Preise von 90 Pfg. zum Wiederverkauf an den Händler Ludwig Wolf aus Laumersheim. Wolf, der von seinen Kunden ebenfalls als reeller „Buttermann" geschildert wurde, brachte einem hiesigen Bäckermeister „Margarine"

statt Naturbutter und dieser musste denselben Preis dafür bezahlen wie für gute Butter. Beide, Grünewald und Wolf, erhielten wegen Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz Paragraph 10 Ziff. 2a erstere 6 Wochen Gefängnis sowie 150 Mk. Geldstrafe bezw. 30 Tage Haft, letzterer 4 Wochen Gefängnis und 100 Mk. Geldstrafe oder 20 Tage Haft. Außerdem haben beide die Kosten einer Veröffentlichung des Urteils im Generalanzeiger zu tragen.

Als dritte Angeklagte erschien die Geschäftsführerin der Filiale der van der Berg'schen Margarinefabrik in G. 2, 6 errichteten Verkaufsstelle, Fräulein Emma Lindner aus Stuttgart, vor den Schranken des Gerichts. Diese lieferte u. A. an Frau Grünewald die Margarine und entfernte davon die Umpackung bezw. bewerkstelligte Versendung in Gefäßen, an welchen die gesetzlich vorgeschriebene Bezeichnung „Margarine" nicht ersichtlich war. Fräulein Lindner erhielt deshalb wegen Uebertretung des Margarinegesetzes vom 15. Juni 1897 gemäß Paragraph 2 10 Mk. Geldstrafe oder 3 Tage Gefängnis."

Neues Auftreten der Maul- und Klauenseuche in Süddeutschland. Die Centrale für Viehverwertung der preußischen Landwirtschaftskammern schreibt uns:

Nachdem die Maul- und Klauenseuche im Jahre 1899 ihren Höchststand mit über 25 500 verseuchten Gehöften erreicht hatte, ist es der streng durchgeführten Grenzsperre, die wir immer erstrebt haben, [und den energischen Bekämpfungsmaßregeln im Innern gelungen, dieselbe auf ein geringes Maß zurückzudrängen. Zu Beginn des Jahres 1901 war die Zahl der verseuchten Gehöfte schon unter 1000 heruntergegangen und den ganzen Sommer über hielt sich diese Zahl zwischen 200 und 300.

Jetzt mit einem Male scheint die Maul- und Klauenseuche von neuem an Ausdehnung zu gewinnen und zwar ist es bisher ausschließlich Süddeutschland, wo sich die Seuche ausgebreitet hat. Ganz Norddeutschland nördlich der Mainlinie ist jetzt so gut wie seuchenfrei, [nur ganz vereinzelt sind noch einzelne Gehöfte von der Seuche betroffen und kann man wohl annehmen, dass die absolute Sperrung der preußischen Grenzen gegen jeden direkten Transport von lebendem Vieh Preußen und das übrige Norddeutschland vor jeder neuen Einschleppung der Seuche von Außerdeutschland bewahrt hat. In Bayern haben wir leider eine absolute Grenzsperre nicht. Nicht allein, dass der größte Teil des zu Schlachtzwecken aus Oesterreich eingeführten Rindviehes in die bayerischen Schlachthäuser gelangt, findet auch, wie ja bekannt ist, ein ziemlich lebhafter Grenzverkehr statt und manches Tier wandert, nachdem es eine Zeit lang im Grenzbezirk gestanden hat, weiter nach Süddeutschland hinein. Ob in diesem Grenzverkehr die Ursache zu dem Neuaufleben der Maul- und Klauenseuche in Süddeutschland liegt, vermögen wir nicht mit Bestimmtheit nachzuweisen. Auffallend ist es aber immerhin, dass im August und September dieses Jahres ganz Süddeutschland seuchenfrei war, nur in den Provinzen Oberbayern und Schwaben, welche also längs der österreichischen Grenze liegen, sind bereits in diesen Monaten ein Teil Gehöfte verseucht, in Oberbayern am 31./8. 33 Gehöfte, am 15./9. schon 93 und in Schwaben am 31./8. 15 Gehöfte und am 15./9. 11 Gehöfte. Am 30./9. finden wir bereits in Mittelfranken 20 verseuchte Gehöfte. Aus Bayern findet nun, wie in „Deutschlands Binnenhandel mit Vieh" Heft 52 der Arbeiten der D. L.-G. nachgewiesen, ein starker Verkehr von Rindvieh nach Württemberg, dem nördlichen Teil von Baden und nach der hessischen Provinz Starkenburg statt. Am 15./10. finden wir daher auch bereits in sämmtlichen 4 württembergischen Kreisen die Maul- und Klauenseuche, sowie im Bezirk Karlsruhe und Mannheim und in der Provinz Starkenburg und Rheinhessen. In allen diesen Kreisen nimmt dann nach dem 15. Oktober die Seuche ständig zu. Außerdem findet sich auch in Elsass und Lothringen seit dem 15. Oktober die Maul- und Klauenseuche, doch ist in Lothringen auch schon vor diesem Zeitpunkte die Seuche vorhanden, so dass man fast versucht ist, in den in den Reichslanden bisher gegenüber Frankreich bestehenden ähnlichen Bestimmungen über den Grenzverkehr wie in Bayern gegenüber Oesterreich hier die Ursache für den Seuchenausbruch in Lothringen und eine Verbreitung von da nach dem Elsass anzunehmen. Nach Zeitungsnachrichten soll die Maul- und Klauenseuche diesmal in Süddeutschland besonders bösartig auftreten und vielfach Todesfälle im Gefolge haben, wir müssen daher den weiteren Verlauf derselben auf das sorgfältigste beobachten, denn bei dem starken Verkehr an Vieh zwischen Süd- und Norddeutschland würde bei einer Weiterausbreitung der Seuche dieser infolge der mit ihm verbundenen Gefahr der Uebertragung auch nach Norddeutschland erheblich leiden müssen.

Oesterreich.

* **Die neu errichtete Genossenschaftsmolkerei zu Klagenfurt** empfing im Monat November, dem ersten ihres Betriebs, von 78 Genossen zusammen 41 167 kg Milch. Die durchschnittliche Tageslifrung betrug also 1370 kg, und auf 1 Genossen entfielen im Durchschnitt täglich 17,5 kg Milch. Auch die größte Tageslifrung eines Genossen erreichte nicht 100 kg, woraus ersichtlich, dass die Genossenschaft nur aus kleinbäuerlichen Mitgliedern besteht. Der durchschnittliche Fettgehalt der Milch war 3,6 v. H. Ausgezahlt wurden für das Fettprocent 4½ Heller, so dass auf 1 kg Milch 16,2 Heller entfallen. In Abzug kommen davon ungef. 1,5 Heller für Fuhrlohn, so dass der Reinerlös für 1 kg Milch reichlich 14,5 Heller (= 12,3 Pf.) beträgt.

Landw. Mitt. f. Kärnt.

* **Was in Oesterreich die Errichtung einer städtischen Molkerei zu bedeuten habe,** das lehrt der folgende, durch etliche Blätter gegangne Bericht über die Schlussteinlegung der „Deutschen Central-Molkerei" zu Brünn.

„Am Sonntag dem 6. Oktober d. J. vormittags fand die feierliche Schlusssteinlegung der deutschen Centralmolkerei durch den Statthalter Grafen Zierotin statt.

Zu der Feier hatten sich eingefunden: seitens des mährischen Landeskulturrats der Vicepräsident Graf Herberstein, der Präsident der deutschen Sektion Springer, der Vicepräsident Dr. Licht, seitens des Landesausschusses der Landeshauptmann-Stellvertreter Dr. Fux, seitens der Statthalterei der Statthaltereirat Graf Pölting-Persing, Dr. Schöffl, Regirungsrat Dr. Spitzer, seitens des Centralverbands der Präsident Dr. Zöbl, seitens der Gemeinde Brünn der Bürgermeister Dr. Ritter v. Wieser, ferner die Reichsratsabgeordneten Luksch und Freiherr v. d'Elvert, der Landtagsabgeordnete Hajek, der Obmann des Deutschen Vereins des zweiten Gemeindebezirks Rudolf Rohrer, und viele andre Festgäste. Der Erbauer des Gebäudes, Baumeister Jelinek, überreichte dem Präsidenten der deutschen Centralmolkerei Ostermayer den Hammer zur Schlusssteinlegung, worauf dieser in einer kernigen Ansprache an den Statthalter die Bedeutung dieser genossenschaftlichen Schöpfung für die deutsche Bauernschaft Mährens, wie auch für die Milchversorgung der Landeshauptstadt hervorhob und mit einem dreimaligen Hoch auf den Kaiser schloss. Hierauf vollzog der Statthalter mit dem Wunsch für das Gedeihen des Unternehmens die drei Hammerschläge. Ihm folgten die übrigen Würdenträger, mit sinnigen Sprüchen die Hammerschläge begleitend. Sodann besichtigte der Statthalter unter Führung des Präsidenten der Centralmolkerei die Anlage, für die er lebhafte Teilnahme an den Tag legte. Zu der Schlusssteinlegung hatte sich auch eine große Anzahl von deutschen Landwirten und von Bauersfrauen eingefunden, welche die Einrichtung mit offenbarer Bewundrung besichtigten."

Russland.

* **Die Buttererzeugung Sibiriens,** deren riesiger Aufschwung wiederholt in diesem Blatt angedeutet wurde, erfährt jetzt durch kürzlich veröffentlichte Zahlen, die wir der Smör.-Tid. entlehnen, eine greifbare Veranschaulichung. Bis zum Jahr 1894 gab es keine nennenswerte Butterausfuhr aus Sibirien. Kleine Mengen dort hergestellter minderwertiger Butter wurden zu Schmalz ausgekocht, das in Nischnei-Nowgorod Absatz fand. Etwa 32 Pud Milch gaben 1 Pud*) Butterschmalz, das zu 6 Rubel (= 1 kg ungef. zu 80 Pf.) verkauft wurde. Nach Eröffnung der westsibirischen Eisenbahn aber hielt die westeuropäische Art der Butterbereitung ihren Einzug; mit welchem Erfolg, das lehren die folgenden Ausführungen:

1894	400 Pud	1898	174 425 Pud	
1895	5 000 „	1899	314 513 „	
1896	16 589 „	1900	1 084 700 „	
1897	72 598 „	1901	2 000 000 „	bis September.

Die Buttererzeugung ist also in den letzten fünf Jahren angewachsen in dem Verhältnis von 1 : 125. Der besondern Fürsorge, welche die russische Statsregirung diesem aufblühenden Wirtschaftszweig widmet, ist schon früher gedacht worden.

Frankreich.

* **Der Verbrauch der Stadt Paris von Milch, Butter, Käse und Eiern i. J. 1900** ist, wie La Laiterie mitteilt, auf folgende Mengen berechnet worden:

	Milch l	Butter kg	Käse kg	Eier kg
im ganzen	293 714 803	22 796 898	8 311 122	30 732 964
auf den Kopf jährlich	115	8,986	3,276	12,114
auf den Kopf täglich	0,32	0,0246	0,0089	0,0332

Rechnet man von den Eiern 20 Stück auf 1 kg, so betrug der durchschnittliche Tagesverbrauch 2 bis 3 Eier auf den Kopf der Bevölkrung. Für Berlin wurde der tägliche Verbrauch auf den Kopf ermittelt: i. J. 1893 von Milch auf 0,2235 l, im ersten Halbjahr 1899 von bahnseitig zugeführter Butter allein auf 0,0284 kg.

England.

* **Ehrenrettung der sibirischen Butter.** Aufgrund von Analysen, die im Statslaboratorium zu London ausgeführt worden waren, war die Firma Thomas Wilson Sons u. Co. in Hull zu

*) 1 Pud = 16,38 kg.

einer Buße von 5 Lstrl. und Tragung der G[...]skosten von 5 Lstrl. 5 Schill. verurteilt worden wegen Ein[...] von sibirischer Butter, die mit 10 v. H. Margarine verfälsch[...]wesen sei. Dieses Urteil ist jetzt von einem oberen Gericht[...] nach dem Gutachten andrer, englischer und dänischer Chemi[...]gestoßen, und der durch das Urteil geschädigten Fir[...] Schadenersatz von 450 Lstrl. (= 9000 Mk.) zugesproch[...]

Nord. Mejeri-Tidn.

Beobachtungen, Versuche, Erfindungen.

Ueber die Entdeckung der Schutzimpfung gegen die Rindertuberkulose (vergl. Nr. 50 d. Bl.) hat der hochverdiente Entdecker, Geheimrat Behring, Marburg, vor der Akademie der Wissenschaften in Stockholm einen Vortrag gehalten. Einem Auszug daraus entnehmen wir folgende Angaben: Prof. Behring hatte zunächst an vielen Beispielen gezeigt, dass der landläufige Virulenzbegriff bei der Tuberkulose einer Berichtigung bedarf. Er fuhr dann fort: „Beim Milzbrand konnte Pasteur von virulent und abgeschwächt sprechen, ohne Rücksicht zu nehmen auf die Frage, für welche Tierart die Virulenz und die Schwächung behauptet sind. Bei der Tuberkulose dagegen kann es vorkommen, dass beispielsweise ein für Meerschweine vollständig abgeschwächter Tuberkelbacillenstamm noch ziemlich virulent ist für Kaninchen und noch stark virulent für Pferde; ferner dass ein für Meerschweine stark virulenter Stamm für Rinder sehr viel weniger virulent ist, als ein für Meerschweine weniger gefährlicher Stamm u. s. w. Das Wichtigste ist nun, dass im Rinderversuch die immunisirende Wirksamkeit der für Rinder schwachvirulenten Tuberkelbacillenstämme festgestellt werden konnte. Die Rinder-Immunisirung wird am besten durch direkte Einspritzung des relativ unschädlichen Stammes in die Blutbahn, im übrigen aber nach denselben Prinzipien ausgeführt, welche Pasteur für die Milzbrandimmunisirung von Schafen aufgestellt hat. Die von Menschen stammenden Tuberkelbacillen, wenn sie lange Zeit im Laboratorium auf künstlichem Nährboden fortgezüchtet sind, verhalten sich für Rinder wie ein Vaccin zum verderblichen Virus. Frisch aus dem Menschen herausgezüchtet, besonders aber auch, wenn man sie durch Ziegenkörper hindurchgeschickt hat, besitzen sie für Rinder eine hohe Virulenz. Nachdem die Möglichkeit der Tuberkulose-Immunisirung von Rindern durch meine Marburger Versuche bewiesen ist, tritt jetzt die Aufgabe an uns heran, durch besondere Versuche zu erforschen, in welcher kürzesten Zeit, mit welchem Mindestmaß von Schädigung für das zu immunisirende Tier und mit welchem Mindestmaß an finanziellen Opfern der Tuberkuloseschutz von Rindern in der Praxis zu erreichen ist. Ich habe zur Erforschung dieser Verhältnisse Unterkunftsräume und Weideplätze für eine große Rinderzahl mir verschafft, und ich gedenke den mir durch die Nobelstiftung zugeflossenen großen Geldpreis dazu zu verwenden, um in umfangreicherer Weise als bis jetzt den Beweis für die Möglichkeit und praktische Durchführbarkeit einer Bekämpfung der Rindertuberkulose auf dem Wege der Pasteur'schen Schutzimpfung zu führen.

Ich brauche wohl nicht erst noch besonders hinzuzufügen, daß die Bekämpfung der Rindertuberkulose nur eine Etappe bedeutet auf dem Wege, welcher schließlich zur wirksamen Verhütung der Menschentuberkulose führen soll. Ich wollte aber hier nicht Hoffnungen aussprechen, sondern Tatsächliches berichten. Und als Tatsache glaube ich Ihnen die Rindertuberkulose-Immunisirung berichten zu dürfen."

Ueber ein neues Verfahren zur Erkennung erhitzt gewesener Milch. Von den zur Unterscheidung roher von erhitzter Milch vorgeschlagenen Verfahren ist das von Storch angegebene am zuverlässigsten. Es beruht auf der von Babcock erkannten Eigenschaft der Milch, die nicht höher als auf 78° C. erhitzt worden ist, Wasserstoffsuperoxyd zu zersetzen, so dass Sauerstoff frei wird. Zum Nachweis dieses freiwerdenden Sauerstoffs benutzt Storch Paraphenylendiamin, auf dessen Zusatz bei roher Milch Blaufärbung eintritt, die bei erhitzter Milch ausbleibt.

Da die Haltbarkeit des Paraphenylendiamins beschränkt, dasselbe überdies nicht überall erhältlich und verhältnismäßig teuer ist, haben Direktor du Roi-Prenzlau und Dr. Koehler daselbst nach einem Ersatz dafür gesucht und im Jodkalium ein billiges, überall leicht erhältliches Mittel gefunden, das dem Zweck entspricht. Aus dem Jodkalium wird durch Sauerstoff Jod frei, das sich durch Stärkekleister leicht nachweisen lässt.

Nach den Mitteilungen des Milchwirtschaftlichen Instituts Prenzlau im „Landboten" 1901, S. 1007, sind zur Ausführung des Verfahrens erforderlich: 1. Wasserstoffsuperoxyd (1 Proc.), 2. Jodkalium-Stärkekleister. Letzteren stellt man her, indem man 2 bis 3 g Jodkalium in wenig Wasser löst und diese Lösung zu einer Stärkelösung, die durch Uebergießen von ungefähr 2 bis 3 g Stärke mit 100 kcm heißen Wassers erhalten wird, hinzufügt.

Man setzt der zu untersuchenden Milch 2 Proc. Wasserstoffsuperoxyd von der angegebenen Stärke hinzu, z. B. zu 50 kcm Milch 1 kcm Wasserstoffsuperoxyd, schüttelt und gießt davon etwa 3 kcm in ein Reagensglas, in welches vorher schon die gleiche Menge Jodkaliumstärkelösung gebracht war.

Nach kräftigem Schütteln dieser Mischung tritt nun bei roher Milch tiefe Blaufärbung ein, bei erhitzter Milch dagegen wird eine Farbenänderung nicht wahrgenommen, sie bleibt vielmehr rein weiß.

Will man mit einer geringeren Milchmenge arbeiten, so empfiehlt es sich, eine dementsprechend verdünntere Wasserstoffsuperoxyd-Lösung zu verwenden, z. B. zu 10 kcm Milch 1 kcm Wasserstoffsuperoxyd-Lösung von $^{1}/_{5}$ Proc.

Unter Einhaltung der angegebenen Mengenverhältnisse und Koncentrationen gestaltet sich das Verfahren derartig scharf, dass sogar 2 Proc. roher in erhitzter Milch nachzuweisen sind, ein Umstand, der für die Praxis von Bedeutung ist, weil es doch leicht vorkommen kann, dass nur ein Teil der Milch einer sorgfältigen Erhitzung unterworfen wurde. Natürlich tritt die Reaktion bei diesem geringen Zusatz von roher Milch langsamer ein. In gleicher Weise wie Voll- und Magermilch verhalten sich auch Rahm und Molken, so dass das Verfahren mit gleichem Vorteile für alle diese Produkte anwendbar ist.

Das Verfahren ist auch bei solcher Milch verwendbar, die in üblicher Weise mit Kaliumbichromat oder Formalin zum Zwecke der Süßerhaltung beim Transport versetzt wurde. Selbst wenn 10 Tropfen zehnprocentiger Kaliumbichromatlösung bez. 20 Tropfen Formaldehyd auf 50 kbcm Milch zugesetzt werden, tritt die Reaktion mit genügender Schärfe ein. Bei Anwendung derartig großer Mengen Kaliumbichromat tritt nach längerem Stehen zwar eine Farbenveränderung ein, die aber mit der infrage stehenden nicht zu verwechseln ist; bei Anwendung solcher Menge Formaldehyd wird die Reaktion etwa 2 bis 3 Minuten verzögert und tritt nicht so stark ein. Auch für saure Milch ist das Verfahren nutzbar zu machen, wenn sie durch Zusatz verdünnter Alkalien so weit wieder abgestumpft wird, dass etwa 7 Säuregrade nach Soxhlet bleiben.

Bei Ausführung der Prüfung mit je 3 kbcm Jodkaliumstärkekleister und 3 kbcm der präparirten Milch fanden die Verfasser folgende Ergebnisse:

frische Milch = intensive Blaufärbung
auf 50° erhitzte Milch = „ „
„ 70° „ „ = „ „
„ 75° „ „ = Blaufärbung (tritt etwas langsamer ein)
„ 80° „ „ = Farbe unverändert weiß
„ 95° „ „ = „ „ „
90 Teile erhitzte + 10 Teile rohe Milch = intensive Blaufärbung
95 „ „ + 5 „ „ „ = Blaufärbung
98 „ „ + 2 „ „ „ = „ (tritt langsamer ein)
50 kbcm rohe Milch + 2 Tropf. 10 Proc. Kaliumbichromat = intensive Blaufbg.
50 „ „ „ + 5 „ 10 „ „ = „ „
50 „ „ „ + 10 „ 10 „ „ = „ „
50 „ erhitzte „ + 2 „ 10 „ „ = Farbe unverändert
50 „ „ „ + 5 „ 10 „ „ = „ „
50 „ „ „ + 10 „ 10 „ „ = „ „ (Nachfärbung, die mit der eigentl. Reaktion nicht zu verwechseln ist)
50 kbcm rohe Milch + 2 Tropf. Formaldehyd (40 Proc.) = intensive Blaufbg.
50 „ „ „ + 6 „ „ = „ „
50 „ „ „ + 20 „ „ = blau (erst nach ein. Zeit)
50 „ erhitzte „ + 2 „ „ = Farbe unveränd. weiß
50 „ „ „ + 6 „ „ = „ „ „
50 „ „ „ + 20 „ „ = „ „ „
Molken aus roher Milch = intensive Blaufärbung
Molken aus erhitzter Milch = Farbe unverändert
roher Rahm = intensive Blaufärbung
erhitzter Rahm = Farbe unverändert
saure rohe Milch = intensive Blaufärbung
saure erhitzte Milch = zuerst unverändert weiß, dann folgt Bläuung je nach dem Säuregrade
saure rohe Milch, die mit verd. Alkalien wieder auf etwa 7 Säuregrade gebracht wurde = Blaufärbung
saure erhitzte Milch, die mit verd. Alkalien wieder auf etwa 7 Säuregrade gebracht wurde = Farbe unverändert weiß.

Das Verfahren gestattet demnach den sicheren Nachweis, ob eine Milch erhitzt worden ist oder nicht. Die Erkennungsgrenze liegt bei 80° C.

* **Betriebsergebnisse westpreußischer Genossenschaftsmolkereien.** Dem Bericht über die Verhandlungen des am 7. Juni d. J. in Marienburg W.-Pr. abgehaltnen 12. Verbandstags des Verbands landwirtschaftlicher Genossenschaften in Westpreußen, erstattet von dem Verbandsleiter, Herrn Oek.-R. Plehn, ist eine Statistik der dem Verband angehörigen 39 Molkereigenossenschaften vom Jahr 1900 beigegeben. Von den darunter befindlichen Genossenschaften mit beschränktem Betrieb, d. s. also solche, die nur Butter bereiten und die Mager- und die Buttermilch den Milch liefernden Landwirten zurückgeben, haben 16 die folgenden Angaben gemacht:

Eingeliferte Milch l oder kg von Genossen	Fremden	Davon verkauft l oder kg	Butter verkauft kg	Ausgezahlt an Genossen M.	Fremde M.	Betriebskosten M.
482 231	649 467	—	39 107	32 812,85	43 879,56	11 959,04
54 951	—	—	3 905,5	3 213,81	—	769,22
653 860	—	—	22 789	44 781,32	—	5 637
799 879	—	—	26 975,5	48 382,38	—	6 344,97
335 692	—	—	11 909	18 431,82	—	4 327,15
961 893	336 964	—	48 069	63 233,96	18 591,01	13 740,72
572 512	—	—	20 522	41 370,74	—	8 203,88
478 377	—	—	17 277	30 570,94	—	5 227,46
528 332	—	—	18 900	26 847,27	—	6 041,01
1 284 711	—	—	41 680	67 309,81	—	8 890,57
1 872 690	—	—	65 425	169 389,52	—	10 446,79
540 502	51 428	469,5	19 399,5	27 928,58	2 432,90	5 848,18
775 343	—	—	27 833,5	47 192,81	—	7 286,84
2 303 650	—	20 319	80 150	209 367	—	13 308
886 892	—	—	31 985	53 982	—	7 031,76
1 025 097	—	—	36 902	82 306,64	—	8 871,03
13 556 612	1 037 859	20 788,5	512 829	967 121,45	64 903,47	123 933,62

14 594 471 l oder kg — 1 032 024,92 M.

Von den im ganzen eingeliferten 14 594 471 l oder kg Milch wurden verkauft 20 788,5, die übrigen 14 573 682,5 l oder kg Milch ergaben 512 829 kg Butter, d. i. ein Verhältnis von 100 : 3,52 oder von 28,4 : 1. Die Betriebskosten betrugen für 1 l oder kg eingeliferte Milch 0,85 Pf. Für die gesammte eingeliferte Milch wurden den Lifranten im ganzen ausgezahlt 1 032 024,92 M., d. i. für 1 l oder kg 7,07 Pf. Gelang es, den beteiligten Landwirten, die zurückempfangne Mager- und Buttermilch, auf 1 l oder kg der geliferten Vollmilch berechnet, zu 1,93 Pf. zu verwerten, so erzielten sie für 1 l oder kg erzeugier und nach der Molkerei geliferter Vollmilch rund 9 Pf.; sie gehörten also, da, nach den Berechnungen nicht nur mancher Landwirtschaftsgelehrter (vgl. im vor. Jahrgang d. Bl. S. 397 und 537), sondern auch nach den Ausrufungen der Führer des berliner Milchrings, 1 l Vollmilch mindestens 10 bis 13,5 Pf. zu erzeugen kostet, zu der großen Zahl über alle Begriffe törichter Wirte, welche Milch zu dem Zweck erzeugen, um bares Geld, im vorliegenden Fall auf jedes Liter oder Kilogramm mindestens 1 bis 4,5 Pf., d. i. auf jede Kuh, bei einem Jahresertrag von 3000 l, 30 bis 135 M., zuzusetzen; ein ebenso eigenartiges, wie kostspieliges, und eigentlich doch wenig genussreiches Vergnügen!

Holländer Käse. Die holländische Genossenschaft für Landbau und Pflanzenkunde veranstaltete im letzten Sommer eine Käseschau. Den eingesandten Käsen war eine Beantwortung bestimmter Fragen beizufügen, die über die Bereitungsweise nähere Auskunft geben sollte. Ueber die mit den drei ersten Preisen ausgezeichneten Käse wurden so, laut „Nederl. Weekbl. v. Zuivelber.", folgende Angaben erlangt:

	1. Preis.	2. Preis.	3. Preis.
Tag der Bereitung	Anfang Juni	Ende Mai	20. Mai
Farbe auf 100 l Milch	2 g	—	2 g
Lab auf 100 l Milch	20 g	?	?
Die Milch wurde angesäuert	nicht	m. Buttermilch	m. saurer Milch
Herkunft des Labs	Fabr. v. Hasselt	eigenbereitet	Fabr. v. Hasselt
Labungswärme °C.	33	?	33
Labungsdauer Min.	30	15	30
Dauer der Ausrührung Min.	20	30	30
Dauer des Absitzenlassens Min.	5	?	?
Der Bruch wurde nachgewärmt	mit Molke	?	mit Wasser
Höhe der Nachwärmung °C.	36	?	38
Dauer der Ausrührung nach erreichter Höchstwärme Min.	30	?	10
Dauer der allmälig gesteigerten Pressung Stunden	11	8	?
Der Käse wurde in der Form gewendet	halbstündl.	halbstündl.	sechs mal
Dauer des Salzbads Tage	$3^1/_2$	$2^1/_2$	$3^1/_2$
Stärke des Salzbads	17/23 °	?	17/23 °
Wärme der Käskammer °C.	16	?	?
Die Käse wurden i. d. Käskammer	jed. and. Tag gewendet und mit gekocht. Wasser abgerieben	?	tägl. gewendet und abgerieben
1 kg Käs wurde gewonnen aus l Milch	10	?	ungef. 10

Der mit dem ersten Preis ausgezeichnete Käse wurde in jeder Beziehung gut, der mit dem zweiten Preis ausgezeichnete etwas flau im Geschmack, sonst aber ebenfalls tadellos gefunden.

Da die Angaben über die Bereitungsweise der mindergut befundenen Käse von den vorstehenden Angaben zumteil nur wenig abweichen, so ist ersichtlich, dass die Einhaltung der bei den besten Käsen beobachteten Verhältnisse wol einen Anhalt für das auszuübende Verfahren geben können, für sich allein jedoch nicht genügen, um die schliessliche Güte des Erzeugnisses sicher zu stellen.

Berichtigung.

Auf Seite 609, rechte Spalte, Zeile 15 von oben lies: die Haftsumme 2c. statt: den Beitrag und die Haftsumme.

Handel und Verkehr.

Errichtung einer Handelskammer für Berlin und Vororte. Der Reichsanzeiger veröffentlicht folgende Verfügung des Handelsministers:

„Aufgrund des § 2 des Gesetzes über die Handelskammern vom 24. Februar 1870/19. August 1897 wird die aus den Kreisen des Handels- und Gewerbestandes beantragte Errichtung einer Handelskammer für Berlin und seine Vororte genehmigt. Der Sitz der Handelskammer ist Berlin. Die Zahl der Mitglieder beträgt 36. Die Handelskammer umfasst die Stadtkreise Berlin, Charlottenburg, Schöneberg, Rixdorf. Die Einbeziehung von Gebietsteilen der Landkreise Teltow und Niederbarnim bleibt besonderer Festsetzung vorbehalten.

Die neue Handelskammer tritt mit dem 1. April 1902 in Wirksamkeit."

Von den Milchwirten kann die Errichtung einer Handelskammer für Berlin wegen der großen Bedeutung, die die berliner Butternotirung für den gesammten Butterhandel hat, nur willkommen geheißen werden. Unter der Herrschaft einer Behörde werden die früheren, jetzt glücklicherweise beseitigten Uebelstände bei der Butternotirung nicht wieder einreißen können.

Wochenbericht vom Buttermarkt. Berlin, 28. December 1901. Die letzten Tage vor Weihnachten brachten nach der vorhergehenden Stille eine etwas stärkere Nachfrage, die aber doch nicht genügte, die Einlieferungen unterzubringen. Ein stärkerer Preisabschlag ist im Interesse der Belebung des Buttermarktes deshalb unumgänglich erforderlich, auch wenn die vorhandenen Läger dadurch noch stärker entwertet werden.

Der hamburger Markt, der an sich schon seit längerer Zeit niedriger notirt, als der berliner, ist gestern mit einer Herabsetzung der Notirung vorangegangen; er notirt jetzt 110. In der Auktion des ostholsteinischen Molkereiverbandes wurden am Dienstag 107,31 Mk. gegen 109,05 Mk. in der Vorwoche erzielt.

Die gegenwärtige Stockung auf dem Markte ist für unsere Molkereien um so empfindlicher, als sie mit der infolge der Futtermissernte verringerten Produktion zusammentrifft. Da die Ursache in der misslichen allgemeinen Geschäftslage zu suchen ist, wird man mit einer Aufbesserung in nächster Zeit schwerlich rechnen können. Es bleibt aber zu wünschen, dass man der geringen Produktion bei der Herabsetzung der Preise Rechnung trägt und nicht stärker herabgeht, als unbedingt geboten ist. Berlin notirte am Dienstag unverändert, heute gegen Dienstag 6 Mk. niedriger. Hamburg notirt 4 Mk. niedriger.

Marktberichte.

Abrechnungspreise zwischen Molkereien u. Butterhändlern. Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Berlin. **Berlin,** 28. December 1901. Im Großhandel an die Molkereien für feine Butter wirklich bezahlte Preise. Reines Buttergewicht, frei in Berlin oder Hamburg, also nach Abzug der Fracht reines Geld:

Berlin . . . . **bis** 107 **Mk.**
Hamburg . . . . . . **bis** 106 „

Berlin, 28. December 1901. Butterbericht der Firma **C. F. Wienstruck,** SW., Leipzigerstr. 82 und W., Kronenstr. 32.

Während schon am letzten Geschäftstage vor dem Fest die Nachfrage wesentlich hinter derjenigen anderer Jahre zurückblieb und somit eigentlich von einem Festbedarf nicht gut die Rede sein kann, stockt die Nachfrage nach den Feiertagen erst recht und gab zu wesentlichen Preisermäßigungen Veranlassung. Die Notirung ging deshalb auf M. 112,00 zurück und wird voraussichtlich noch weiter weichen müssen.

Telegramme der Molkerei-Zeitung Berlin.

Berlin, den 28. December 1901. Preisfeststellung der von der ständigen Deputation gewählten Notirungs-Kommission. Mitgeteilt von der Firma C. F. Wienstruck, Berlin, Leipzigerstraße 82. Durchschnittspreise für die Woche vom 22. bis 28. December 1901.

				24. December	28. December
Hof- u. Genossensch.-Butter:		Ia	per 50 kg M.	115—118	112
do.	do.	IIa	„ „ „	109—115	104—109
do.	do.	IIIa	„ „ „	103—108	— — —
do.	do.	Abfallende	„ „	95	— — —
			Tendenz:	Behauptet..	Flau.

Hamburg, Grimm, den 27. December 1901. (Butter-Bericht von Ahlmann u. Boysen.) Notirung der Notirungs-Kommission der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. In Hamburg höchstbezahlte Brutto-Preise: I. Klasse M. 103—110, II. Klasse M. 100—102 pr. 50 Kilogr. Netto reine Tara. Tendenz: Ruhig.

Ueber die Lage des Buttermarktes lässt sich in dieser durch die Feiertage unterbrochenen Woche nur wenig berichten, die Zufuhren kamen unregelmäßig herein, aber ebenso auch die Aufträge, welche sich auf das äußerste beschränkten und nur zu sehr niedrigen Preisen einliefen. Im Engroshandel ist 105—107 M. bezahlt worden, so dass unsere Notirung um 4 M. ermäßigt wurde. Kopenhagen blieb unverändert, da England einen stetigen Markt meldet. In russischer Butter war der Handel auch ruhig, da die Preise zu hoch sind.

Ferner Privatnotirungen: Fehlerhafte und ältere Butter pr. 50 Kilo M. 95—100. Schleswig-Holsteinische und ähnliche frische Bauer-Butter M. 85—90. Russische, Sibir. u. Livländ. Butter (unverzollt) M. 88—95. Galizische (verzollt) M. 82—86. Finnländische Winter-Butter (verzollt) M. — bis —. Amerikanische (verzollt) M. 82—88. Schmier- und alte Butter aller Art M. 40—65.

Butternotirungen in Kopenhagen. Den 27. December 1901. Butter: I. Klasse 96—100 Kr. (1 Kr. = 112,5 Pf.) Tendenz: Fest.

Berlin, 27. December 1901. Amtlicher Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Central-Markthalle. **Butter.** Preise franko Berlin einschließlich Provision. Für 50 kg **Ia** M. 114—118, IIa M. 105—113, Abfallende M. 95—104.

Geschäft still.

Käse. Import. Emmenthaler **Ia** p. 50 **kg** 88—— M., dto. **IIa** M. ——, import. Glarner Kräuterkäse M. 50, import. Holl. Gouda **Ia** M. 80—90, import. Holl. Gouda **IIa** M. ——, import. Edamer M. 80——, import. Camembert per Dtzd. M. 8,00, import. Gervais M. —, import. Neufchatel per 100 Stück M. 20, import. Roquefort sur choix **Ia.** per 50 **kg** M. 150——, import. Parmesan, 3—4jährig, M. 95——, dito, 2—3jährig M. 75—80, import. Chester-Viktoria M. 115—125, dito Cheshire M. 80—90, Gorgonzola per 50 **kg** M. 90—100. Steppenkäse M. 70. Inländische. Westpr. Schweizer-Käse **Ia** per 50 kg M. 65—70, Neufchatel, do. per 100 Stück M. ——, Holländer, rheinisch, **Ia** per 50 kg M. ——, Edamer, **Ia** M. ——, Limburger Alpenkäse in Pergament M. ——, Tilsiter Käse, fette **Ia** M. 60—65, Tilsiter Käse **IIa**, halbfette M. 50—55, Harzer per Kiste, 100 Stück, M. 2,30—2,40, **IIa** 1,00—1,50, Soldiner per Schock M. 6,00, Schloßkäse per Dutzend M. ——, Camembert, große I (H. Prinz), per Dtzd. M. 6,00, do. II, per Dtzd. M. 4,50, Kaiserkäse (H. Prinz) M. 2,50, Kronenkäse M. ——, Sanitätskäse per 50 Stück M. —— (H. Prinz). Deutscher Gervais Dutzend M. 2,20. Briekäse, Orig.-Packung, per $^1/_2$ **kg** M. 0,85.

Butter-Notirungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen des Ost-Holsteinischen Meierei-Verbandes.

Hamburg, den 23. December 1901.

Der Verband führt nur einen Teil seiner Butter den Auktionen zu. — Die sämmtlichen Auktionskosten betragen $1^3/_4$ Proc. des Erlöses und die Fracht bis Altona Bahnhof.

1. Klasse 3 Drittel zu $109^1/_2$, 6 Drittel zu 109, 6 Drittel zu 108, 12 Drittel zu $107^1/_2$, 9 Drittel zu 107, 19 Drittel zu $106^1/_2$, 1 Drittel zu 106, 2 Drittel zu $105^1/_2$ M. Zusammen 1. Klasse 58 Drittel zu 107,31 M. im Durchschnitt.

Der Vorstand des Ostholst. Meierei-Verbandes.

Magdeburg, 24. December 1901. (Butterbericht von M. Lehnhardt.) Den Molkereien wurde für feinste Butter 102 M. für 50 kg, für extrafeine Qualitäten einschließlich Prämie 105 M. frei Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht (hier eingegangenes Gewicht) bezahlt.

Tendenz: Sehr flau. Die Zufuhr konnte nicht geräumt werden.

Kempten. Butterpreis-Notirung der Butter-Engros-Händler und -Producenten der Stadt Kempten im Allgäu für Dienstag, 24. December 1901, mitgeteilt durch Albert Rinker.

Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Allgäus:

Süßrahmbutter 92 M. für den Centner,
Sennbutter . 89 " " "

Außerdem wurden je nach Qualität die üblichen Ueberpreise bewilligt.
Tendenz: Ruhig.

Hamburg, 24. Dezember 1901. (Bericht von Cölle u. Gliemann.) Kraftfuttermittel: Infolge der bevorstehenden Feiertage nahm das Geschäft einen ruhigen Verlauf. — Preise für mehr oder weniger, sämmtliche Artikel bleiben indessen behauptet. Besonders wurden Marseiller Erdnußkuchen sowohl für prompte wie spätere Lieferung höher bezahlt, während die Umsätze in Baumwollsatmehl bei mangelndem Angebot sich unverändert behaupten konnten. — Für die übrigen Artikel bestehen die letztwöchentlichen Preise.

Erdnußkuchen 142—150 M., Kokoskuchen 116—130 M., Amerik. Baumwollsatkuchen und -Mehl 137—140 M., Sesamkuchen 124—130 M., Rapskuchen aus inländischer Sat 104—135 M., Palmkernkuchen 110—115 M., Leinkuchen 152—158 M., Amerik. Maisölkuchen 126—132 M. per 1000 **kg** ab hier.

Städtischer Centralviehhof. Berlin, 21. December 1901. Zum Verkauf standen: 5022 Rinder, 2418 Kälber, 8110 Schafe, 12 344 Schweine.

Bezahlt wurden für 100 Pfund oder 50 **kg** Schlachtgewicht in Mark (bezw. für 1 Pfund in Pfg.): Für Rinder: Ochsen: 1. vollfleischig, ausgemästet, höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 62—65; 2. junge fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 56—61; 3. mäßig genährte junge und gut genährte ältere 52—54; 4. gering genährte jeden Alters 49—51. — Bullen: 1. vollfleischige, höchsten Schlachtwerts 57—62; 2. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 53—56; 3. gering genährte 46—52. Färsen und Kühe: 1. a) vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwerts ——; b) vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwerts, höchstens 7 Jahre alt 52—54; 2. ältere ausgemästete Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Färsen und Kühe 48—50; 3. mäßig genährte 43—46; 4. gering genährte Färsen und Kühe 38—42. — Kälber: 1. feinste Mastkälber (Vollmilchmast) und beste Saugkälber 74—78; 2. mittlere Mastkälber und gute Saugkälber 60—68; 3. geringe Saugkälber 45—54; 4. ältere gering genährte Kälber (Fresser) 37—48. — Schafe: 1. Mastlämmer und jüngere Masthammel 60—63, 2. ältere Masthammel 52—58, 3. mäßig genährte Hammel und Schafe (Merzschafe) 38—46, 4. Holsteiner Niederungsschafe (Lebendgewicht) ——. — Schweine: Man zahlte für 100 Pfd. (mit 20 pCt. Tara): vollfleischige, kernige Schweine feinerer Rassen und deren Kreuzungen, höchstens $1^1/_4$ Jahr alt, 220—280 Pfund schwer, 62——; schwere, 280 Pfd. und darüber (Käser) 62——; fleischige Schweine 60—61; gering entwickelte 57—59 M., Sauen 55—56 M.

Verlauf und Tendenz des Marktes:

Das Rindergeschäft wickelte sich gedrückt und schleppend ab und hinterläßt erheblichen Ueberstand. — Der Kälberhandel gestaltete sich ziemlich glatt. — Bei den Schafen war der Geschäftsgang ganz gedrückt und schleppend. Es bleibt viel unverkauft. — Der Schweinemarkt verlief ruhig und wird voraussichtlich geräumt. Sauen vernachlässigt.

In **Hamburg** wurden bezahlt: für beste Ochsen 63—65 M., junge, fette Kühe 57—60 M., beste, reine Schweine mit 20 Proc. Tara 59—— M., Kälber I. Qualität 78—83 M, Doppellender 88—96 M.

In **Magdeburg** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. —— M., für Kühe I. Qual —— M., II. Qual. 27—29 M., für Kälber 44—46 M., für Schweine I. Qual. 63—— M., II. Qual. 61—62 M. (Lebendgewicht).

In **Breslau** wurden bezahlt: für Ochsen I. Qual. 33—34 M., für Kühe 32—34 M., für Kälber I. Qual. 33—36 M., für Schweine mit 20 Proc. Tara 46—48 M. (Lebendgewicht).

Stellen-Angebote.

Tüchtiger
Meier und Käser
mit nur prima Referenzen per sofort gesucht, der mit 20 Tausend sich später betheiligen will. Ausführliche Offerten unt. **R. S 125** a. d. Exped. d. Bl.

Besonders tüchtiger
Käser und Meier
mit nur prima Referenzen, Zeugn. und genauen Angaben, für Prov. Hannover per sofort gesucht. Kenntnisse in der Mühlenbranche erwünscht. Gutes Salair. Off. unt. **P. V. 145** a. d. Exped. d Bl.

Stellen-Gesuche.

An Arbeit gewöhnter
Gehilfe
sucht bald oder später Stellung, derselbe ist vertraut mit Hand- und Dampfbetrieb und weiß mit Pferden umzugehen. Off. an **Josef Lachnitt I,** **Neuwaltersdorf** b. Habelschwerdt.

Meierin,
erfahren in Butterei, Käserei und Führung des Haushalts, sucht zum 1. Jan. Stelle. Off. unter **E. S.** an die Exped. dieser Zeitung.

Verheiratheter
Molkereiverwalter,
6 Jahre in ungekündigter Stellung, sucht sich zu verändern. Off. unter **L. T.** postlagernd **Ahlten per Lehrte.**

Junger, tüchtiger
Gehilfe
sucht Stellung als Buttermeier oder Separatorenführer. **Lemke,**
Danzig, Kl. Rammbau 7.

Verh. Mann, 33 Jahre alt, 3 Kinder, sucht wegen großer Verluste in seinem Geschäft (Cigarrenfabrik) in Molkerei oder dergl. dauernde Stelle als
Expedient
unter bescheidenen Ansprüchen. Suchender scheut sich keiner Arbeit, und ist geübt in Kistennageln. Beste Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung. Gefl. Off. erb. an **Karl Weber, Kaditz-Dresden,** Albertstr. 31.

Wir suchen für einen jungen, soliden
Gehilfen
zum 10. Januar oder früher Stellung. Off. mit Gehaltsangabe an
Molkerei Alverdissen (Lippe).

Tüchtiger, nüchterner und kautionsfäh.
Meier,
mit guter Schulbildung und schöner Handschrift, sucht zum 1. Januar 1902 oder später anderweitig Engagement auf einer Guts-, Genossensch.- oder städtisch. Molkerei. Bin vertraut mit sämmtlichen Maschinen der Neuzeit, ff. Butterbereit., versch. Sorten Weich-, Hart- und □-Magerkäse, sowie auch mit Schweinemast. Habe nur in größ. städtischen und ländlichen Betrieben gearbeitet, daher beste Erfahrung der Praxis. Gefl. Offerten erbittet
Wl. Srodzinski,
Dampfmolkerei Gollub, Westpr.

Für einen älteren, tüchtigen
Gehilfen
sucht für sofort Stellung
Direktor **Neumann, Stargard** i. Pom.

Vermischte Anzeigen.

Ein Meiereiinspektor,
kautionsfähig, wünscht eine Meierei, am liebsten eine Genossenschafts-Meierei, ca 350 Kühe und mehr, in Pacht zu nehmen. Gefl. Off. expedirt die Exped. dieser Zeitung unter C G. 101.

Feierabe[illegible]d.

[illegible] Mensch, und dennoch bedarf
Vieles wünscht [illegible] er so wenig:
[illegible]eben ist kurz und beschränkt der Sterblichen Schicksal.
Denn [illegible]

Goethe.

Wenn Jemand sich wohl im Kleinen däucht,
So denke, der hat Großes erreicht.

Goethe.

Proben giebt es zwei, darinnen,
Sich der Mann bewähren muss:
Bei der Arbeit recht Beginnen,
Beim Genießen rechter Schluss.

Geibel.

Eine Sylvester-Feier.

Novellette von Arthur Zapp.

(Nachdruck verboten.)

Kurt Wesenberg stand vor dem Spiegel seines Junggesellenzimmers und bürstete, vergnügt pfeifend, sein Har. Es war acht Uhr abends. Um neun wollte er sich mit einigen Freunden in einem fashionablen Restaurant treffen, wo man bei einer Ananas-Bowle das neue Jahr erwarten und durch lustiges Gläserklingen begrüßen wollte.

Kurt hob die auf der Spiegelkonsole stehende Lampe in die Höhe und betrachtete wohlgefällig sein Spiegelbild. Er konnte sich wohl, ohne arrogant zu sein, zugestehen, dass er ein hübscher Kerl war — immer noch, obgleich er schon wohlgezählte 38 Jahre hinter sich hatte. Seine Stirn war glatt, sein Teint frisch und sein Har glänzte in reinstem Kastanienbraun.

Doch da — die Hand mit der Lampe rückte unwillkürlich ein Stück in die Höhe — schimmerte da nicht etwas weiß in seiuem Har? Die Rechte, welche die Bürste schnell niedergelegt hatte, tastete nach dem Scheitel empor. Ein rascher, entschlossener Ruck und — er hielt ein langes, silberhelles Har zwischen den Fingern.

Kurt setzte die Lampe auf den Tisch und betrachtete noch einmal das Corpus delicti genau. Wahrhaftig, er hatte sich nicht getäuscht und er konnte es sich nicht verbergen: er begann alt zu werden.

Er ließ sich auf das Sopha sinken und stützte den Kopf. Sein Gesicht verfinsterte sich. Das war ja eine nette Entdeckung, die er an der Schwelle des neuen Jahres machte. Vorbei die lustige, sorglose, ungebundene Jugend! Das Alter mit seinen Sorgen, mit seinen Entsagungen und seinen körperlichen Gebrechen begann sich einzustellen. Er schauderte. Sein Zimmer kam ihm plötzlich unbehaglich, öde und frostig vor. Hastig sprang er auf, vollendete seine Toilette und eilte auf die Straße hinunter. Anfangs lief er planlos geradeaus.

Eine halbe Stunde mochte er so ohne Ziel, aufs Geratewohl hin und her gerannt sein, als sich seine Aufregung endlich legte und er sich zu orientiren begann. Ja, war das nicht die Straße, in der seine Tante Lehnhard wohnte? Eine Ewigkeit hatte er die alte Dame nicht besucht, die in einem der großen Mietshäuser eine bescheidene Wohnung inne hatte, und allein mit ihrer Tochter Elise lebte. Eigentlich war es doch recht häslich, ja geradezu unhöflich von ihm, dass er sich der beiden alleinstehenden Damen so wenig annahm. Wie wäre es, dachte er, wenn er rasch hinaufstieg und sich nach ihrem Befinden erkundigte. Doch da fiel ihm ein, dass Frau Lehnhard mit ihrer Tochter schon seit Jahren den Sylvesterabend in der Familie einer alten Freundin zu verleben pflegte. Na also morgen!

Da war ja Nummer elf. Aber was war das? In der Wohnung war ja Licht. Dabei war es schon nahe an neun Uhr. Hatten die Damen in diesem Jahre den Besuch aufgegeben? Vielleicht war die Tante gar krank. Jedenfalls wollte er nicht verfehlen, Erkundigungen einzuziehen. Auf sein Klingeln öffnete ihm die Cousine. Sie starrte ihn erstaunt an.

„Du Kurt?!“

„Ja, ich, Elise,“ antwortete er verlegen lächelnd. Sie stand noch immer an der offenen Tür, als wollte sie ihn nicht hereinlassen.

„Darf ich auf einen Augenblick bei Euch eintreten?“

Sie trat rasch zurück und schritt ihm voran. Er klinkte die Tür zum Wohnzimmer auf.

„Darf ich?“

„Bitte, Kurt!“ sagte sie. „Ich bin allein.“

„Wie?“ Er drehte sich auf der Schwelle überrascht um. „Tante ist nicht hier? Sie ist doch nicht krank?“

Elise lächelte „Sie ist zu Hennigs gegangen und wird wahrscheinlich einen sehr vergnügten Abend verleben . . . .“

„Ja, warum bist Du denn nicht mitgegangen, Elise?“

Ein Schatten flog über ihr Gesicht; sie wich seinem Blick aus.

„Ich — ah, mir war nicht zu Mut darnach.“

„Nicht zu Mut? Ja, wie soll ich das verstehen, [illegible]lise? Dir war nicht zu Mut, mit fröhlichen Menschen fröhlich zu sein?“

„Nein?“

Es kam beinahe hart von den nun fest aufeinander gepressten Lippen. Erst jetzt sah Kurt Wesenberg seine Cousine genauer an. Sie war blass geworden, seit er sie nicht gesehen hatte, und um ihren Mund lag ein eigentümlicher freudloser, müder Zug.

„Ich begreife Dich nicht, Elise,“ sagte er. „Du bist jung, Du bist hübsch —“

Sie machte eine heftige Bewegung, während dunkle Glut auf ihren feinen Zügen aufflammte.

„Aber Elise,“ fiel Kurt rasch beschwichtigend ein. „Ich als Dein Cousin kann diese Tatsache wohl konstatiren, ohne dass Du Dich verletzt zu fühlen brauchst.“

Er blickte forschend zu ihr hinüber und fand, dass sie, seit er sie nicht gesehen, sich entschieden zu ihrem Vorteil verändert hatte. Das Ernste in ihrem Wesen, die Blässe ihres Teints und der sinnende Ausdruck in ihren Augen verliehen ihr einen neuen Reiz.

„Wie gesagt,“ fuhr er rasch fort, „das Leben liegt in seiner ganzen Schönheit vor Dir und Du hast doch wirklich keinen Grund, Dich von fröhlichen Menschen zurückzuziehen.“

Sie lächelte; es war ein trübes bitteres Lächeln.

„Fühlst Du nicht,“ erwiderte sie mit zuckenden Lippen, „dass es wie Spott und Hohn klingt, was Du da zu mir sprichst? Was habe ich schönes vom Leben zu erwarten, ich? Meine Zukunft ist Einsamkeit und Freudlosigkeit.“

Kurt Wesenberg sah seine Cousine betroffen an. Er hatte sie noch nie so sprechen hören. Auch glaubte er etwas wie einen Vorwurf aus ihren Worten herausklingen zu hören.

„Aber Du übertreibst, Elise,“ erwiderte er, etwas schuldbewusst den Blick senkend. „Du tust ja so, als ob Du ganz allein in der Welt dastündest.“

„Du meinst, ich habe eine Mutter. Gewiss, aber Muttchen ist dreißig Jahre älter als ich und wenn ich sie einmal verliere, bin ich dann nicht allein und einsam?“

„Dann hast Du doch Deine Verwandten und Bekannten “

Wieder zuckte es in den Mienen des jungen Mädchens von verhaltener Bitterkeit.

„Meine Verwandten und Bekannten!“ wiederholte sie. „Ich kann nicht erwarten, dass sie sich sonderlich viel mit einer verbitterten alten Jungfer abgeben werden.“

Er griff nach ihrer Hand, die sie ihm aber rasch entzog.

„Aber Du bist doch noch lange keine alte Jungfer“, erwiderte er eifrig und schüttelte lächelnd mit dem Kopf.

Sie zuckte mit den Achseln.

Wie lange wird es noch dauern! In zwei Monaten bin ich sechsundzwanzig. Da gilt ein Mädchen schon für alt “

Er sah sie wieder prüfend an. Sechsundzwanzig Jahre! Die wurden allerdings für ein Mädchen nach den üblichen Anschauungen als die Grenze der Jugend angesehen. Aber er fand, dass sie gerade der Ernst und das Nachdenkliche, das ihr ihre Jahre verliehen, gut kleidete.

„Soll ich Dir eine Schmeichelei sagen, Elise?“ bemerkte er und blickte sie mit aufleuchtenden Augen an.

Wieder flutete eine Blutwelle in das bleiche Gesicht, während sie zugleich ärgerlich die Stirn runzelte und mit herber Heftigkeit sagte: „Das muss ich mir doch sehr verbitten.“ Und dann, in dem offenbaren Bestreben, dem ihr peinlichen Gespräch eine andere Wendung zu geben, ließ sie die rasche Frage folgen:

„Wo wirst Du denn heute Sylvester feiern?“

„Ich?“

Er sah sie verlegen, nach einem Wort suchend, an. Sollte er ihr sagen, dass er im Begriff gewesen, die lustige Gesellschaft seiner Zechgenossen aufzusuchen und nur auf ein par Minuten bei ihr und der Tante habe vorsprechen wollen? Unmöglich!

„Ich —,“ erwiderte er nach kurzem Besinnen. „Ich habe eigentlich noch gar nichts Bestimmtes vor.“

Sie blickte erstaunt auf.

„Wie? Hast Du denn keine Einladung, keine Verabredung mit Deinen Freunden?“

„Nein,“ log er. „Eine feste Verpflichtung habe ich nicht “

„Aber wo wirst Du dann Sylvester verleben?“

„Ich?“ Er lächelte und sah sie entschlossen an. „Bei Dir, Elise!“

Wieder stieg ihr die Röte des Aergers ins Gesicht.

„Du machst wohl nur einen Scherz, Kurt.“

„Nein! Wahrhaftig nicht! Ich leiste Dir Gesellschaft, wenn Du nichts dagegen hast.“

Sie zeigte ihm eine kalte, ein wenig spöttische Miene.

„Sehr liebenswürdig von Dir, aber ich will Deine Entsagungsfähigkeit nicht auf eine so harte Probe stellen. Ich brauche wirklich keine Gesellschaft, sonst hätte ich ja Mamas Anerbieten, bei mir zu bleiben, nicht zurückgewiesen. Du brauchst Dich wirklich nicht bemühen.“

„Von Bemühen ist doch gar keine Rede,“ protestirte er. „Du bist allein und ich weiß nicht, wo ich hingehen soll, nichts ist also einfacher, als dass wir zusammen Sylvester feiern, so gut wir können.“

Sie sah ihn misstrauisch von der Seite an.

„Das würde ein langweiliger Sylvester für Dich werden.“

„Langweilig! Wieso? Im Gegenteil, ich denke es mir furchtbar nett, Elise. Oder fürchtest Du, dass ich Dich langweilen werde?“

„O nein! das habe ich nicht gemeint!“ Es kam hastig von ihren Lippen, und nun, da sie es gesagt, schoss ihr eine glühende Röte ins Gesicht. „Ich meinte nur,“ fuhr sie rasch fort, „dass Du Dich im Kreise Deiner Freunde —“

Er schnitt ihr mit einer geringschätzigen Geberde das Wort ab.

„Mit denen bin ich oft genug zusammen.“

„Aber —“. sie hatte noch eine andere Einwendung, „ich bin auf einen Gast gar nicht eingerichtet.“

Kurt Wesenberg war mit einem Ruck auf seinen Füßen.

„Wenn's weiter nichts ist!“ sagte er. „Dem Schaden kann leicht abgeholfen werden. Brot und Butter hast Du doch zuhaus?“

„Freilich — aber ich bitte Dich wirklich —“

Er hörte gar nicht auf ihre Einwendungen.

„Also in einer Viertelstunde bin ich wieder hier. Deck' nur immer den Tisch und dann wollen wir einmal vergnügt miteinander sein. A revoir!“

Während er die Treppen hinabstieg, kam ihm doch die Ueberlegung. Teufel auch, was hatte er denn da gemacht! Die Freunde erwarteten ihn und er —

Er unterbrach sich mit einem lauten Auflachen. Mochten sie ihn immer erwarten, sie würden sich auch ohne ihn amüsiren. Die arme Elise brauchte ihn nötiger, sie hätte ohne ihn sicherlich einen traurigen Sylvesterabend verlebt. Nun aber wollte er mit ihr recht vergnügt sein.

Als Kurt mit allerlei Leckerbissen, wie Kaviar, Hummer, verschiedenem kalten Aufschnitt und Pfannkuchen zurückkam, war der Tisch schon festlich hergerichtet. Auch Elise selbst präsentirte sich festlich. Er bemerkte es wohl, dass sie in aller Eile ein helles Kleid angelegt hatte. Auch ihre Augen glänzten frischer. Während sie die leckeren Dinge appetitlich auf Tellern servirte, bereitete Kurt eine duftende Ananasbowle Sie speisten und tranken mit bestem Appetit. Kurt's Behaglichkeit wuchs von Viertelstunde von Viertelstunde. So gut habe es ihm noch nie geschmeckt, behauptete er:

Als sie die Tafel aufhoben, sagte Kurt Wesenberg: „Nun habe ich eine große Bitte an Dich, Elise! Singe mir eins Deiner Lieder, die ich so lange nicht gehört habe.“

Auch diesmal weigerte sie sich nicht.

Kurt lehnte behaglich in seinem Fauteuil. Es war die schwärmerische, innig empfundene Lassensche Weise:

„Ich hatte einst ein schönes Vaterland,
Der Eichenbaum wuchs dort so hoch,
Die Veilchen nickten sanft.
Es war ein Traum —“

Die süßen Klänge schmeichelten sich in das Herz des Zuhörenden. Eine weiche, träumerische Stimmung kam über ihn. So im tiefsten Innern zufrieden und heiter hatte er sich seit Jahren nicht mehr gefühlt. Aber es war eine andere Heiterkeit, als die im Kreise seiner lustigen Freunde. Ach! Ein förmlicher Widerwillen erhob sich in ihm. Wenn er bedachte, dass er sich auch in Zukunft seine Erholung in dem lärmenden Freundeskreise suchen sollte, wurde ihm das Herz ganz schwer. Ja, da war solch' Frauengesellschaft etwas ganz anderes! Und wenn er nun alt und älter wurde, wenn körperliche Gebrechen ihn hinderten, in Gesellschaft zu gehen, dann würde er den Rest seines Lebens in seiner traurigen, öden Junggesellenklause verbringen. Er seufzte und lauschte von neuem dem Gesange.

„Und als ich dann ins ferne Ausland kam,
Da war ein Mädchen zauberschön
Und blond von Har zu seh'n —
Es war ein Traum!“

Mit einem Ruck schnellte er in die Höhe. Warum denn ein Traum? Konnte es nicht Wirklichkeit werden, der Gedanke, der ihn jetzt plötzlich in seiner weichen Stimmung überkam, das Sehnen, das ihm das Herz höher klopfen machte.

Leise trat er an den Stuhl der Singenden.

„Das küsste mich auf Deutsch
Und sprach auf Deutsch.
Ihr glaubt es kaum, wie gut es klang
Das Wort: Ich liebe Dich!“

Mit bebenden Lippen flüsterte er ihr nach:

„Ich liebe Dich!“

Dann beugte er sich blitzschnell herab und küsste seine Cousine auf den Nacken.

Sie fuhr in die Höhe und starrte ihn, sich jäh verfärbend, mit erschreckten Augen an.

„Verzeihe, Elise!“ sagte er beredt und sah mit innig bittenden Augen zu ihr hinüber: „Es kam so plötzlich mit bezwingender Macht über mich, das Gefühl, dass ich Dir gut bin. Ich bin ein Tor gewesen, dass ich es nicht längst gemerkt habe. Aber ich wollte ja von Liebe und Ehe nichts wissen. Nun aber bin ich zu der Erkenntnis gekommen, dass das ein Wahn war, ein törichter, dummer Wahn. Und als ich Dich nun vorhin so traurig und so verlassen antraf, da stieg das Gefühl mächtig in mir empor, das Gefühl, dass ich Dich gern habe, dass ich Dich liebe, Elise!“

Auf ihren Wangen brannte wieder ein helles Rot, ihre Augen füllten sich mit Tränen.

„Elise, Du weinst!“ rief Kurt erschrocken. „Was hast Du? Und warum warst Du so traurig?“

„Weil ich mich so verlassen fühlte,“ schluchzte sie, ihre Hände vor ihr Gesicht schlagend.

Er umfasste sie sanft.

„Aber nun, Elise, nun ich Dich bitte, mein geliebtes Frauchen zu werden, nun fühlst Du Dich doch nicht mehr verlassen?“

Sie erglühte bis zur Stirn hinauf, während sie ein leises, verschämtes „Nein“ hauchte.

„Elise!“ jubelte er und wollte sie an seine Brust ziehen. Aber da störte ihn plötzlich der laut ausholende Schlag der alten großen Wanduhr.

Er lauschte still den Schlägen und zählte.

„Zwölf Uhr!“ sagte er und seine Cousine zum Tisch ziehend, forderte er auf: „Komm', Elise, lass uns das neue Jahr begrüßen!“

Er füllte die Gläser und stieß mit ihr an und sie leerten die Gläser in einem langen Zuge. Von der Straße drang Glockengeläut und ein B... und Rufen herauf.

„Prosit Neujahr!“

„Prosit Neujahr!“ rief auch Kurt jubelnd.

Dann zog er endlich die ihn glückselig Anlächelnde an sein Herz und küsste ihr den Neujahrsgruß von den zitternden bräutlichen Lippen.

Aus der Instruktionsstunde. Unteroffizier: „Sagen Sie mir einmal, Krauthuber, was war das für ein hervorragendes, bedeutendes Ereignis, das 1870 stattfand?“ — Krauthuber (bescheiden errötend): „Herr Unteroffizier meinen vielleicht, dass — weil — ich da geboren wurde?“

Flüchtige Bekanntschaft. „Was hast Du denn mit dem Pumphuber gehabt, der kneift ja immer aus, wenn Du kommst.“ — „Oh, dem habe ich kürzlich mit hundert Mark auf die Beine geholfen, seit der Zeit kenne ich ihn nur flüchtig!“

Erwünschter Aufschluss. Er (zum Backfisch): „Was tun Sie, wenn ich Sie jetzt küsse?“ — Sie: schieht'[illegible] nach Mama!“ — Er: „Na, und was ge-[illegible] Hause.“ — Sie: „Nichts, Mama ist nicht zu

Die schmerz[illegible] Operation. „Nu, Isaak, ich hab' geheert, Du b[illegible] Doktor. Was hat er Dir [illegible]worden geamputirt vom hundert Mark hat er mer abgenommen?“ — „Zwei-[illegible]n.“

Aus dem Geschäftsbrief eines [illegible]händlers. „Die mich gesandten Her[illegible]alwaren mich nicht. Sie sind faul. Sie stinken ja [illegible]heit. Das Fass Tran, welches ich für Sie im [illegible] hatte, geht Ihnen jetzt auch vor der Nase vorbei.

Benutzte Gelegenheit. „Ei, ei, Hannes, bist Du aber diesmal ein feiner Herr 'worden im Zuchthaus!“ — „Ja, ja, ich war halt mit einem Baron eingesperrt — der hat mir die feinen Manieren beigebracht!“

Paul Neubäcker, Danzig,

Kupferschmiede und Apparatebauanstalt.

D. R. P.

Vacuum-Verdampfapparate

zum schaumfreien Eindicken von Voll- und Magermilch.

Lebhafte Circulation. — Energische Verdampfung. Leichte Reinigung.

Kein Ueberschäumen.

Ostfriesische **Molkereigeräthe-Fabrik,**

Stanzwerk u. Kupferschmiederei,

T. Bartels & Co.,

Emden,

fabriziren u. versenden von 15 St. an frachtfrei jeder Bahnstation starke, reich verzinnte **gestanzte Milchtransportkannen,** Rumpf, Obertheil u. Deckel aus je einem Stück und nahtlos.

No. 1 u. 5 werden mit und ohne **Verstärkungsreifen,** No. 1 auch mit Deckelkette geliefert.

Preislisten u. Probekannen zur Verfügung.

No. 5.

Hartung-Polygon

Hartung Akt.-Ges. Berlin N.

Spar-Roststäbe

aus Spezial-Metall.

Haben fast unbegrenzte Dauer,
Verziehen sich nicht,
Verschlacken nicht,
Ersparen bis 25% Material,
Nutzen selbst geringstes Brenn-Material rationell aus.

Lieferung nach Einsendung der Maasse oder alten Roststabes.

Feinste Referenzen zu Diensten.

Berliner Gussstahlfabrik und Eisengiesserei **Hartung Aktiengesellschaft,** Berlin NO., Prenzlauer Allee 44.

Ohrmarken für Vieh.

Schweizer Modell, Deriaz.

Tätowirzangen, Kerbzangen,

Brennstempel, Geflügelringe, Messstöcke für Vieh.

Pariser Weltausstellung 1900: Grand Prix und Goldene Medaille.

Illustrirte Kataloge und Proben kostenfrei.

H. Hauptner, BERLIN NW, Luisenstrasse 53.

Normal-Säure-Entwickler B. & T.

Schläuche. Riemen. Putztwist. Farbe Lab **Oel.**

A. V. Branth, Hamburg 8.

Buttertonnen

in den gangbarsten Dimensionen, in weißer Waare und saubersten Ausführung empfehlen billigst

W. Stange & Co., Stettin, Faßfabrik.

Stanz- und Emaillir-Werke,

vorm. Carl Thiel & Söhne, Akt.-Ges., **Lübeck.**

Specialität:

Molkerei-Geräthe.

3 Mal im Vollbade verzinnt.

Transportkanne 19c

mit patent. Hochschieber in allen Größen. Aus bestem Stahlblech gestanzt, sehr kräftig, absolut dicht schließend.

Specialitäten:

Patentirte Milchtransportkannen.
Milchkühler. Milchbassins.
Milchsterilisir- u. Pasteurisir-Apparate.

Neuere Auszeichnungen:

1893. Chicago: Höchste Auszeichnung.
1894. Dresden: Goldene Medaille.
1895. Lübeck: Silberne Staatsmedaille und goldene Ausstellungsmedaille.
1897. Berlin: Nahrungsmittel-Ausstellung, Goldene Medaille.

Illustrirte Preisliste gratis und franco.

Dr. Blumenthal's reines Naturlab,

Butter- und Käsefarbe,

offeriren **Chemische Werke** vorm. Dr. Heinrich Byk, Berlin NW.

Empfehle hiermit die nach dem **bewährten und vielfach prämiirten** System der Schach'schen Käsemaschinen hergestellten und gesetzlich geschützten

Hand-Apparate

zur Fabrikation von

Romatour-, Frühstücks-, Sauermilchs- u. Kaiser-Käsen sowie **kleinen und großen Kamembert.**

Preis eines solchen Apparates 60 Mk. (auch auf Probe).

Man erreicht damit, wie bei den großen Maschinen:
Höchste Milchverwerthung! bei einfachster, billigster, schnellster Fabrikationsart!
Kein Ausschöpfen, kein Ueberschütten des Bruches, daher auch kein Verlust!
Tadellose, feinste, gleich große Käse. Alle Nebengefäße fallen auch hier fort.

Ferner empfehle die patentirten Schach'schen **Weichkäse-Maschinen, Reform-Wende-Käselager, Brie-** und sonstige **Käse-Formen** und **-Geräthe** sowie alle **Maschinen und Artikel des Käsereifaches.**

Prospekte und Anerkennungsschreiben gratis! Vertreter gesucht!

Ph. Schach junior, Civ.-Ingenieur, Freimersheim (Rheinhessen).

Neu! Neu!

„Westfalia"

Milchcentrifuge für Kraftantrieb!

Ramesohl & Schmidt, Akt.-Gesellschaft

Deutsches Reichs-Patent! **Oelde i. W.** Ausland-Patente!

Tadellos erstklassiges Fabrikat! Allerschärfste Entrahmung!
Leistung bis 2000 Ltr. stündlich! Man verlange Prospekte!

Ueber 10 000

„Dr. N. Gerber's Original-" Apparate zur Fettbestimmung

im Gebrauch.

30 Erste Auszeichnungen.

Meine Rillen-Butyrometer (D. R. G. M.)

D.R.G.M. Dr. Gerbers-Original-Butyrometer.

haben sich als die genauesten, zweckmässigsten, haltbarsten bewährt.

Dr. N. Gerber's

Milchschmutzproben und Milchgährproben

zur Kontrolle anormaler Milchen.

Meine Apparate tragen meinen Namenszug als Schutzmarke.

Unberechtigte Nachahmungen werden gerichtlich verfolgt.

Apparate, illustr. Preislisten, Broschüren zu beziehen durch sämmtliche molkereitechnischen Geschäfte, die Firma **Franz Hugershoff** in **Leipzig**, Carolinenstr. 13.

Dr. N. Gerber's Molkerei, Zürich III (Schweiz).

Verantwortlicher Redakteur: H. Laessig in Berlin. — Druck u. Kommissionsverlag von J. Harrwitz Nachf., Berlin SW., Friedrichstr. 16.